

# 第1章 シナモンから見る近世東アジアの 薬用資源流通と薩摩地方

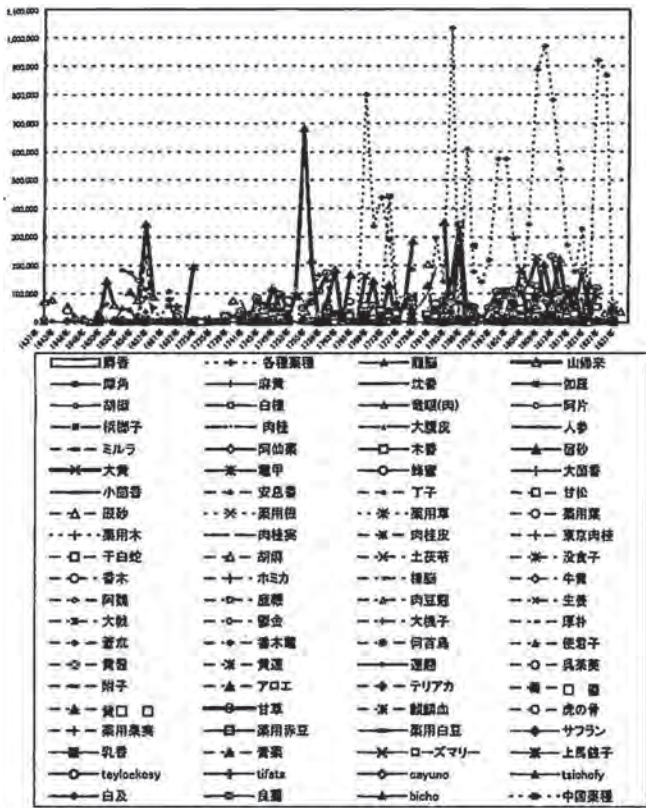
岡田雅志

防衛大学校人間文化学科

## 1 はじめに——ベトナム産シナモンと近世日本

シナモン（肉桂）はインドから東南アジア・南中国にかけて自生するクスノキ科樹木の樹皮であり、貴重な香料としてよく知られている。そのため、ユーラシア遠距離交易の重要な商品となり、16世紀になると、ヨーロッパの香辛料需要の増大を背景に、地球上を覆うシナモンのサプライチェーンが成立し、グローバル商品となっていったとされている（スーザ 2013）。実は、こうした香辛料貿易の他に、シナモンが重要な位置を占めた貿易市場があった。それが生薬（薬種）市場である。中国文化を色濃く受容した朝鮮半島、日本、ベトナムにおいては、医療においても中国伝統医学（中医）の知識体系を積極的に取り入れ、薬の処方方を共有したため、広域にわたる生薬市場を形成することとなった<sup>1)</sup>。シナモンは生薬としてはケイヒ（桂皮）と呼ばれ、葛根湯や桂枝湯など、多くの漢方薬に処方される基本薬材であるため、生薬市場において大規模な需要が存在したのである。また、生薬の名前の通り、薬材は動植物や鉱物など自然に存在するものであり、その産地は中国文化圏を越えてアジア各地に広がっていた。シナモンについていえば、上述の通り、インドから南中国まで広く分布しているが、生薬に適していたのは主に南中国とベトナムの内陸山地に自生する品種であった（香辛料に適した品種はインド亜大陸やセイロンに分布）。その中でも、ベトナム産シナモンは、中国最古の地理書『水経注』にも「交州桂」の記述が見られるように、古来より東アジアにおいてその名が知られていた。正倉院に納められる光明皇后が東大寺に献納した薬種の中に含まれるシナ

1) 各地において中国伝統医学がそのまま普及したわけではない。地域により自然環境や病相、社会状況が異なるため、好まれる理論や処方方も変化し、中国伝統医学の影響を受けながらも地域独自の医療文化も発達した。日本の和方や朝鮮の東医、ベトナムの南薬などがそれにあたる。日本のいわゆる漢方は、和方に対する中国式医学の呼び方であるが、それとても日本に受容される過程で変化し独自の内容を含む場合があり、中国伝統医学と同一ではない。



(出所) 永積洋子『唐船輸出入品数盤一覽 1637~1833年』創文社 (P 36~P 252) により作成

図1 唐船による江戸時代の薬種別輸入量の推移 (孫 2001: 45)

