

《論文》

日本におけるクログワイの利用と
オオクログワイの伝播

谷 本 忠 芳*

は じ め に

クログワイ (*Eleocharis kuroguwai* OHWI) は水田、池、沼などに群生する植物で、地中に小さなイモ（塊茎）をつくる。クログワイという名称から、本種がクワイ (*Sagittaria trifolia* (L.) var. *edulis* OHWI) の近縁種であると思われがちであるが、両種はともに湿地に生育すること、および形状のよく似たイモを作ること以外全く異なる種類の植物であり、そのことは地上部の形態によって容易に認識できる。クログワイはカヤツリグサ科 (Cyperaceae) であるのに対し、クワイはオモダカ科 (Alismataceae) に属し、両種は分類学的にも大きく異なっている。

現在、日本ではクログワイは防除の困難な水田雑草のひとつとされている。しかしながら、クログワイが水田雑草として防除の対象となるのは近世になってからのことであり (『私家農業談』[1789]、『農業余話』[1828])、それ以前には摘み草として採集、利用されてきた有用植物であった。

一方、クログワイに近縁の栽培種にオオクログワイ (*E. dulcis* (BURM. fil.) TRINIUS var. *tuberosa* (ROXB.) T. KOYAMA) がある。中国では一般的に馬蹄と呼ばれ、南部を中心に栽培されている。このイモは中国全域で各種の料理に使われるほか、缶詰やでん粉に加工されて用いられている [青葉 1989]。オオクロ

*たにもと ただよし、大阪府立城山高等学校

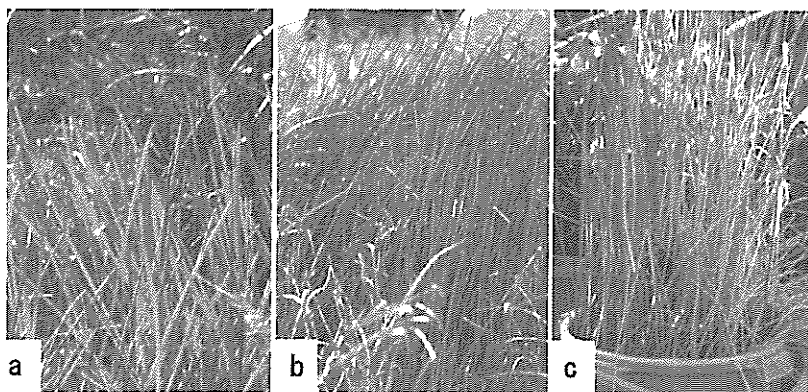
グワイは過去に日本でも栽培されていたが、現在では実用栽培はない。

このように、日本ではクログワイおよびオオクログワイは過去に利用されていたものの、現在ではほとんど利用されていない植物である。そのため、これらの植物がこれまで日本人の生活の中でどのようにとらえられ、利用されていたかについてのまとまった研究はほとんどなされていない。そこで、本稿では文学書、本草書、料理書など、広範な古文書の記載に基づいて、クログワイの呼称と利用の変遷について論述する。また、オオクログワイの日本への伝播時期についても推論する。

