

#### 4) トウモロコシ=玉蜀黍

トウモロコシはイネ科の一年草で原産地は南アメリカである。イネ科の植物はさまざまに人間に恩恵を与えてきたが、トウモロコシもその例外ではなく、現在では世界のいたるところで栽培されている。ヨーロッパにもたらされたのはコロンブスの新大陸発見の時に、キューバからスペインに渡来したのが最初である。高温多湿の気候に適した作物であるのに、寒冷地でもまた酸性土にもよく耐えて成育する。茎は円柱状で節があり、高さは1~3mにも達する。大きな葉は線状披針形で、基部は鞘となって茎を包む。雌雄異花で夏、茎頂に雄花穂を、葉腋には雌花穂をつけ、円柱状の雌花穂の先端からは、ヒゲ状の花柱を出して20~30cmに成長し、果実は密生して数列に並ぶ。和名の由来はモロコシキビのキビを省きトウを付け加えたもので、別称としてナンバントウキビ、コウライキビ、サツマキビ、ホーライキビなどの呼称がある。学名は『*Zea mays*』で、属名はイネ科植物のギリシャ古名に由来し、種小辞は南米での呼称によるもので、アメリカインディアンのタイノー族では、トウモロコシを『mayz』と呼んでいることに由来する。このためイギリスでも『maize』、フランスでも『maïs』と呼び、アメリカやカナダでは『indian corn』となっている。中国では『玉蜀黍』(ギョクシヨクシヨ)で、『玉』は優れたものに対して修飾する言葉であるが、ここでは球形の果実を表現したものと思われる。『蜀』は「シヨク」と読み、イモムシのことを意味しており、円柱状の果実穂全体の形を形容したものであろう。『黍』は「シヨ」と読んで、キビのことを表わしている。

トウモロコシはアメリカインディアンの間では、神様のものだと長い間信じられていた。インディアンの伝説によれば、大地を創造した神様の食物であったが、恩知らずの人間どもにうんざりして天に帰るとき、たまたま指の間からこぼれ落ちたものが地上に根を下ろし、これが人々の食物になったと考えられている。しかしこれとは違う伝説もある。美しい乙女に恋をした若者が、乙女が誰かほかの邪悪なものにさらわれたりしないかと気がかりで、乙女の小屋のすぐ近くの森で眠ることにしていた。あるとき小屋から乙女が出て来る音に目を覚ますと、若者はこの乙女の後を追うが、なかなか追いつけない。やっと追いついて、強い力で乙女を抱きとめると、そこには乙女の姿はなく、若者が抱きしめていたのは、今までに見たこともない植物だったというのである。それはすらすらと伸びた美しい脚と細長い手と、それにブロンドの髪をしていたが、乙女とは程遠いトウモロコシだったというのである。

インディアンの伝説の中にはこのような物語が数多く残されている。彼らにとってトウモロコシは、ヨーロッパ人の麦に匹敵する大事な穀物だったからであろう。また別の伝説によれば、インディアンの最初の母は、子供たちが飢えに苦しんでいる姿を見て、自分を殺して自分の肉体を畑に撒いてくれるよう、夫に頼んだ。夫は妻を殺してその肉片をあちこちに撒くと、そこからは緑の葉が生えて、実が生ると、それは

トウモロコシになったと伝えられている。賢者たちはこの故事を、「人間はトウモロコシの一粒である。葬れば朽ちる。だが魂は死なず大地から再び躍り出て、かつての姿を取り戻す」と言っている。というのである。これも『死体化生神話』の一変形と見ることができよう。死体化生神話はモンゴロイドに起源があり、アメリカインディアンも、モンゴロイドの血を引いている一つの証なのかも知れない。

もう一つ 5 つの植物の起源が語れている神話をご紹介します。ハンサムな若者のモンダーミンは「白い大地」という名の娘に求婚した五番目の男であったが、彼女は兄から、五人目の男が来るまで、決して口を聞いてはいけなと言われていた。最初に求婚したのはウスマだったが「白い大地」が彼を拒んだとき、ウスマの肩から肩掛けが落ちて、これがタバコになった。二人目の男はワパコで「白い大地」が顔を背けたとき、丸くずんぐりしたこの男は丘を転げ落ちて、カボチャになってしまった。三番目の男はエシュコツシムで、この男は結局ウリになり、次の男はコキーズ、すなわちインゲンマメで、この二人は「白い大地」に拒まれると、死んだように動かなくなってしまった。そして五番目の男がモンダーミンというわけである。この男の声は、まるで木の葉が奏でる調のように響いて、「白い大地」は彼こそ自分の夫になるのにふさわしい人であると思った。そして婚礼の祝宴のあと大雨が降り、求婚者たちは姿を消してしましたが、その場所からはタバコ、カボチャ、ウリ、インゲンマメの葉が芽を出し、そのどれよりも丈が高く見事なものはモンダーミンのトウモロコシであったと伝えられているのである。

トウモロコシは一般的には完熟する前に、焼いたり茹でたりして食用にしている。

唐黍(モロコシ)の焦げしを噛めば幼き日 幼きかをり胸に湧きくる

という窪田空穂の歌に、共感を覚えた読者も多いだろう。しかしこのような食用に用いられるのはほんの一部で、多くは家畜の飼料や、加工食品、工業食品の原料になっている。ひき割りを練って薄く伸ばし、コーンフレークとしたり、完熟した粒から作る澱粉はコーンスターチとして、さまざまな加工食品の材料に用いられている。また胚芽から得られるコーン油は食用油として、さらにはバーボンウィスキーの主原料にもトウモロコシが用いられている。このほかにもアルコールやビールの原料にされ、トウモロコシは麦、米について世界で最も量産される穀物となっている。またトウモロコシの花柱は長いヒゲ状のものだが、これを乾燥させたものは生薬の『南蛮毛』(ナンバンモウ)で、急性腎炎や妊娠時の浮腫の利尿などに用いられる。

日本にトウモロコシが伝来したのは 1579 年(天正 7 年)のことで、ポルトガル人が長崎にもたらしたのが最初で、これが南蛮黍(ナンバンキビ)といわれる由来でもある。江戸時代の初期、林羅山により著わされた『多識篇』(タシキヘン)には『玉蜀黍』として登場し、その後 1695 年の元禄年間に人見必大が著わした本草書『本朝食鑑』(ホンチョウシヨクカン)には、すでに『唐毛呂古志』として現われている。



トウモロコシの茎頂に咲いた雄花と下部に実った果実穂(長野県茅野市)。



トウモロコシの原産地は南アメリカである。写真はトウモロコシの雄花穂(栃木県塩谷町)。



トウモロコシの果実穂(埼玉県深谷市)。新大陸の多くの作物の中でも、このトウモロコシとジャガイモは食糧危機に瀕したヨーロッパで、多くの人間の生命を救う結果となった。

[目次に戻る](#)