

歴博 くらしの植物苑だより

第101回くらしの植物苑観察会 9月22日(土)

江戸の果実——ブドウとワイン

原田 信男 (国土舘大学)

ブドウは、中央アジアが原産で、ギリシャを経てヨーロッパへ、そして日本には中国経由で伝来した。日本では山ブドウが、古く^{えびかずら}葡萄葛・^{えびづる}蔓菓と呼ばれていた。共に記紀に登場するが、『日本書紀』では、イザナミが黄泉国から^{よもつひらさか}泉津平坂へと逃げる途中で、追っ手に^{くろかずら}黒鬘を投げつけたところ、^{えびかずら}蒲陶が生えたとしている。

ただ古い文献に登場することは少なく、『倭名類聚抄』紫葛の項に「^{えびかずら}蒲萄、衣比加豆良之美」と見えるが、菓類ではなく葛類に分類されている。むしろ食用よりも、エビ染めの材料として用いられたほか、強い薬効があることが認められており、元禄8(1696)年刊の『本朝食鑑』では、食欲増進・二日酔いなどに効き、利尿作用があるとしている。さらに葡萄酒の製法も記され、熟した赤ブドウの皮を去り汁を絞って発酵させるが、これに諸白酒や氷砂糖を加えるなど中国風としている点が興味深い。

いわゆるブドウの伝来時期は不明であるが、一般には、文治2(1186)年に、甲州上岩崎村の雨宮勘解由なる人物が、初めてブドウ栽培を行ったとされている。さらに儒医・永田徳本が、近世初頭に棚作りを始めたとするが、これらは福羽逸人著『甲州葡萄栽培法 上』明治14年刊が伝えるのみで、確証に乏しい。なお山梨県勝沼町の大善寺の薬師如来は、九世紀弘仁仏の重要文化財で、右手にブドウの房を持つとされているが、ブドウの部分は、勝沼ブドウ伝説の強化のため、写真に書き込んだものにする(『勝沼町誌』)。

室町期までは、ブドウ栽培とワインに関する確実な記録は存在せず、江戸時代から広く栽培が始まり、ワインも製造されるようになった。その意味でもブドウは、近世的果実の代表でもある。16～17世紀に日本を訪れたポルトガル人宣教師たちの記録には、日本では野生種ばかりで、それも塩漬けにして食べるとしている。これに関して『日本教会史』には、栽培種ワインの不足から、ローマ教会は、日本でのミサの



070922集合



シロバナマンジュシャゲ



シロバナマンジュシャゲ1



苑内案内辻



苑内案内辻2



原田先生



原田先生1



原田先生2