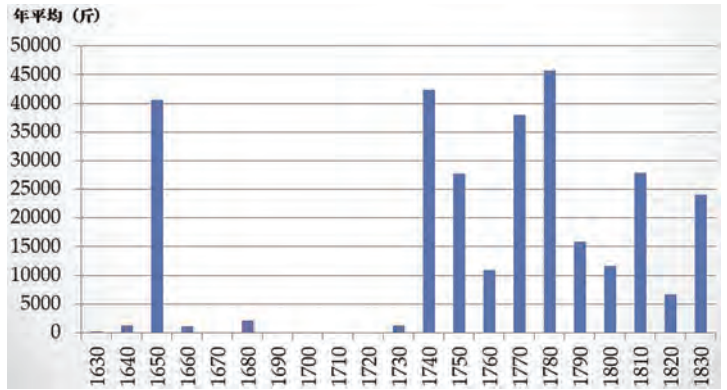


図2 唐船による江戸時代の肉桂輸入量の推移 永積 (1987) を元に筆者作成

モンもベトナム産と推定されている。

このように東アジアをまたぐ生薬市場と強く結びついてきたため、ベトナム産シナモンの生産・流通は、需要を左右する東アジア各地の社会状況やアジアの海上貿易の動向の強い影響を受けた。また同様に、ベトナムの生産地社会の状況変化による流通量の増減は、消費地社会にも影響を及ぼすことになった(詳細は(岡田 2020)を参照されたい)。日本への一定量の輸入が始まるのは朱印船が多く東南アジアに渡海するようになった16世紀以降のことであると考えられる。その後、江戸時代に入り、人口増加や医療の大衆化を背景として、17、18世紀にかけてシナモン輸入量が増大していった(図1、2)。そのため、日本がベトナム産シナモンの主要市場の一つとなっていたことが唐船(中国の貿易ジャンク船)の輸入リストから窺える<sup>2)</sup>。しかし、17世紀末に清が遷海令を停止し、互市システムによる貿易積極策に転じると、東アジア海域の貿易の流れが変わってくる。折りしも、17世紀の経済危機からの中国经济の回復や人口の増大による東南アジアへの華人移民の増加により、東南アジアと中国市場との結びつきが強くなり(そのため東南アジア史では18世紀を中心とするこの時期を「華人の世紀」と呼ぶ)、シナモンを

2) 唐船貨物改帳(唐船の輸入帳簿)の内、東京(ベトナム北部)船が積む肉桂、あるいは東京肉桂と記された輸入量を取り出してみると、1641年1850斤、1650年1050斤、1651年5500斤、1653年750斤、1656年12500斤、1682年1863斤、1745年2213斤、1759年3770斤、1763年150斤となっている。他方、交趾・広南(ベトナム中部)からも、1651年6150斤、1653年700斤、1654年700斤、1656年4950斤、1657年3000斤、1658年10500斤、1659年3800斤、1663年100斤と1650年代から日本へ大量のシナモンを輸出している。実際には、中国・台湾経由でより多くのベトナム産シナモンが輸入されていたと考えられる。

