

江戸のスパイス

日本生薬学会代議員 山内 盛

【講師略歴】

山内 盛 (やまのうち さかえ)

◆資格◆

医学博士 (授与校 : 日本大学) ・ 薬剤師 ・ 第 1 種衛生管理者
食品保健指導士

◆学歴◆

1935. 5 東京都生まれ
1959. 3 日本大学工学部薬学科卒業

◆職歴◆

1959. 4 日本大学理工学部薬学科 副手 (生薬学専攻)
1995. 4 日本大学薬用植物園 園長 (~2000. 5)
(社)日本植物園協会常務理事 (現 : 名誉会員)
2000. 5 日本大学薬学部 助教授 定年退職
2000. 8 伝統医薬研究所 設立 (所長 : 2004 年 株式会社とし代表取締役)
2000. 9 武蔵野栄養専門学校 非常勤講師 (~現在)
2002. 9 学校法人 日本大学 評議員 (~現在)
2003. 4 (公社) 東京生薬協会 学術委員会委員長 (~現在)
2011. 6 日本大学校友会東京都第 4 支部 支部長 (~現在)

◆所属学会◆

日本薬学会 ・ 日本生薬学会 ・ 日本東洋医学会 ・ 日本和漢医薬学会 ・ 日本薬史学会

伝統医療である漢方に使用される薬材 (生薬) の研究に携わり伝統医薬を再評価して来た。伝統医薬は長寿社会の健康管理に貢献出来るものと認識し、これを後世に伝える目的で伝統医薬研究所を設立した。

江戸のスパイス

日 本 大 学
山 内 盛

スパイスはいつ頃から日本に

私の子供の頃にはなかった。
聞いた記憶もない。

江戸時代にあったのだろうか。

しかし 食卓に
「薬味」・「かやく」・「はじかみ」
はありました。

スパイスSpice を辞書で引くと

- ・薬味・香辛料・香味料
- ・薬味・香味料・香辛料・芳香・気味

とあります。

スパイスSpice を辞書で引くと

- ・「飲食物の風味づけをするために副材料として用いる芳香性植物の一部で、嗜好的な香り、辛み、色を持っているものの総称」
- ・「食べ物に風味や香り、色をつけるために調味料の役割を果たす、おもに熱帯から亜熱帯、温帯にかけてとれる植物の根や茎、枝、樹皮、果実や花蕾、種子」

薬 味 か

- ・調合薬の各成分。薬剤の種類。薬種。
- ・食物に添えてその風味を増し食欲をそそるための野菜や香辛料。
七味唐辛子・山葵・生薑・葱の類。加薬かやく。「一を添える」
- ・やくみ-ざら【薬味皿】：薬味を調合し、または盛るのに用いる皿。
- ・やくみ-しゅ【薬味酒】：味醂や焼酎に草根木皮などの薬草を浸して造った混成酒。屠蘇とその類。
- ・やくみ-だんす【薬味筍筒】：百味筍筒

加 薬 か

- ・漢方で、主要薬に補助の薬品を加えること。また、その薬。
(主材料に加える意で「加役」とも書く)
炊込み御飯・うどんなどに入れる肉・野菜などの具のこと。主に関西でいう。
- ・かやく-うどん【加薬饅頭】：椎茸・干瓢など種々の具を入れたうどん。
- ・かやく-めし【加薬飯】：五目飯のこと。

はじかみ【薑・椒】 か

- ・ショウガ。またはサンショウの古称。
- ・秋の季語：古事記中
「垣もとに 植ゑしはじかみ 口ひひく」
ひひく：疼く
- ・はじかみ-いお【椒魚】：サンショウウオの古称。(本草和名)

