

○木下 武司<sup>1</sup>

(<sup>1</sup>帝京大学薬学部名誉教授)

【目的】『江戸買物獨案内』（1824年）にソバの専門店が18軒収録され、いずれも手打ちの生蕎麦を供するとある。ソバは、もともと日本食らしい食材のように思われているが、実は外来植物であり、中国のみならず欧州諸国でも食べられている。中国南部の原産といわれ、俗説では縄文時代晩期あるいは弥生時代に渡来したといわれるが、炭化種子の出土のような確固たる証拠に乏しい。詳細な文献学的考証を行った結果、わが国でソバが栽培されたのはそれほど古くないことが示唆されたので報告する。

【方法・結果】本草では『嘉祐本草』の穀類中品に初見するが、650年ごろに成立した『千金要方』に「蕎麥 味は酸く微寒、無毒。之を食へば消<sup>ゆ</sup>難く、大熱風を動かす。其の葉を生食すれば刺風を動かし、人身をして癢<sup>かゆ</sup>からしむ。」とあり、また『黄帝内經』を引用して記述している。しかし、『藝文類聚』になく、唐詩でもわずかに白居易などが詩文に詠むにすぎないから、中国でもその利用はあまり古くない。「其の葉を生食すれば云々」は、オトギリソウ属植物に含まれるヒペリシンと基本骨格構造が共通するソバ成分ファゴピリンの光増感作用に基づく皮膚炎症に言及したものであり、古くからその有害性が指摘されていたことは注目に値する。

一方、わが国では『正倉院文書』・木簡ほか上代の資料にソバに相当するものは見当たらず、平安期以降にようやく登場する。『本草和名』に「蕎麦 崔禹に出づ 和名曾波牟岐」とあって、蕎麥に「そばむぎ」の和訓をつけ、その短略形が現在名のソバとなった。『續日本後紀』に、仁明天皇承和六（839）年にソバの栽培を促した記事があるが、『延喜式』に記録はないから、平安期ではあまり栽培されることはなかった。ソバの栽培が本格的に行われるようになったのは鎌倉時代以降である。『散木奇歌集』に「川柳 さしもおぼえぬ すがたかな そばはさみつつ 月みたてれど」という歌が収録され、序題に「田上<sup>たなかみ</sup>にてかはのほりにたちなみたる柳の木に、そまむぎといふものをかけたるが、月夜にこぐらくみえければよめる」とあり、近江国田上山系<sup>そま</sup>にあった<sup>そま</sup>でソバが栽培されたことを示唆する。一般に、<sup>そま</sup>は農耕の適さない山間地であり、穀類の中では瘠せ地でも育つソバが好んで植えられ、それ故に<sup>そまむぎ</sup>と称され、ソバムギはその訛りであることがわかる。『古今著聞集』にもソバを詠んだ歌が収録されている。