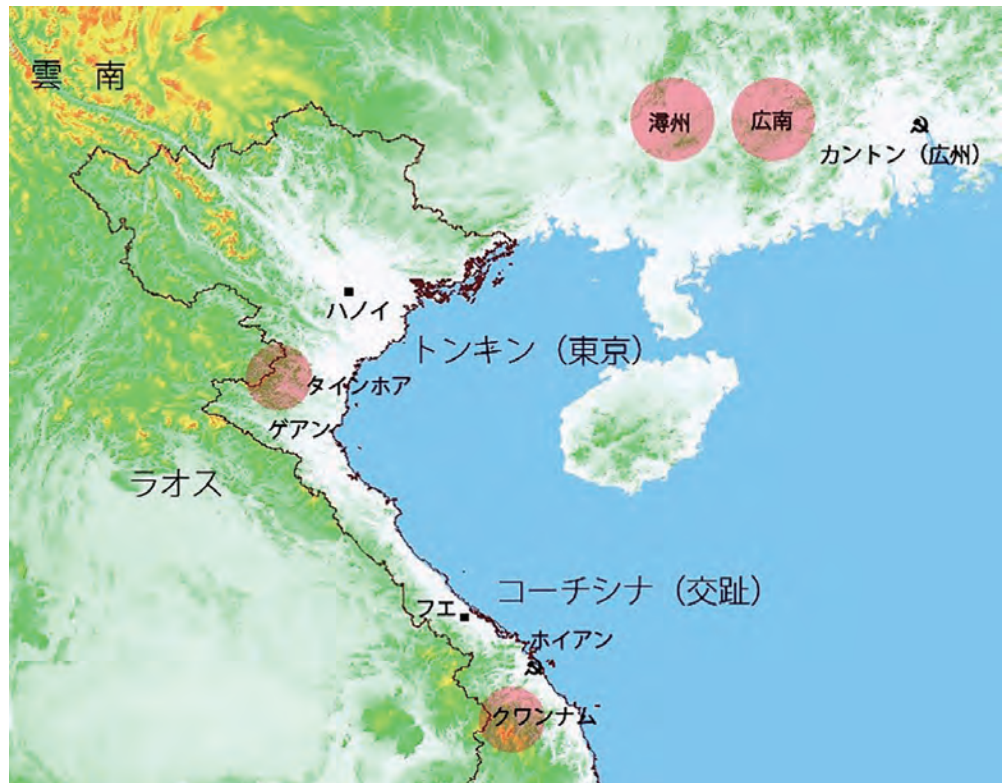


図3 近世における南中国・ベトナムの主なシナモン産地

含む東南アジア産品の多くが巨大な中国市場に吸収され、日本ではベトナム産シナモンの入手が難しくなる状況が生まれた。当時のベトナムにおける主なシナモン産地としては、北部のタインホア・ゲアン地方と、中部のクワンナム地方があり、前者のシナモンがより品質が高いとされていた（図3）。中国商人や労働者が大量に流入するようになると、陸上でも境界を接する北部のシナモンは乱獲され、消滅の危機に瀕した。ただ、その後、稀少性により、幻の特級品としてブランド化されていくことになる。他方、中部のシナモン産地では栽培化が進み、大量需要に対応していったようである。日本においても、両地域のシナモンを、東京肉桂（トンキンニッケイ）、交趾肉桂（コウシニッケイ）と呼んで産地により区別していたが、とりわけ東京肉桂には最上級品の評価が与えられ、江戸城や宮中で特別な薬材として珍重されることになった。他方、一般の生薬市場には、東京肉桂どころか中部の交趾肉桂も入手困難となり、南中国の両広地方産のシナモンが交趾肉桂と偽って販売されていた。当時の南中国ではシナモン需要の増加を受けて、栽培生産が拡大しており、ベトナム産シナモンに代わって日本市場の需要を満たしていった。

一方、日本国内では、そもそもシナモンのみならず、当時の薬材の多くを海外からの輸入に頼っていたため、生薬需要の急増は、日本の貿易輸入量を押し上げることとなっていた。貨幣素材となる貴金属の流出を危惧した幕府が様々な貿易統制を進める中、8代将軍吉宗の時には、生薬原料となる植物の国産化政策が行なわれた。政策の要諦は2点で、生薬となる植物の国内代替可能植物の全国調査と薬草園における外来植物の栽培実験であった。後者については、

江戸の小石川薬草園などだけでなく、気候、土壌の適性を考慮し、全国各地の薬草園に植物種苗が下賜され、栽培が試みられた。この政策に前後して、日本において博物学への関心が高まっていたこともあり、薬用植物の資源開発が全国的に進み、その結果、朝鮮人参の国産化や、大和当帰などの在来種の商品化が起こった。シナモンについても、享保年間にベトナムや中国から運ばれた苗が各地の薬草園で栽培されたことが記録に残っている（『伊豆海島風土記』、奈良県宇陀薬園の『草木葉譜』など（高橋・小山 2015））。なお、一部地方には倭桂と呼ばれる自生種も存在していたようである。そのため、各地で栽培されるようになったシナモンがベトナム産か南中国産であるか、在来種であるかは判然としないのが現状である。本書で注目する薩摩は、土佐や紀伊と並んで、国内でシナモンが栽培されていた有力地域であった。次に薩摩におけるシナモン栽培の状況及びその背景について述べてゆくことにする。

## 2 薩摩におけるシナモンの出現

薩摩で栽培されてきたシナモンというのは、おそらく現在の鹿児島県でケシン（地域によりケセン）と呼ばれているもので、ケシン団子と呼ばれる団子を包む葉に利用したり、根を焼酎に入れたりして香り付け目的で広く用いられている（第3章参照）。ただし、現在は薬用植物という認識はもたれていないようで、特に商業目的で栽培することも行われていない。有用な雑木の一つという位置づけである。果して、このケシンはどのような歴史を持つのであろうか。前節で述べた通り、ケシンにかぎらず、日本の国産シナモンはその由来についての定説がない。たとえば、渡邊・後藤（1949）は、トンキンニッケイ（学名には南中国のシナモンと同じ *Cinnamomum cassia* Blume をあてている）が享保から安政年間（1855-1860）にかけ、数次にわたり中国より渡来し、各地の官園に植えられたが、享保年間ものは枯死し、後者のみ残って各地に増殖された。それが現在、鹿児島、熊本、高知、和歌山、静岡の諸県で生産されているものであるとしている。他方、日本の植物学の泰斗牧野富太郎は琉球原産（学名 *Cinnamomum sieboldii* Meisn、沖縄ではカラキと呼ばれている）のものが、享保年間（1716-1735）に日本に入ってきたのだという立場をとっている（牧野 2000）。いずれにしても、最初に日本に入ってきたのは享保年間以降ということになっているのであるが、後述する通り、少なくとも薩摩のシナモンにかぎってはさらに遡る可能性がある。

その問題に入る前に、ケシンという名称に注目しておきたい。国産のシナモン類似種としては、別にヤブニッケイという在来種がある（国産にかぎらないシナモン類の品種の問題は次章の柳澤論文において整理されている）が、牧野は以下のように解説している。

東北地方以南から琉球列島、および朝鮮半島南部に分布。海に近い暖地に多く、人家の周囲に栽植する常緑高木。……別名マツラニッケイは長崎県松浦で樹皮をとり松浦桂心と呼ぶため。