香辛料 か

- ・辛味または香り・色などを飲食物に付与する調味料。
- ・ケシ・コショウ・ショウガ・サンショウ・シナモン・トウガラシの類。
- ・スパイス。

「香辛料」という言葉はいつ頃から江戸時代の料理本には記載されていません。

「本朝食鑑」人見必大著(元禄8年：1695)
薑辛類19種・味果類5種が記載されています。

また

寺院の山門に「不許薑酒入山門」と記された石碑を見かけます。

薑 か、五薑・五辛 か

薑：ネギ・ニラ・ショウガなど、臭気の強い、または辛い蔬菜。

五薑：[本草綱目菜部] 臭みのある五種の蔬菜。

仏家の大蒜(にんにく)・茗葱(らっきょう)・

葱葱(ねぎ)・蘭葱(ひる)・興渠(にら)。

道家の韭(にら)・薤(おおにら)・蒜(にんにく)・

薑薑(あぶらな)・胡荽(コエンドロ)。

いずれも食することを禁ずる。五辛ごしん

清浄な物だけを食べる「食斎」と、粗食、節食によって、体内の「五臓清虚」が保てると考えられている。

「本朝食鑑」人見必大著(元禄8年：1695)

菓部 味果類 5種

山椒、胡椒、番椒、茶、煙草

菜部 薑辛類 19種

葱、茗葱、胡葱、韭、薤、蒜、山蒜、菘、芥、蕪青、大根、人参菜、生薑、藜荷、山葵、蓼、木天蓼、芹、三葉芹、

菜部 柔滑類 29種

紫蘇、防風、独活、艾、牛蒡、藟、薺、繁蕪、鶏腸草、菟、汰菟、藜、苜、菠薐、箒木、多牟保保草、枸杞、五加、鹿豆、蕨、狗脊、葛、蒟蒻、芋、薯蕷、薺、知也宇呂岐、茅花芽、土筆

山椒：蜀椒・朝倉椒

蜀椒：和名抄では奈留波之加美(なるはじかみ)、不佐波之加美(ふさはじかみ)と読んでいる。

朝倉椒：気味・形色が他のものと異なっているの
で、地名を称える。

古名の「ハジカミ」は「はじかみら」の略で「はじ」は「はぜる」の意味で「かみら」は「ニラ」の古名で味が辛くてニラの味に似ていることから

山椒：蜀椒・朝倉椒

気味：辛温。有毒。

裂けずに口を合わせているものは尤も有毒で用いてはいけない。塩を得て味が佳くなる。椒を食べ、誤って噎せた場合は塩を食べて解するとよい。

発明：現今人々は睡飽（ねむけ）ざましや積鬱を開く薬として懐中している。

椒樹皮

集解：外面は粗皺で灰黒色、裏面は光滑のある青白色。粗皺を刮（けず）り去（と）って使う。味は辛辣で、椒の味に劣らない。みだりに食べても噎せないので椒より勝れている。

気味・主治ともに椒に同じ。

薬性：

江戸の生業（なりわい）



辛皮売（からかわうり）

食あたりを防ぐために薬味として使う山椒の木の皮を売る商売。春になると女子が担いでやってきました。江戸中期までよく食べられました。刺身や麵、漬け物にして食べますが、山椒の実よりずっと辛く、刺激が強いため、女衆（おなごしゅう）はあまり好みません。

胡椒

当今 南番（蛮）・阿蘭陀国より移栽し、儘盤に栽えているのを見るが、地に移植したものや、花の開（さ）き子（み）の結（な）ったものはまだ見たことがない。胡椒は惟、中華や南蛮の船上で購買し、これを全国に伝送しているだけである。

気味：辛。大温。無毒。多食すれば、肺を損う。吐血させる。

主治：「本草綱目」（李 時珍：1950）に詳しい。

胡椒

「新修本草」（唐：659）：初めての記録

味は辛く、大いに温かく、無毒である。主として気を下し、身体を温め、痰を去り、臟腑の風冷を除く。西戎（せいじゅう）に産し、形は鼠李子のようで、食物の調理に用いる。味は甚だ辛辣であるが、芳香は蜀の椒より劣る。

仏教伝来（日本書紀：552）

東大寺正倉院 聖武天皇（701～756、在位：724～749）

妃 光明皇太后が献納（756）

第1櫃 に収蔵 他に桂心、畢撥、檳榔子、丁香

ヒハツ：畢撥（未熟果穂）

ピンロウヤシ：檳榔子・ナツメグ（種子）、メース（仮種皮）

チョウジ：丁香・丁子・グローブ（つぼみ）

胡椒飯。『名飯部類』（1802）

■材料

- ・だし…1.5カップ（300ml）
- ・醤油…大さじ1/2
- ・塩…少々
- ・荒引き黒胡椒…少々
- ・温かいご飯…茶碗2杯分

■作り方

- 1) 鍋にだしを入れて煮立て、醤油と塩を入れる。
- 2) ごはんに黒胡椒を曳き入れてざっくりと混ぜる。
- 3) 器に2を盛り、1をかける。

「さ・し・す・せ・そ」で作る〈江戸風〉小鉢とおつまみレシピ」

より抜粋

平成26年度 第2回 薬草教室

番椒 登宇加良志 (とうがらし)