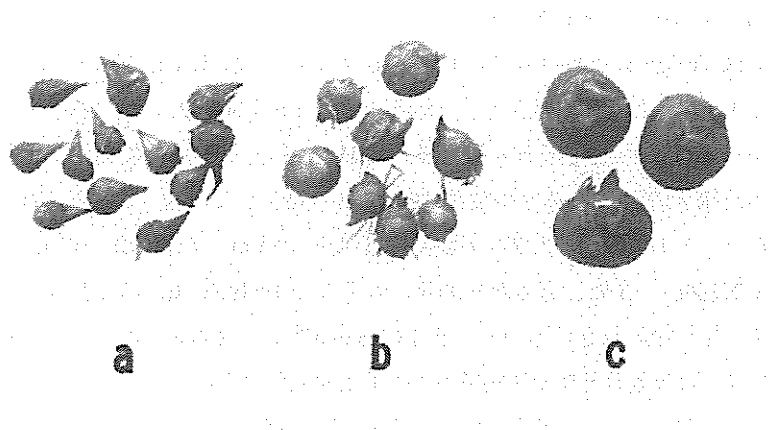
1. クログワイとその仲間

クログワイは多年生の抽水植物で、地上茎は立性で稈となり、叢生する。北村ら〔1964〕によると、草高（稈の長さ）は40～90cmで、稈の直径は3～4mmである。稈の内部は中空で横隔膜で仕切られている。7月から10月、茎頂に円柱形、先は円味を帯びて尖った花穂を着ける。花穂は黄緑色で、長さは2～4cm、直径は3～5mmである。果実は倒卵形、長さは1.8～2mmで橙褐色の両凸レンズ形で光沢がある。地下茎は泥中を這い、その先端に1個の塊茎を作る。塊茎の直径は7～18mmである。著者が兵庫県加古郡の放棄された水田で生育する集団を調査したところ、稈の長さは50～70cm、直径は2～3mmであった（第1図a）。塊茎は直径7～12mmで、その生重は0.3～0.8gであった（第2図a）。クログワイは日本および南朝鮮に分布し、日本では関東地方以西に生育している〔角野 1994〕。

形態的にクログワイに似た植物にシログワイ (*E. dulcis* (BURM. fil.) TRINIUS) がある。シログワイはイヌクログワイとも呼ばれ、クログワイよりも大型で、稈の長さは50～120cm、直径は4～6mmである。花穂は円柱形で、長さは2～4cm、直径は3～5mmである〔北村ら 1964〕。大井〔1965〕は、本種はときに長い匍枝の先端に塊茎をつけるとし、塊茎を着けるタイプと着けないタイプを認めている。著者の観察した岡山県児島郡で生育する集団では、稈の長さは90～



第1図 クログワイ、シログワイおよびオオクログワイの生育状況。
a：クログワイ（兵庫県加古郡），b：シログワイ（岡山県児島郡），
c：オオクログワイ（大阪府豊能郡）



第2図 クログワイおよびその近縁種の塊茎の形態。
a：クログワイ，b：シログワイ，c：オオクログワイ

140cm、直径は4~5mmであった（第1図b）。この集団は褐色、球形の塊茎を着け、その直径は9~16mm、生重は0.5~2.5gであった（第2図b）。また、この集団の塊茎はクログワイと異なり、節からの発根が顕著であった（第2図b）。このように、シログワイの地上部はクログワイより大型であるが、その違いは小さく、その形態によって両種を区別することは難しい。このため、Ohwi [1936] がシログワイとクログワイの2種に分類するまでは、両種は同一種とされていた。今日では、シログワイは三浦半島、近畿以西および九州などに分布し、日本の南西部ではクログワイの分布と重なっている〔角野 1994〕。海外ではシログワイは中国、マレーシア、インドに分布している〔角野 1994〕。

オオクログワイはシナクログワイとも呼ばれ、中国の揚子江流域でシログワイから栽培化された根菜である〔青葉 1989〕。並河 [1952] は、オオクログワイの草高は30~70cm、小穂は長さ1~3cmで黄褐色、穎は密に着き、瘦果は倒卵形で穎の1/3~2/5、塊茎は扁球形で直径20~40mmとしている。著者が大阪府でコンテナ栽培したオオクログワイでは、稈の長さは約100cm、直径は4~5mmで、並河の値よりもかなり大きかった（第1図c）。このオオクログワイの稈は長くて太く、シログワイの地上部によく似ていた。しかし、塊茎は黒褐色の扁平な球形で、その形や色はシログワイよりもクログワイによく似ていた。著者は5年間オオクログワイを栽培しているが、一度も花を着けていない。塊茎の大きさについて、北村ら [1964] は直径20~30mmとしているので、その値から生重は4~12gと推定できる。青葉 [1991] は、中国の昆明で市販されていた塊茎1個当たりの平均重量は22gであったとしている。これらに対し、著者がコンテナで栽培した個体の塊茎は直径17~26mm、生重は2.7~7.4gであった（第2図c）。また、著者が1999年に入手した中国産の塊茎はこれらよりも大きく、その中の大きいものは、直径45mm内外で、約30gもあった。オオクログワイには塊茎の外皮が黒褐色のものや淡紫褐色のものなど、いくつかの品種、系統が分化している〔青葉 1989〕。文献の間で塊茎の形や大きさに差異があるのは、おそらく品種の違いに基づくものであろう。