このヤブニッケイの別称の由来の松浦桂心（マツラケイシン）はケシンと音が似ており、何らかの関係がありそうである。ただし、松浦桂心と薩摩のケシンが同じものとは考えづらい。ヤブニッケイは芳香も弱く、薬効はないとされており、平戸産のシナモンが生薬として江戸時代に広く流通していたという話はない。ただ、松浦桂心は、17世紀前半から日本の本草書で言及されている。例えば、1640年に成立した『新添脩治纂要』巻3には、

日本に松浦桂心と云て皮甚厚して味淡きあり。本草に淡桂と云、又天竺桂と云、味淡とある程に日本の桂心と云は此淡桂の事なるべし。薬性ことなることなし。但淡桂は性よわき也。日本にては昔から肉桂と桂心とを分る也。

とある。ここから、松浦桂心は肉桂とは別の品種で、中国で淡桂あるいは天竺桂と呼ばれる薬効の劣る品種に比定されている。『本草辨疑』（1681）の巻4には、

桂心と云物は和物にして杳浦（まつら）桂心と云物なり。眞の桂心にあらざれども、是も庸醫外の物と心得て薬舗又之を知らずして偽り誤て充つ。斯の如き類甚だ多し。

とあり、桂心という名称自体が誤用であることを指摘している。中国で桂心といえば、幹の内外皮を取り除いた芯の部分を指す（江戸時代の本草学に大きな影響を与えた李時珍の『本草綱目』もその説をとる）にも関わらず、凡医が別品種と誤解してそう名づけたというわけである。この桂心の名称は誤解を招くということで、享保年間には、大坂の薬種問屋の組合が松浦桂心を松浦肉桂と改めるよう申し合わせをしている<sup>3)</sup>。また、18世紀初頭に成立した『和漢三才図会』（1712）の巻82には、桂心の産地として薩摩も登場する。

桂心。今薬肆に販る所の桂心は多は倭桂を用う。薩州の川内より出る肉桂を單えに桂心と名て之を用う。皮厚く、香氣甚だし。唐より來る桂心は香り少し。蓋し、肉と心との差別なし。誤り來るのみなり。氣味苦辛。

3) 享保7年8月27日「和漢種六カ条」『大阪薬種業志』（大阪薬種業誌刊行會編、大阪薬種業卸仲買商組合事務所、1935年）巻1、p. 46。

今、薬屋で売っている桂心はほとんど倭桂が使われている、と書かれる通り、当時の日本においては、桂心というのは外国産肉桂に対して在来品種を指す名称として用いられていたようである。ケシンというのはこの桂心が訛ったものと考えて間違いなさそうである<sup>4)</sup>。ただ、この史料には、もう2点、注目すべき内容が記されている。一つは、松浦桂心と異なり、薩摩川内地方のシナモンは、薬効成分が含まれる皮（の油層部分）が厚く、香りも強いとしている点である。これはヤブニッケイとは異なる品種であることを示唆している<sup>5)</sup>。もう一点は、『和漢三才図会』が書かれたのが享保年間以前であるという点である。従来言われていたより早く、幕府の薬草政策の時期に先立って薩摩には外国産シナモンの代替品種が存在していたことになる。薩摩のケシンはどこから、どのようにして現れたのであろうか。

### 3 東アジアの生薬流通における薩摩の位置

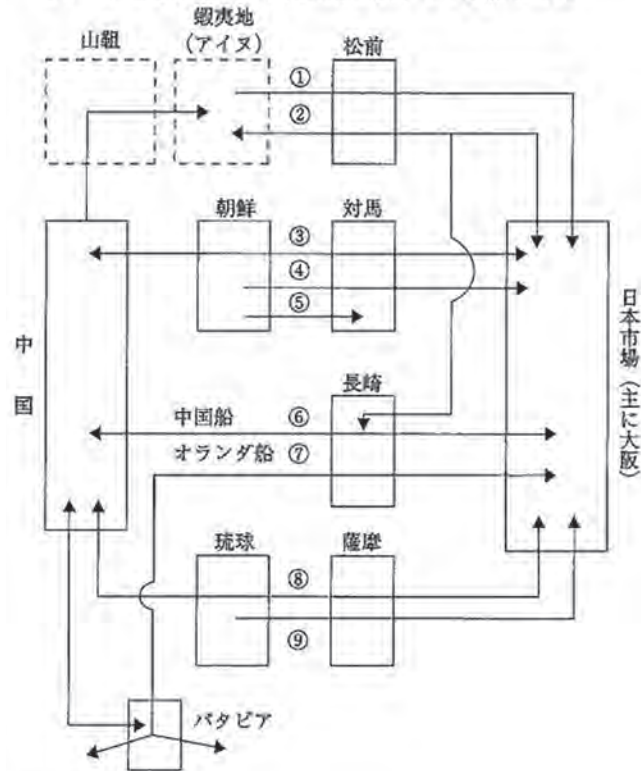
近世東アジアの海上交流における薩摩地方の特殊な位置づけを考えれば、薩摩においていち早くシナモンの代替品種が登場したとしても不思議ではない。そもそも琉球弧に連なる九州南部は古くから中国や東南アジアとの交易で栄えてきた地域である。それが、いわゆる鎖国と呼ばれる国家による貿易統制強化の時代に入ると、薩摩（藩）の位置はますます枢要となっていった。長崎が唯一の対外窓口であったという鎖国のコンベンショナルなイメージは塗り替えられ、幕府が直轄管理していた長崎以外にも、松前藩、対馬藩、薩摩藩を通じてそれぞれ東北アジア、朝鮮、琉球（を介して中国・東南アジア、朝鮮とも）と交流を持っていたという「4つの口」の考え方はもはや一般的になってきている。生薬流通という面から見た場合、この4つの口の中でも薩摩の立場は重要な意味を持っていた。まず、シナモンを含め、生薬となる薬用植物資源の中には、熱帯、亜熱帯地域で産出されるものが多いため、地理的に伝播しやすく、また自然環境も比較的似ているため種の移植が容易であったということがある。明