我が国で番椒を使うようになってから、百年に過ぎない。煙草と相先後して、いずれも蕃人によって伝種され、海西から移栽して、今は全国にある。

気味：辛、大熱。有毒。多食すると、血を破り、目を損い。瘡毒を動かす。

主治：胸膈を開き、宿食（消化不良）を下し、鬱滯を利し、悪気を去り、邪瘴を逐い、夫人の経閉を通じ、死胎を墮す。痔痛を止めることは、尤も神妙である。

江戸の生業 (なりわい)

七色唐辛子売：

大きな赤い唐辛子の張り子を持って、唐辛子を売り歩きました。

雇い主は内藤新宿の八つ房などの唐辛子屋です。



七味唐辛子

東京：薬研堀 (1625)

・生唐辛子、焼唐辛子、黒胡麻、陳皮、粉山椒、けしの実、麻の実

京都：七味屋本舗 (1655~1659)

・唐がらし、白胡麻、黒胡麻、山椒、青のり、青紫蘇、おのみ

長野：八味屋磯五郎 (1736)

・唐辛子、山椒、生姜、麻種、胡麻、陳皮、紫蘇

S B食品 (株)

・唐辛子、山椒、陳皮、青のり、ごま、麻の実、けしの実

ハウス食品 (株)

・唐辛子、陳皮、ごま、山椒、けしの実、青のり、しょうが

茶

「和名抄に「茶もまた檮と書く。小樹で支子（くちなし）に似ており、その葉は煮て飲むとよい。今、早期に採むのを茶、晩（おそ）くなって採むのを茗という。茗の一名は苳（ぜん）、音は喘。「風土記」に苳とは茗の老葉の名であるとしている」と述べている。

気味：苦甘。微寒。無毒。

主治：「本草綱目」に詳しく

煙草 俗に多波古という

煙草はもともと南蛮国より来たもので、我が国に移植してからまだ6・70年にしか過ぎない。

初め 蕃の船の商人が、葉をいて筆簞（ふでのたけ）のような筒（つつ）に作り、広い所を指に夾み、狭い処を吸うて火を吹くと、煙はたちまち口に満ち、この煙を呑みこむ直前暫くそのまま喉中に住（と）めて、口や鼻孔より吹き出していた。これで胸膈（むね）を通利（とお）させ、気を舒暢（のんびり）させ、一時の快を得るのである。

煙草 俗に多波古という

気味：辛温。有毒。

主治：胸膈（むね）を通じ、胃口を開き、鬱を払い、悶を破り、憂を消し、飽を解し、歯牙を固くし、大小便を通じ、九竅を利し、皮毛を開き、能く一身の気を上下にめぐらし、運転し、解利し、発散させる。

平成26年度 第2回 薬草教室

菜部 葷辛類 19種

葱（ねぎ）、 茗葱（こびる）、
 胡葱（あさつき）、 韭（にら）、
 薺（おほいら）、 蒜（ひる）、
 山蒜（のびる）、 菘（たかな）、
 芥（からし）、 蕪青（かぶな）、
 大根、 人参菜（にんじん）、
 生薑（しやうが）、 藜荷（みやうが）、
 山葵（わさび）、 蓼（たで）、
 木天蓼（またたび）、 芹（せり）、
 三葉芹、

菜部 葷辛類 19種

- ◎ 葱：昔は紀、今は福岐（ねぎ）と訓む。5辛の一つ
 葱茎白：気味 辛温。無毒
 主治 「本草綱目」参照
- ◎ 茗葱：古比留（こびる） 俗称：行者蒜（ぎょうじゃびる）
 気味 辛。微温。無毒。
 主治 瘴氣（熱病を起こさせるもの）を除き、虫毒を解す。
- ◎ 胡葱：阿佐豆岐（あさつき）
 気味 辛温。無毒
 主治 氣を下し、食を消し、また能く食を進める。
- ◎ 韭：昔は古美良（こみら）、今は仁良（にら）と訓む。5辛の一つ
 気味 葉・茎の生 辛瀟（しぶる）、熟 甘酸。温、無毒。
 主治 肝経の病を主る

