

近世初期の歴史書にみえる宇和海の海藻類について

熊 谷 正 文[※]

1 はじめに

この小篇は近世初期およそ1600～1700年ころ、宇和海で採取・利用されていた海藻類についての考察をとりまとめたものである。太古の時代からこの海域に生い茂り、人々の暮らしに役立ってきた海藻類が、この時代になって特に変化したということもなく、別に取り立てて言うほどのこともないが、ふと海辺に立ち止まり足元の海藻を拾いあげながら昔の人々の生活等に想いを馳せていただく折りのゆかりともなればと願うものである。

とくに近世初期と断るのは、抛り所とする史料が全てこの時代に成立したものだからである。「郡鑑」^①、「本朝食鑑」^②、「和漢三才図会」^③などすべて1710年代までのもので、これから述べることはおよそ290～300年前のことである。

なお、表題に「海藻」ではなく「海草」を用いたのは、当時の表記に従ったもので、これでは奇異に感ずるとの指摘もあったが、農村の人々が山野草と呼んだのに対応する適切な呼称と考え、ここに用いている。

2 郡鑑の内容

「郡鑑」（こおりかがみ）の成立はおよそ1680年代の末頃のものとしてされているが、吉田藩地方行政の〔業務手引書〕として重宝されてきたようである。

本書第十三に〔宇和鰯名物ノ事〕の一章がある。

ここに「カイノ類」26種・「海魚ノ類」86種とならんで「海草類」20種の名称が記載されている。宇和海域に生育している海藻類については大内三郎氏の「宇和海の海藻目録」（第4号）に317種が報告されているので20種というのはいかにも僅少のように思われる。しかし、表に示したようにこの当時食用その他日常の用に供されていた海草類は、おおよそこれほどの種類のものであったと考えて大過なかったようである。従って、この「郡鑑」宇和名物の記事をもとにして考察を進める。

短いものであるから、全文を引用する。

一、コンブ	一、ワカメ	一、アラメ
一、アマノリ	一、青ノリ	一、藤ヲノリ
一、コブノリ	五月ナガセニサラシテフノリト云	
一、松ノリ	一、白モ	九島ニ有リ宇和島ノ名物
一、トツサカ	一、ヒジキ	一、青サ
一、ミル	一、六角ノリ	ノリ色々有
一、ヲゴ	一、ハバ	一、ソウメンノリ

一、モヅク 三月ノ中比取……塩ヲス カベニ打付テモ（このカ所不明）

一、トコロテングサ 五月ナガセニサラス

一、アンドク ワカメニ似テハバヒロシ 風味吉
麦ノイガ立タルニタベテヨシ

右食スル類也 霜月ヨリメダツ 正月ヨリ三月迄ニ
取ル 大方寒スル内ニ取ル 二月三月中ニ取りテ諸
作ノ糞ニ不成ト云事ナシ ワケテ麻苧麦ノコヘニヨシ

3 考 察

これから、記事をもとにして考察をしていくわけである。だが、分類や和名については全て大内氏の目録に準拠したことを明記し、ここにお礼を申しあげる。

(1) 「コンブ」

この名称が一番最初にあるのは、魚類なら「たい」、貝類なら「あわび」といった当時のしきたりによったのである。この海域には普通一般の「こんぶ」が生育していないことは、大内氏の目録に北海道・東北地方を主産地とする「マコンブ」の記載が見当たらないことでも明らかである。それでは、この史料が最初に挙げている「こんぶ」とは何を指したものであろうか。

大内氏の目録によれば、コンブ科に属し、この宇和海域に生育している種類としては、

「アラメ」

「カジメ」

「クロメ」

「アントクメ」

「ワカメ」

の5種があげられている。この中で「アラメ」・「アントクメ」・「ワカメ」の3種はすでに記載されているので、コンブ科のものとしては「カジメ」或いは「クロメ」のいずれかということになる。

「弐壱截」の三崎浦についての記事の中に、「此浦より黒布、ひじき、筍、布苔、ところ天草など積出申時は札銭斗也」とある^⑤。佐田岬半島先端現西宇和郡三崎町は古くからこの海域一番の貝類、海草類の産地であったから、三崎港からは各種海産物が積出されていた。上に挙げた5品目については、札銭だけでよしいと、船積賦課金を軽減している。ところで「黒布」はあきらかに「クロメ」であって、他の「ところ天草」等とともに、

この海域で採取されていたことがわかる。「クロメ」は「アラメ」ことに「かじめ」によく似ていて、およそ一般の「こんぶ」とはすっかり形状を異にしているの、これをもって、記事の中の「コンブ」に当てることは不可能で、従って現在では不明とするほかない。

筍は菅や茅等で編んだ菰のようなもので、小屋や船をおおって雨・露をしのぐのに用いるものである。5つの品名の中で、これだけが海草とかけ離れているので、原文を調べていただいたが、筍に相違ないとのことだったので付記しておく。