---

4) ケシンと関わる漢字名称として「桂辛」という表記も史料上に出てくる。桂辛との関係については今後検討する必要があるが、19世紀以降は、幹・枝の皮、あるいはそれを細かく砕いたものを指して用いられるようになってゆく（cf.『本草綱目紀聞』、『廣川薬用植物大事典』など）。

5) 2019年2月に鹿児島県さつま町で実施した調査において、ケシンはヤブニッケイのことではないかという話も聞かれたが、ヤブニッケイではなく、シナモンの一種であることは間違いのないと思われる。ヤブニッケイは芳香に乏しく、薬用にも用いられないが、ケシンは生薬として使われてきた歴史があり、さつま町紫尾のシナモンの成分分析を行った1950年代の論文においても、和歌山のシナモンと同レベルの精油が抽出され、芳香・薬用成分のシナムアルデヒド Cinnamaldehyde が確認されている（渡邊・後藤 1953）。調査中に実見したケシンについても、葉の先端の尖り具合など、シナモンの特徴を有しており、何よりその芳香は鮮烈であった。実物を確認することはできなかったが、ケシンの近縁種として名前が出てきたイゲシンがヤブニッケイなのかもしれない。

図1 17世紀後半～19世紀半ばの東アジア貿易と日本



交易品 (概略)

- ①→鷹・金 (～17世紀半ば), 木材 (17世紀末)
- ②米・日用品など⇔海産物・毛皮など
- ③生糸・絹織物⇔銀 (～18世紀初), 薬種・毛皮など⇔銅 (18世紀半ば～)
- ④人参 (～18世紀半ば), 木綿→
- ⑤米→
- ⑥生糸・絹織物⇔銀・銅 (～17世紀末), 絹織物・薬種ほか⇔銅・海産物 (18世紀～)
- ⑦生糸・絹織物⇔銀 (～17世紀末), 絹織物⇔銅 (17世紀末～)
- ⑧生糸・絹織物⇔銀 (～18世紀半ば), 薬種・絹織物ほか⇔銅・海産物 (18世紀半ば～)
- ⑨砂糖→

蝦夷地の重要性は、18世紀に入り、海産物が長崎の中国貿易の主要な輸出品となり、またそのころ農業における金肥 (魚肥) 使用が盛んになって、特に増大。

琉球は、このほかに1万石余の貢米を上納 (薩摩へ)。

荒野泰典『近世日本と東アジア』より。

図4 4つの口を通じた日本の対外交流  
(荒野他 2010: 9)

確な記録は残っていないものの、薩摩藩は早くも1659年 (江戸、京都、尾張に続く4番目) に藩内最初の薬園山川薬園が開かれ、南方産の竜眼やその他多数の薬草木が育てられたという (鹿児島市 1935: 121-122)。記録がはっきりしているところでは、天明3 (1783) 年に御薬園掛が設置され、各地に御薬園やその地所が開かれ、寛政4 (1792) 年には、各地の御薬園掛を統括する御薬園奉行が設置された。諸郷、各島 (琉球諸島を含む) の地味のよいところに御薬園あるいは地所を1、2箇所設置し、最終的にその数は200箇所近くに及んだという。御薬園掛は、御薬園地の監護、栽培、草木の手入れなどをつかさどり、あるいは山野を渉猟して採薬も行った。博物大名の異名をとる島津重豪の