菜部 葷辛類 19種

- ◎ 續：於保仁良（おほいら）と訓む。5辛の一つ
 気味 辛温。無毒
 主治 「本草綱目」参照
- ◎ 蒜：比流（ひる）と訓む。
 あるいは 仁牟仁久（にむにく）
 気味 辛温。小毒有り 5辛の一つ
 主治 「本草綱目」参照
- ◎ 山蒜：昔は福比流（ねびる）、
 今は野比流（のびる）と訓む。
 気味 辛温。無毒
 主治 氣をおだやかにし、血を和らげる。
- ◎ 菘：多加奈（たかな）と訓む。
 気味 甘・辛。温。無毒あるいは小毒
 主治 氣をおだやかにし、食を消化する。

菜部 葷辛類 19種

- ◎ 芥：加良志（からし）と訓む。
 気味 辛熱。無毒。芥子も同じ
 主治 「本草綱目」参照
- ◎ 蕪青：加布奈（かぶな）あるいは 阿乎奈（あおな）と訓む。
 根 葉 茎 気味 甘辛苦。温。無毒。
 主治 食を消し、氣を下し、痰を逐い、嗽を治す。
- ◎ 大根：訓は字の通り
 気味 根は辛甘、葉は辛苦。温。無毒。
 葉を晒乾すと 甘温
 主治 生食すれば氣を動かし、嘔（おくび）を発する。
 熟食すれば氣を下す。
- ◎ 人参菜（にんじん）
 気味 根 甘辛。微温。無毒。 葉 辛苦。微温。無毒。
 主治 氣を下し、腹中を補い、胸膈・胃腸を利し、五臓を安んじ、人の食を健にする

菜部 葷辛類 19種

- ◎ 生薑：志也宇加（しやうが）と訓む。
 波之加美（はじかみ）ともいう。
 気味 辛。温。無毒。皮は辛涼
 主治 「本草綱目」参照。 葉 水に煎じ、熱いうちに凍瘡を洗えば癒える。
- ◎ 迪荷：美也宇加（みやうが）と訓む。昔は米加（めか）と訓んだ。
 気味 葉 茎は辛温。無毒。子花は苦甘、微温、無毒。
 根は辛温、有毒
 主治 草 根は「本草綱目」参照。子花は鬱を開き、食を進め、邪氣を除き、不詳を禳（はら）う。
- ◎ 山葵：和佐比（わさび）と訓む。
 気味 辛温。無毒。
 主治 鬱を散らし、汗を發し、風を逐い、湿を滲（しみだ）し、積を消し、瘡（つかえ）を消す。

菜部 葷辛類 19種

- ◎ 蓼：多天（たで）と訓む。
 気味 苗・葉・実 辛温。無毒。 多食すれば舌を損い、味がわからなくなる。
 主治 「本草綱目」参照。
- ◎ 木天蓼：麻多多比（またたび）と訓む。
 気味 辛温。無毒。
 主治 瘰結（はらのしこり）・積聚、
 「本草綱目」参照。
- ◎ 芹：世利（せり）と訓む。
 気味 葉 茎 根 甘平。無毒。
 主治 大腸・小腸に利し、および黄症を泄（のぞきさ）る。
 酒後の熱を去る。
- ◎ 三葉芹：訓は字の通り。
 気味 茎 葉 微辛、苦瀟（にがしぶる）。甘寒。無毒。
 主治 未詳

参 考 文 献

本朝食鑑： 人見必大著 島田勇雄 訳注 平凡社
スパイス名人宣言：朝岡 勇、和子共著 雄鶏社
スパイスの歴史： 山田憲太郎 法政大学出版局
スパイスの歴史： フレッド・ツアラ著 竹田 円訳
スパイスの話： 斎藤 浩 柴田書店
ハーブスパイス館： 小学館
絵でみる江戸の町とくらし図鑑： 江戸人文研究会編
広辞苑 第六版： 岩波書店