2. 中世以前におけるクログワイの利用

直良・江坂〔1941〕は、縄文晩期の亀ヶ岡泥炭遺跡から「三箇の土器に容れられてゐた」クログワイが出土し、クログワイが「正しく壺の中に容れられて貯蔵でもしてゐたとしたら、やはり球茎でも食糧とするつもりだったかもしれない。」と、推測している。もし、この推測が正しければ、日本人は今から3000年も前から食糧としてクログワイを利用していたことになる。

8世紀の『萬葉集〕〔746～777〕には、

きみがため山田の澤に恵具採むと雪消の水に裳の裾ねれぬ

卷10、春雑歌、1839番

あしひきの山澤に佃具を採みにいかむ日だにもあはせ母は責むとも

卷11、をみなとおもひて、2760番

の歌がみられ、この「恵具」および「佃具」、すなわち「ゑぐ」は「え（穢）ぐわい」（きたないクワイの意）の転化で、クログワイを指すとされている〔前川 1973〕。歌の内容から、奈良時代にはクログワイは山の沢などに生えていて、採集され、食用とされていたようである。平安時代の日記文学の代表的作品、『かげろふ日記〕〔974以後〕、その後書かれた『堀川百首〕〔1104〕、『後鳥羽院御集〕〔1239〕、『夫木和歌抄〕〔1310〕などの和歌集にも「ゑぐ」が摘み草として利用されていた様子が詠まれている。

平安時代の『本草和名〕〔918頃〕には菓として「烏芋」があげられ、「一名籍姑 一名水洋 梟茨・・・和名於毛多加 一名久呂久和為」と説明されている。この文書では「烏芋」は「久呂久和為」であり、同時に「籍姑」である。日本では「久呂久和為」はクログワイまたはオオクログワイであり、「籍姑」は現代のクワイまたはオモダカ (*S. trifolia* (L.) Sieb.) を指すと考えられているので、この文書では名称に混乱がみられる。『倭名類聚鈔〕〔931～938〕には芋類の一つとして「烏芋」の見出しがあり、「和名久和井、生水申澤寫之類也」としている。したがって、この「烏芋」もやはりクワイを指していることがわ

かる。中国では古くからクワイおよびオオクログワイがともに栽培されており、クワイは「慈姑」、オオクログワイは「烏芋」と呼ばれて、両者は区別されていた。しかし、前述したようにクワイの球茎の形状がオオクログワイの塊茎に類似しているため、日本ではクワイとオオクログワイ、さらには野生種のクログワイが同じものと理解され、このような混乱が生じたものと思われる。

13世紀の『本草色葉抄』〔1284〕には「烏芋」の別名として、「藉姑」^{シロクワイ}、「水萍」、^{シロクワイ}「椶牙」、^{シロクワイ}「茨菰」などが記され、『本草和名』同様、「しろくわい」すなわちクワイとクログワイ（またはオオクログワイ）が同じ植物であると理解されていたと推測される。ところが、その少し後の時代に書かれた『異制庭訓往来』〔1366～1372〕には果実名などが列挙され、そのひとつに「烏芋」がみられる。『庭訓往来』〔1350〕には10月の大斎（仏事）に使う菓子のひとつに「田烏子」が用いられるとあり、『尺素往来』〔1481以前〕にも茶ノ子のひとつとして「烏芋」が記されている。『撮壤集』〔1454〕の茶子類には「田烏子和名烏芋、烏苳同」と書かれており、「田烏子」、「烏苳」および「烏芋」はいずれも同一の食物であり、茶菓子として用いられていることがわかる。15世紀のクワイの料理についてはよくわかっていないが、その後今日までクワイは通常煮物や汁に使われ、果実と同様に扱われた例はほとんどない〔谷本 1998a、1998b、1998c〕。したがって、『庭訓往来』や『尺素往来』の「田烏子」や「烏芋」はクログワイを指していると考えるのが妥当である。ただ、この頃にすでに日本でオオクログワイが栽培されていた可能性を否定できないので、「田烏子」や「烏芋」はオオクログワイであったのかもしれない。