(2) 「コブノリ」

この名称は目録に見当たらない。原文に「五月ナガセニサラシテフノリト云」とあるので、布苔の材料となる「フノリ」のことであらうと思われるが、何故「コフノリ」となっているのか疑問になった。史料に当たってみると、「和漢三才図会」に次の一節があった。

「凡そ海蘿の生なる者、醋末醬を和して之れを食ふ。生海蘿（古不乃利と訓ず）と称す」

文中の海蘿は「ふのり」のことであらうから、現在は専ら糊として利用しているこの海草も、当時は生のままで食用にし、これを「コフノリ」と呼んでいたことがわかった。若い柔らかな芽の部分を利用し、大きく成長したものは、丁度五、六月の梅雨の季節となるので、戸外に吊してさらし、乾燥させ形を整え布苔とし、紙や織物の糊として大いに重用されていたのである。

この「フノリ」の食用については、「本朝食鑑」に「近ごろこれを食べる者はない。渋鹹であり、凝粘して食べられたものではないから。」とある。実際はどのようなのか試してみないと分からない。

(3) 「六角ノリ」

「六角ノリ」の六は鹿（音はろくである）の当て字であって、本来「鹿角ノリ」ではなかったかと思われる。詳しくは末尾にある付表を参照せられたいが、「和漢三才図会」は「ふのり」の用語である「海蘿」と「つのまた」に用いられる「鹿角菜」とを混用しているので「ふのり」と「つのまた」の区分に混乱を招いていて、「本朝食鑑」の記載が正しいものと思われる。

なお、極めて良く似た漢字表記に「鹿尾菜」がある。このような場合の「菜」は副食物として用いる草の総称で海草等は特に「水菜」とも呼ばれていて、「鹿尾菜」は「ひじき」のことである。

原文にもあったが、挙げられている20種の海草は全て「食スル類也」とあるから、この「ツノマタ」も食用に供したのであらうか。本朝食鑑は「乾けば鹿尾菜のように黒色となる。味もやはりやや似たもので、佳いものではない。」と自信なげである。一部食用になったかもしれないが、多くは糊の原料として、ことに壁土に混ぜて利

用されているので、注釈の「ノリ類色々有り」が意義をもってくる。

(4) 「トコロテングサ」

現在「テングサ」科に属する「マクサ」等のことである。これも旧暦五月頃に採取し、折からの長雨を利用して、戸外でさらし、やがて乾燥して俵に詰め、船で各地の市場へ送り出したものであらう。「和漢三才図会」に「予州宇和島の産最も勝れりと為す。」とある。前述した三崎浦等から積出されたものが天下の名声を博していたのであらう。

(5) 「藤ヲノリ」

藤を字のごとく「ふじ」とよみ、それが頭につく名称を探してみると、目録に「フジノハズタ」がある。緑藻植物に属しているが、図鑑の説明によれば「深所に成育し、打ち上げられてまれに採集される」とあって、これは不適當のように思われるので、現時点では不明としておくほかない。

(6) その他

上記以外の名称については、「あんどく→アントクメ」とか「とつさか→トサカノリ」といった若干の修正はあっても、現在の和名に適合するものが殆どであり、これ以上の解説は省略し、一覧表にとりまとめた。左側に拠り所とした3種の史料の記事を示し、右側に分類科名と和名を掲げ、参照の便を図った。

4 海草類の効用

海草類が漁村の人々の大切な食料品であり、魚類とならぶ重要な海産物の一つであったことは、昔も今も変わりなかった。しかも魚類との関連においては、海草は産卵の場所であり、その繁茂地は彼らの格好な生息地であるから、魚類の繁殖・保護を考える場合には、海岸の魚付林（黒みと称し伐採を禁じていた）同様に、海草類の採取の制限をおこなってきたのである。

このような人々の暮らしと海草との色々な関わりあいの中で、ここでは特に肥料としての海草のことを述べておきたい。

冒頭の原文の終わりの部分に「二月三月中ニ取りテ諸作ノ糞に不成ト云事ナシ」とあるが、文中の糞（くそ）は当時肥料一般を指した呼称である。村方同様、僅かであつても浦方の集落にも、穀物類の上納を義務付けられた耕地があり、漁業の合間をみては、農耕にも精を出さねばならなかったもので、田畑の肥料として海草類を用いることは、ごく自然の成り行きとでも云うべきであらうが、ここに一つの問題が生じてくる。