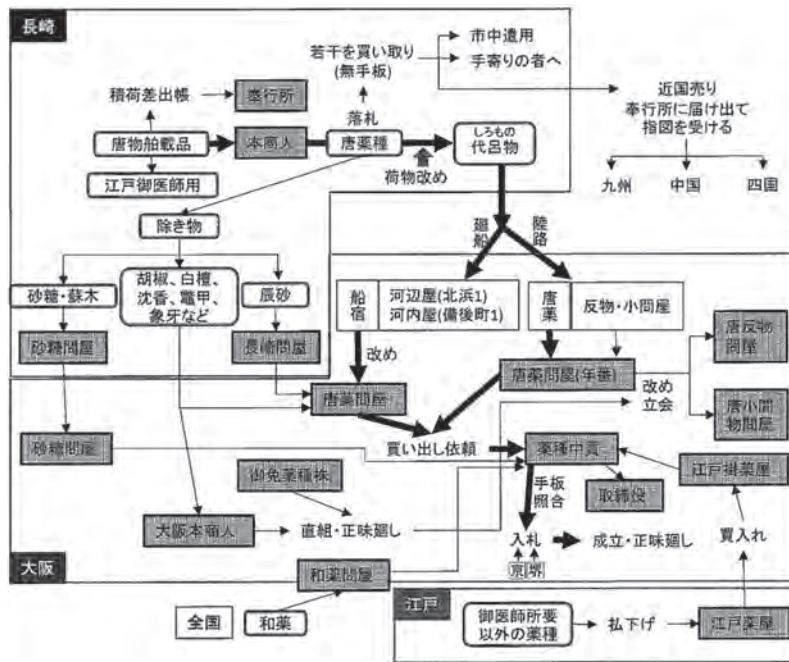


図5 江戸後期の薬種流通システム  
(高橋・小山 2015: 30)

時代 (1755-1833) には、和漢洋の草木を収集し（漢・洋種は長崎の清商・蘭商を通じて、あるいは琉球の進貢使に命じて買わせた）、それらを各郷の御薬園地に栽培させた。この時代に各地の御薬園で栽培させた品種は数百種に及び、その中には「唐肉桂」「セイロン肉桂」も含まれている。また、和薬と称する山野で採集した薬草木の根実類も産物となるので、和薬種会所という組織を設置し、そのトップとなった商人は大坂に商店を開いたという<sup>6)</sup>。

和薬の例からわかるように、こうした薬園事業は単なる博物趣味や住民救済のためだけではなく、明らかに財政的目的をもったものであった。薩摩藩は、4つの口の一つとして、琉球の清に対する進貢貿易を通じて入手した物産の一部を大坂、長崎ほか各地に転売して藩財政を支えた（図4）。その内の大きな部分を占めたのが薬種であり、シナモンについても、毎回数千斤の買い付けを琉球使節に求めた（幕府も長崎貿易を補完するものとして、島津経由の琉球との交易を必要としており、ある程度の規則違反は容認していたとされる）（上原 2016）。また、唐船との「抜け荷」（密貿易）や<sup>7)</sup>、北国から昆布を運んだ富山売薬商人との結びつきなども知られている（熟 2000: 1）。本来、唐薬（外国薬種）の流通は、奉行所が管理する長崎での外国船積荷を商人が落札し、大坂の卸問屋に廻送するのが正規ルートであったが（図5）、このように薩摩藩は様々なルートを通じて海外から外国薬種を入手し、国内に販売することが可能であった。

6) 「参考 御薬園ノ由来」『鹿児島県史料 斉彬公史料』（鹿児島県維新史料編さん所編、1984年）巻4、pp. 701-705。

7) その他、漂着船（黒潮に乗った漂流した船が漂着しやすい位置にある）との貿易や漂着を装った密貿易の記録がいくつも見られる。



薩摩藩は大坂の薬問屋商人たちに和薬を販売するという名目で実際には唐薬を販売することもできたし、唐薬と偽って和薬を販売することもあったのではないかと思われる<sup>8)</sup>。このような状況では、需要のある薬用植物があれば、藩の政策として国産化や代替品種の探索を図ったり、何とか生産して一山当てようという山師が現れても不思議はないだろう。折りしも、17世紀末から18世紀にかけての時期は、高品質なベトナム産シナモンが入手しづらくなり、代わって南中国産の低品質なシナモンが市場に流通した時期であったため、大きなビジネスチャンスであったといえよう。当時の薩摩は商品の十字路口であるのみならず、品種の十字路口でもあったのである<sup>9)</sup>。入手可能性が多様であるためにその起源を特定することは難しいが、薩摩において国産シナモンが登場する必然性は高かったということは言うことができる。ただ、重豪の時に国産化しようと試みた品種の中にシナモンが含まれていることや、後述するシナモン根皮に薬効成分が含まれる（南中国、ベトナムでは根皮は利用されない）ことなどを考えれば、（おそらく琉球から来た）独自品種である可能性が高いのではないかと思われる<sup>10)</sup>。

#### 4 薩摩のシナモン栽培とその後

最後に、薩摩のシナモン生産がいかなる形で行われたのかを見てみたい。19世紀半ばに刊行された日本三大農書の一つ『広益国産考』巻7には、「肉桂を仕立る事」というタイトルで当時のシナモン栽培の様子が以下のように詳細に記されている。