16世紀に著わされた『武家調味故實』〔1535〕には「くわい人の間にいませ給べき物」（懐妊の間に忌むべき物）の一つとして「くろぐはる」の名称がみられる。ところが、江戸時代に書かれた『食物摘要』〔1678〕、『庖厨備用倭名本草』〔1684〕、『倭漢三才図会』〔1712〕などの文書では、クワイの項に同様の説明がみられる。したがって、『武家調味故實』の「くろぐはる」はクワイを指しているか、または、誤ってクワイの説明を引用したものと思われる。

ここまで見てきたように、クログワイは奈良時代（7世紀）以降鎌倉時代

(14世紀)まで、長い間「糸ぐ」と呼ばれ、摘み草として食用にされていた。14～15世紀には、「烏芋」や「田烏子」と書かれて「くわい」と呼ばれ、果実として扱われるものがあり、これらはクログワイまたはオオクログワイを指すと考えられた。

「くろぐわい」またはこれに似た名称は10世紀の『本草和名』および13世紀の『本草色葉抄』に見られ、それぞれ「久呂久和為」および「菟茨^{クログワイ}」と記されている。しかし、それらが現在のクログワイまたはオオクログワイに限定した名称とは言えないことはすでに指摘したとおりである。また、16世紀初期の『武家調味故實』にある「くろぐはる」も明確にクログワイやオオクログワイを指しているとは断定できなかった。したがって、少なくとも14世紀から15世紀にかけては、クログワイやオオクログワイがまだ「くろぐわい」と呼ばれていなかったか、またはそう呼ばれていたとしても希であったと思われる。

日本の西南部に分布しているシログワイも、その生育地では奈良時代以降クログワイと同様の名で呼ばれ、利用されてきたと想像できる。

3. 近世におけるクログワイおよびオオクログワイの利用

(1) 呼称

オオクログワイが実際に栽培されていたか否かに関わらず、江戸時代になっても、クログワイとオオクログワイは同じ種類の植物と認識され、両種を同一種とした呼称が用いられていた。そこで、本稿でも両種を総称して指す場合、または漠然とそのいずれか一方を指す場合、以下にはくろぐわいと平仮名で表記することとする。

江戸時代の文書には、くろぐわいを指していると考えられる語が多く見られ、そのほとんどは「烏芋」であり、「くろぐわい」である。ただし、江戸初期の有名な農書、『清良記』〔1628〕に見られる「烏芋」は、その内容から間違いなくクワイを指している。このような例は江戸時代中期以降においてもよく見られ、くろぐわいを指す場合とクワイを指す場合があるので、注意を要する。

第1表 江戸時代の文章に見られるクログワイまたはオオクログワイの呼称

文 献 (年 代)	呼 称
宜禁本草 (江戸初期)	烏芋、鳧茨、蕪臍、地栗
宜禁本草集要歌 (江戸初期)	烏茨、くろ茨
多識編 (1630)	烏芋、久和伊、久呂久和伊、地栗、鳧此、鳧茨、蕪臍、黒三稜、芍
和歌食物本草 (1630)	くろくわひ
日用食性 (1633)	烏芋
料理物語 (1643)	烏芋(黒)、黒くわひ
毛吹草 (1645)	白黒烏芋
増補日用食性 (1656)	烏芋、久呂久和伊、鳧此、鳧茨、蕪臍、黒三稜、芍、地栗
食医要編 (1666)	鳧茨、烏芋
食物和歌本草増補 (1667)	烏芋、鳧此、地栗、くろくわひ
食物商要 (1678)	烏芋根、黒三稜、地栗、久呂久波為乃福
百姓伝記 (1681~1683)	黒くわひ
遂生雑記 (1682)	烏芋、久呂久和伊
雍州府志 (1684)	黒俱和恵、烏芋
庖厨備用倭名本草 (1684)	烏芋、鳧此、蕪臍、地栗、クハイ、クロクハイ
食用簡便 (1687)	烏芋
日本歳時記 (1688)	烏芋
地方の開書 (1688~1704)	烏芋
和爾雅 (1694)	烏芋、蕪臍、地栗、鳧此、鳧茨、(品種:猪芋濟、半芋濟)
本朝食鑑 (1697)	烏芋、魚久和恵、久和井、鳧此、蕪臍、木登伊
茶湯献立指南 (1696)	黒くわひ
農業全書 (1697)	烏芋、蕪臍、地栗
和漢精進料理抄 (1697)	くろくわひ、くろくわゐ
食物和解大成 (1698)	烏芋
大和本草 (1708)	烏芋、蕪臍
倭漢三才図会 (1712)	烏芋、鳧此、鳧茨、蕪臍、黒三稜、地栗、芍、魚久和井、田 烏子
諸菜譜 (1714)	烏芋、蕪臍、地栗

