

## 8) サトイモ＝里芋

サトイモはサトイモ科の多年草で、原産地は熱帯アジアである。大型の葉は長さが40～50cmに及び、葉柄は1mに達する。花は淡黄色の肉穂花序で、葉柄の間から伸びて茎頂に着け、ザゼンソウやカラーの花に近いが、日本では稀にしか咲かない。和名の由来はヤマイモ(山芋)に対してサトイモ(里芋)である。このため別称としてタイモ(田芋)とか、ハタケイモ(畑芋)とかイエツイモ(家芋)など、山芋に対するものが多い。学名は『*Colocasia esculenta*』で、属名はギリシャ古名「colocasion」が転じたものとされ、本来はハスにつけられた名であった。また種小辞は食用のという意味である。イギリスでの呼称は『taro』、中国では『芋』が当てられている。

サトイモは日本人の原点的食料の一つで、おそらく南方の原産地周辺から有史以前に渡来したものと思われる。サツマイモやジャガイモが伝来する以前、イモといえばサトイモにきまっていた。日本でサトイモが登場する最古の文献は『万葉集』で、「ウモ」として記されている。イネが凶作や不作に見舞われたときでも、イモは比較的安定して収穫できたから、秋から春までの重要な副食として日本人の食生活を支えてきた。葉柄は芋幹(イモガラ)とか芋茎(ズイキ)と呼び、乾燥させて保存食としてきた。戦国時代には畳の床をこの芋茎で作し、兵糧攻めにあつて籠城するときには、畳を上げて芋茎を水で戻して、食料として飢えをしのいできたのである。このため日本の伝統的な料理の中には、里芋料理の種類は極めて多く、特にお正月のお節料理や雑煮には里芋を欠かすことができない。これも古い習慣の名残りとも見ることができよう。また近縁種の八つ頭も、正月料理には欠かすことのできない材料で、八つ頭は、「頭」という文字があるために人の上に立つ「頭」として、また「八」は末広がりのシンボルとしても尊ばれた。八つ頭もサトイモも一つの種イモから多くの子イモを収穫することができた。このため繁殖と繁栄の連想を誘い、正月料理に多く用いられるようになったと解釈することもできよう。その他、全国のあちこちに散見される『餅なし正月』の習俗を伝える地域では、餅の代用としてサトイモが用いられ、九州の山村のように正月の神棚にサトイモを供えるところもある。しかしこれも昔はどこの地域でもサトイモを用いていたものが、次第に餅に代わっていったと見るべきであろう。旧暦の8月15日にはサトイモを食べたり、月に供えたりする習慣が各地で見られる。この時期はサトイモの収穫期に当たるため、神への感謝をこめて「名月」に供えるようになったものと考えられる。中秋の名月は別名『芋名月』というのもこのため、餅を供えるようになったのはずっと後のことである。沖縄でも芋料理は広く伝統料理に多く用いられ、芋料理の原点はむしろ沖縄で、長い年月をかけて本土に伝来したものと思われる。民間療法では肩凝りや火傷、凍傷、虫刺されなどに、すりつぶした葉や茎を外用すると良いとされている。これもサトイモと人間の長いつきあいから学びとった『知恵』と見るべきであろう。



サトイモの花、関東地方ではほとんど見られない(ネットより借用=奈良市岡田和代氏撮影)。



サトイモ畑、夕立の折にこれを傘代わりにしたのはもう 50 年以上前の思い出である。  
今では 100 円ショップの傘ということになるのだろうか(埼玉県深谷市)。



収穫されたサトイモ。古くから伝わる多くの日本文化と密接に結びついている。

[目次に戻る](#)