①肉桂を仕立るには、先づ實の生を調べ、一粒づゝ實をむくべし。指にてむきては爪はれ痛めば、木綿切につゝみてむくべし。扱先ず砂眞土の肥地を畦つくりして綿より少しうすく蒔くべし。蒔肥しは綿と同様にてよし。二寸斗り生出でたる時、根を二寸程よけて油槽を粉にして施すべし。三寸にも伸びなば、しげりたる處は間引き、別畑に間二寸程置き植ゑかへ日覆すべし。然して土用前に干鰯か綿實かすにても施すべし。然すれば十月頃には七八寸一尺にも伸ぶべし。霜月始頃みなこぎあげ別畑に畦をつくり、斜にしげく植ゑて霜覆ひをすべし。

8) 薩摩で樟腦の生産が盛んになると、琉球船でまず中国に持って行ってから、長崎に廻送し、唐薬として高値で販売させることもあったという（江藤 1996: 21）。

9) 注6)の「参考 御薬園ノ由来」では、内外のものを多く栽培、飼養してきたので、従来からの産品と誤解してしまうものもあると述べられている。

10) 薩摩のシナモンを国産品種とする本草書が多い中、『採薬録』（1794）には、「今、薩州に多く栽ゆ、即東京の種なり」とあり、ベトナムのシナモン品種が栽培されているとあるのは注目される。ただ、実見した記録かどうか不明であるのと、高品質を謳うためにベトナム北部の品種であると実際と異なる宣伝をしていた可能性もあるため慎重に検討する必要があるだろう。

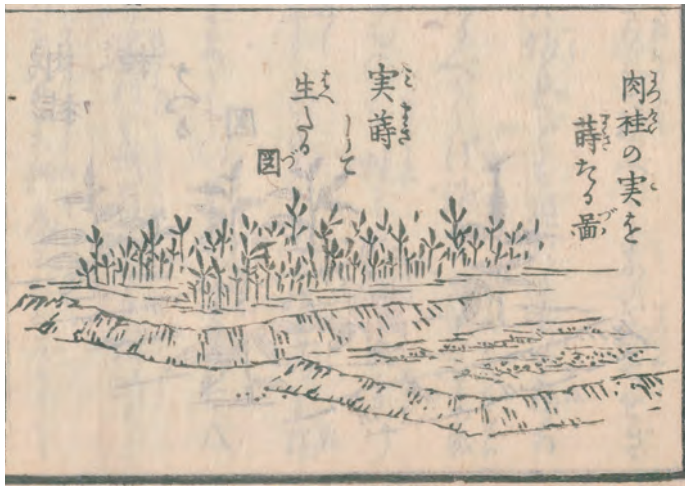


図6 『広益国産考』巻7中の肉桂栽培の図  
(国立国会図書館蔵、請求記号：特 1-1619。国立国会図書館デジタルコレクションより)

- ②春三月上旬にこきあげ、畦に二行に間四五寸置き植ゑて、初年の通りに肥しを施し毓つれば、三四尺に伸ぶべし。其年暖國ならば上に霜覆するにはおよばず。寒國ならば初年の覆ひをすべし。然して翌春本植すべし。
- ③植場所は遠方にすべからず。我家に近き所の藪杯起して植うれば成長早し。幾年も置くものなれば、随分不毛の地を開きて植うべし。
- ④植うる地面は一圓に畑のごとくならして、一間半程置き植うべし。木の成長せざるうちはいろ〜(いろいろ)のものは作るべからず。作れば必ず其木成長せずしてかじけるもの也。
- ⑤本植して肥しは餘り行届かぬものなれども、年々ごもくやうのものを根に入れ、又厩ごえ埋むれば生立よろし。
- ⑥是を掘る事は七八年十年位にて、根よりほり揚げ、枝を伐り、皮をむき、桂枝とし、木の皮は肉桂とし、根皮は取り分け薬種屋に賣るべし。
- ⑦七八年目に木の根の片側半分土を掘り、根を伐りとり薬種屋へ賣り、又三年も立ちて片側半分伐り取りて賣るよし聞及べり。随分此肉桂は作りて大利を得たるよし承りぬ。併し御年貢のかろき地の穀物の出来ざる地に作るべきものなるべし。

著者の大蔵永常（1768-1861）は、薩摩を含め九州各地を歴訪し、砂糖をはじめとする様々な商品作物の栽培方法などについて詳述している。シナモンについても、他の箇所では九州のある藩（薩摩藩かどうかは不明）の山方役人がシナモンの大規模栽培に成功した話を書いているので、おそらく、本記事もその人物から聞いた内容が主な情報源となっているのではないかと推測される。この記事で、まず目につくのは、多様な種類、段階で施肥を行っていることである。一般的に、油層に薬効成分を持つ植物は、ある程度痩せた土壌でなければ