第1表 (続き)

文献 (年代)	呼称
当流節用料理大全 (1714)	黒くわみ
巻懐食鏡 (1716)	烏芋、久呂久和并
書言字考節用集 (1717)	烏芋、蕪薺、兔花、黒三稜、地栗
槐記 (1724~1735)	クロクワイ、クロクワへ
料理綱目調味抄 (1730)	くろくはゑ、烏芋
伝演味玄集 (1745)	黒くわみ、くわみ黒白
歌仙の組糸 (1748)	黒くわみ
四季料理献立 (1750~1790)	黒くわい
当流料理献立抄 (1751~1763)	みづくわひ、水くわひ
献立筌 (1760)	水くわみ
食療正要 (1769)	烏蕪、蕪薺、(品種：猪蕪薺、半蕪薺)
普茶料理抄 (1772)	黒くはへ、黒くわへ、黒くわみ、黒くわひ、黒慈姑
料理伊呂波庖丁 (1773)	黒くわみ
新撰献立部類集 (1776)	黒くわへ、黒くわへ
会席料理帳 (1784)	黒くわみ
卓子式 (1784)	くろくわい
萬資料理献立集 (1785)	黒烏芋
食品国歌 (1787)	烏蕪
甘藷百珍 (1789)	烏蕪
料理早指南 (1801~1804)	くろくはい、黒くはひ
重訂本草綱目啓蒙 (1803)	烏芋、クログワキ、グワキヅル、ギワキヅル、イゴ、スルリン、 コメカミ、ゴヤ、ズルリ、ギワ、シリサシ、アブラスゲ、土栗、 鉄蕪薺、蕪薺、符薺、蕪薺、野薺、葶薺、吾乙未
新撰庖丁梯 (1803)	黒くはみ、黒くわみ、水くわみ
素人庖丁 (1803~1820)	黒くわみ、黒くわへ、水くわみ、水くわい
成形図説 (1804)	久和為、田烏子、久呂久和為、恵真、永芋、山須斤、黒真、 蘭太、尻刺、蕪薺、米喫、田烏芋、烏芋、芍、兔此、茨兔、 蕪薺、黒三稜、鉄蕪薺、葶薺、猪葶薺、羊葶薺、蕪薺、符薺、 蕪薺、地栗、水芋、王銀、土栗

第1表 (続き)

文献 (年代)	呼称
飲膳摘要 (1804)	クロクワ井、烏芋
会席料理細工庖丁 (1806)	黒くわみ、黒くはみ、黒くわい、水くわい
料理簡便集 (1806)	くろぐわい
当代料理箋 (1804~1818)	黒くわへ、水くわへ、水くわみ、黒くわみ、 ^{烏芋}
懐中食性 (1811)	^{烏芋}
御本式料理仕向 (1818)	黒くわみ
草木育種 (1818)	^{烏芋}
日養食鑑 (1819)	くろくわい、烏芋
精進料理献立集 (1819~1824)	くろぐはみ、くろぐわみ、くろくわみ
江戸流行料理通 (1822~1835)	黒 ^ウ 慈 ^グ 姑、黒 ^ウ 烏 ^グ 芋、黒くわみ、黒くはへ、黒くわへ、くろくわへ
本草図譜 (1828)	烏芋、くろくわい、きわいつる、するりん、あからすげ、蒲薺、 ^{烏芋} 、 ^{水芋} 、 ^芋 、 ^芋 、 ^芋
北越新発田領農業年中行事 (1830)	黒くわみ
魚類精進早見献立帳 (1834)	黒くわみ、くろくはみ、くろぐはひ