「海草は諸魚の卵を産付候由申伝候得ば、差留申度候得共、場所に寄コヤシ等差支候所は、少々つつ取肝要の場所は可成用捨可致事。」^⑥ これは文化9年（1812）と

大分時代が新しくなったの記事であるが、文中からも分かるように、海草が魚類の大切な産卵場所であるとの認識は古くからあって、ことに不漁が打ち続いたりするとこのことが取り上げられ、同じような趣旨の通達が繰り返し申し渡されてきている。古い文書に有りがちな趣旨の不徹底さは、この文書にもよく現われていて、一体どうしろと云うのかははっきりしないが、本来ならば海草の採取は一切差し止めたい所だが、それもかなわぬとなれば、漁業の立場でここぞと思われるような「肝要な場所」は海草の採取を差し控えるようにというのがこの通達の主旨であろう。

しかし、傾斜地を切り開いた耕地の多いこの地域では、地力、地水の保持のためにはことのほか有機質肥料が必要であり、海草類を田畑の肥料として用いるのは、単に手近にあるといった便利さ以上の意義をもっていたのである。手元にある「肥料土壌宝典」^⑦によれば、肥料として用いられる主な海草類としては「カジメ」「ホンダワラ」「アヲサ」があげられている。生のまま或いは乾燥して積みごえ(たいひ)の材料とするのであるが、「この場合は食塩の付着も作物を害するおそれはない」とされているので、海から採取してきたものをそのまま使用できる。しかも、海草類には、肥料の三要素である窒素・リン酸・カリの内、特にカリ成分が豊富で、麻や麦類のコヤシとして役立っていたことが原文にもみえている通りである。色々の制約もあったが、漁村における海草は

まさに農村における山野草と同じく、非常に重要な資源であり、その利用は集落の自主管理によって生活の中に巧みに取り入れられていたことは、海草についての多くの慣行事例に見られる。

したがって、寛永20年(1643)近代的な漁業税制度に移行した宇和島藩は従来の海草役を免除し、佐田岬半島の二・三の浦方に必要に応じて若干の布苫の上納を義務付けたほかは、海草類は賦課の対象から除外されていたと考えられる。

5 おわりに

別に事新しい内容のものでもなく、貴重な紙面をお借りして申し訳なく思っているが、時々には昔のことも思い起して、明日の糧としていただきたい。なお、誤りについてのご叱正を切に願ひあげるものである。

6 文 献

- ① 郡鑑 1687? 吉田藩関係史料集
- ② 本朝食鑑 1697 人見必大 著
- ③ 和漢三才図会 1713 寺島良安 著
- ④ 宇和海の海藻目録(第4号) 1980 大内三郎 著
- ⑤ 弐墅載 1684 宇和島藩関係史料集
- ⑥ 漁村経済史料補遺 1938 愛媛県北郡役所 編
- ⑦ 肥料土壌宝典 1944 鶴田萬平 著

付 表

近世初期宇和海における海草類

史 料		分 類	
宇和名物	本 朝 食 鑑	和 漢 図 会	色別 科 名 和 名
青サ	青佐・あおさ	砂簾・あおさ	緑藻 アオサ
青ノリ	青佐・あおのり	乾苔・あおのり	ミル ヒラアオノリ 他
ミル	X	X	ミル ミル 他
コンブ	昆布・こぶ	昆布・えびすめ	褐藻 コンブ ?
アラメ	荒布・あらめ	海带・あらめ	アラメ
アンドンク	X	X	アンドンクメ
ワカメ	和布・わかめ	石莖・わかめ	ワカメ
モズク	海雲・もずく	海藻・もずく	モズク
ハマ	X	X	カヤモノリ ハマノリ
ヒジキ	角尾菜・ひじき	角尾菜・ひじき	ホンダワラ ヒジキ
アマノリ	浅草苔 甘苔	紫苔・あまのり	紅藻 ウシケノリ アサクサノリ
ソウメンノリ	海藻麵 うみそうめん	海藻麵 うみそうめん	ベニモズク ウミゾウメン
トコロ	凝海藻	石花菜	テングサ マクサ 他
テングサ	ところてん	ところてん	ムカデノリ マツノリ
マツノリ	松苔・まつのり	X	フノリ マフノリ 他
コブノリ	海蘿・ふのり	鹿角菜・ふのり	スギノリ ツノマタ
六角ノリ	鹿角 鹿役菜	X	ミリン トサカノリ
トツサカ	鶏冠菜 とさかのり	鶏冠菜 とさかのり	オゴノリ オゴノリ
ヲゴ	於期菜 おこのり	於期菜 おこのり	シラモ
白モ	白藻・しらも	竜鬚菜・しらも	
藤ヲノリ			

史料解説

宇和名物：郡鑑(河野本) 吉田町教育委員会 巻十三 二九四頁以下

本朝食鑑：巻三 菜部 東洋文庫本 第一分冊 二五三頁以下

和漢図会：正式には和漢三才図会：第九十七 藻類 三一書房本 第二九巻 九〇九頁以下

分類解説

分類科名、和名等は全て 大内三郎「宇和海の海藻目録(第4号)」(1980)による。