

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(国士舘大学)

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 蓐蓐と呼ばれていた。共に記紀に登場するが、『日本書紀』では、イザナギが黄泉国から よもつ 泉津 ひらさか 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、えびかづら 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「蒲萄、え衣比加豆良之美」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ぎない(『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、日本でのミサの際に、野生種を用いたワインを使っても良い、

という判断を下した旨が記されている。

しかしワインがもたらされた戦国末期から近世初期になると、大名や僧侶たちにも、珍酒として楽しまれるようになる。徳川家康の所持品のうちに、二壺の「葡萄酒」が見えるほか（『大日本史料』12-24）、岩下哲典氏によれば、尾張藩「事蹟録」正保元（1644）年の条に「日本制之葡萄酒」の薬園関係記事があるという（同「江戸時代の国産葡萄酒に関する新出史料をめぐって」『徳川林政史研究所 研究紀要』30号、1996）。

また栽培についても、正徳年間の検地帳から、甲州上岩崎村に6町余・下岩崎村に六反余・勝沼村に5町余の「葡萄畑」の存在が知られる（『勝沼町誌』）。先の『本朝食鑑』葡萄の項には「甲州最も多し。駿州之につぐ。俱に江都市上に伝送」とあるところからも、勝沼付近で盛んに栽培されて、江戸に送られていたことが窺われる。しかし芭蕉の句とされる〈勝沼や馬士も蒲桃を喰いながら〉は、芭蕉の連句集にも見あたらず、内容的に余りにも稚拙で、これも勝沼ブドウ称揚のための偽作とせざるを得まい。

ただ荻生徂徠は、宝永3（1706）年に主君・柳沢吉保の使いとして甲州を訪れ、その紀行文『風流使者記』に、甲州勝沼の駅での作として次の七言絶句を収めた。

甲州の馬乳最も名高し/僮僕相呼び喜びて 嗥ばんと欲す/汝に任せん家
に帰りて子女に誇ることを/脚には嶮隘を嘗むるも口に蒲桃あり
さすがに甲州のブドウの美味を賞賛して已まない、風流を自称する徂徠四〇歳の余技で、儒学から漢詩を切り離れた余裕と微笑ましさに満ちていよう。

『大和本草』で貝原益軒は、「葡萄酒の製法は本草に多くのせたれば、ただ此地にて作りて用ゆべし」と、その国産化を奨励しているが、それは『本朝食鑑』のように酒類・糖類を混入させたものであった。日本におけるワインの本格的醸造は、近代に入ってからのことである。明治7～8年頃には、全国でもワイン醸造の機運が起こるが、古くからブドウ栽培が盛んであった勝沼は、その先駆をなし、民間でワイン醸造所を建設し、フランスへ留学生を派遣するなど、さまざまな努力の結果、本格的な国産ワインの中心地となった。

次回予告

第103回くらしの植物苑観察会 2007年10月27日（土）

「江戸・東京の野菜」 加藤 陽子（荒川ふるさと文化館）

13:30～15:30（予定） 苑内休憩所集合 申込不要 要入苑料