収油力が落ちると言われ、薬用植物の栽培は粗放的なものになりがちとされる(江藤 1996: 19)。シナモンについても、ベトナムや南中国の栽培地でこのように度重なる施肥を行うような話は聞いたことがない。おそらく様々な試行錯誤の上で、適切なタイミングと種類で施肥をすることにより、原産地と異なる自然環境下で高品質なシナモンを栽培することに成功したと言えるのではないだろうか。また、①②には苗木が冬を越すための霜覆いも日本独自の栽培工夫と言えよう。『諸国産物帳集成』には北陸や越後での栽培例も見られる(第2章、図2)。当初はおそらく樹皮や枝皮のみを利用していたと思われるのが、19世紀の史料には、根皮(ねかわ)の利用が度々言及されるようになる。前述の通り、他地域では根皮は利用されないの、これも国産肉桂の独自の利用法である。元々の品種の特徴なのか、栽培の工夫によるものか、あるいは種が環境に適応して変化したケモタイプなのかは不明であるが、結果的に、国産シナモンの根皮は薬効が高いと海外産よりも市場価値が高くなるような状況も生まれてくる<sup>11)</sup>。国産シナモンは独自の発展をとげたのである。

一方で、その生産が安定していたかというところではない。現在では、シナモン(ケシン)が栽培されていないどころか、薬用植物として特産品であったことを知っている人は現地でも少ないようである<sup>12)</sup>。過去においても、天保年間以降、鹿児島産シナモンが市中から消えたとの記録があれば、開国前後には大量のシナモンを域外に移出している。その理由について、現時点で確定的なことを言うことはできないが、シナモンの域外への流通が恒常的なものではなく、市場需要の変化によって間断的であったということが関係しているのではないかと思われる。すでに述べた通り、薩摩地方では多様な動植物資源の経済開発が歴史的に進展していたために、容易に作付けの転換が可能であったのかもしれない。市場規模が拡大しているときには、域外の流通網と結びついてシナモンを商品として積極的に送り出すが、市場が収縮すると、ローカルな流通圏内で資源利用が完結し、その中で資源に関する情報がリザーブされてきたという構図も想像されよう。そのような背景があって、地域社会内においては、域外での資源がどのように利用されてきたかについての関心が薄いということがあるのかもしれない。これらはあくまでも仮説の域を出るものではないが、このような地域社会の資源利用と広域流通との関係について、今後、他地域の事例との比較を通じて検討を進めてゆきたい。

11) 明治12(1879)年の実勢価格では、中国産桂枝の100斤当たりの価格が7円に対し、国産根皮の価格が20円と二倍以上となっている(『大阪薬種業志』巻4、p.298)。

12) さつま町での調査を通じて、ケシンが薬用資源として域外に移出されていたことを知っている人に出会わなかったという点である。わずかに、昭和30年代から40年代の一時期に樹皮を採取して仲買に卸していたという話を聞くことができたが、どのような用途に用いるのかについてはわからないということであった。

## 参考文献

- 荒野泰典・石井正敏・村井章介編（2010）『近世的世界の成熟』（日本の対外関係 6）吉川弘文館。
- 今井修平（1976）「江戸中期における唐薬種の流通構造—幕藩制的流通構造の一典型として」『日本史研究』169、pp. 1-29。
- 上原兼善（2016）『近世琉球貿易史の研究』岩田書院。
- 江藤彰彦（1996）「本草学の伝播・受容・活用—暮らしの側から見た本草学と救荒書」『日本農書全集第 68 巻 本草・救荒 備荒草木図・農家心得草・薬草木作植書付・農家用心集（下野）』農山漁村文化協会。
- 岡田雅志（2020）「肉桂と徳川期日本—モノから見るグローバルヒストリー構築へ向けて」秋田茂・桃木至朗編『グローバルヒストリーから考える新しい大学歴史教育—日本史と世界史のあいだで』大阪大学出版会、pp. 303-329。
- 鹿児島市編（1936）『薩藩の文化』鹿児島市教育会。
- スーザ、ジョージ（2013）「近世におけるグローバル商品と交易—セイロン・シナモンの事例」秋田茂編『アジアから見たグローバル・ヒストリー』ミネルヴァ書房、pp. 118-147。
- 孫緋（2001）「近世薬種貿易史への数量的接近」『六甲台論集 経済学編』48（2）、pp. 37-50。
- 高橋京子・小山鉄夫（2015）『漢方今昔物語—生薬国産化のキーテクノロジー』大阪大学出版会。
- 永積洋子編（1987）『唐船輸出入品数量一覽 1637～1833 年—復元 唐船貨物改帳・帰帆荷物買渡帳』創文社。
- 牧野富太郎（2000）『新訂牧野新日本植物図鑑』北隆館。
- 熟美保子（2000）「近世後期における薩摩藩の薬種国産化計画」『史泉』92、pp. 1-15。
- 渡邊武・後藤實（1949）「日本産肉桂の研究（第 1 報）：和歌山産肉桂に就て」『生薬』2（1-4）、pp. 6-11。
- 渡邊武・後藤實（1953）「日本産肉桂の研究（第 2 報）：和歌山産並に鹿児島産肉桂に就て」『生薬学雑誌』6（1）、pp. 35-37。