注) ルビは原典の記載による。

記述内容からクワイとの混同が疑われる例を除外し、明らかにくろぐわいを指していると考えられる呼称を第1表に列挙した。『宜禁本草』（江戸初期）ではクワイおよびくろぐわいはそれぞれ「茨菰^{シロクワイ}」および「烏芋^{クワ}」として記載されており、『多識編』（1630）ではクワイを「慈姑^ウ」、くろぐわいを「烏芋^グ」と呼んで両者を区別している。17世紀中頃に書かれた『増補日用食性』（1656）でもクワイは「慈姑^{シロクワイ}」とされたのに対して、くろぐわいは「烏芋^{クワ}」とされ、両者を明確に分けている。18世紀後半になってもくろぐわいを「烏菹^ウ」と表記する例外はあったものの（『食療正要』（1769）、『食品国歌』（1787））、17世紀の中頃以降に書かれたほとんどの農書および本草書では現代のクワイおよびくろぐわいはそれぞれ「慈姑（しろくわい）」および「烏芋（くろぐわい）」と呼ばれ

ていた。

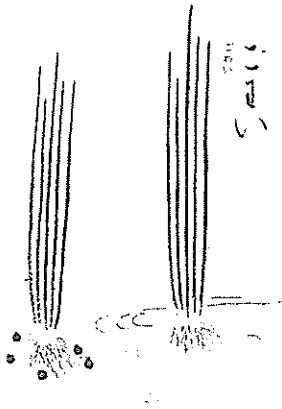
江戸時代の料理書の献立には比較的自由に漢字が使われており、クワイやくろぐわいに關しては「烏芋」の字が多くあてられている。その場合、「烏芋」を「くわい」と読む場合と「くろぐわい」と読む場合があり、前者は主としてクワイを指し〔谷本 1998a、1998b、1998c〕、後者はくろぐわいを示していた。また、『萬寶料理献立集』（1785）ではくろぐわいに対して「黒烏芋」とし、『甘藷百珍』（1789）では『食療正要』などでの書き方と同様、「烏蕓」としている。『江戸流行料理通』（1822～1835）にはくろぐわいに対して「黒慈姑」の字をあてている場合もみられるが、これではくろぐわいはまさに黒いクワイである。同じく料理書では「くろぐわい」、「くろぐはゐ」または「クログワイ」、「クログワヘ」、「クログワイ」、「クログワ井」、「クログワキ」などとさまざまな仮名使いがなされ、「黒くわゐ」、「黒くわい」、「黒くはゐ」などの記述も多い。

これらとは別に、『新撰庖丁梯』（1803）には「慈姑^{しろくわゐ}」の項に、「氣味微寒毒なし 世上多くくわると呼 爰にしろくわるといふは水くわゐをさして黒くわゐと云へるに対してよぶ也・・・」とあり、くろぐわいは「水くわゐ」とも呼ばれていたことがわかる。「水くわゐ」の呼称は『当流料理献立抄』（1751～1763）などにも見られ、18世紀中頃から使われていたと考えられる。この呼称は後述するように、くろぐわいが「水物」と呼ばれる料理に使われていたために付けられた名称ではないだろうか。

また、文学書や料理書ではクワイとくろぐわいを同一のものともみなし、両者を色のみの違いと解釈していたとみられる場合がある。『毛吹草』（1645）の「白黒烏芋^{ハツコノクワイ}」、『料理物語』（1643）の「烏芋」の説明にある「黒はひやしもの」などがその例であり、これらの文書にある「烏芋」のうち、白いくわいはクワイであり、黒いくわいは明らかにくろぐわいである。このような認識は18世紀になってもみられ、『東雅』（1719）には「クワキは白黒あるものに対していう」と書かれている。

19世紀初頭に著わされた『重訂本草綱目啓蒙』（1803）にはくろぐわいの地

方名が多く見られる（第1表）。これに18世紀中頃に江戸幕府が各藩に命じて作成させた享保・元文諸国産物帳の名称を加えてみると、やはり「くろぐわい」または「くろくわい」の呼称が最も広い地域で使われていたことがわかる。しかし、北陸地方では「黒くや」または「くや」〔盛永・安田1986〕、関西から山陰地方では「そろゑ」（『隠岐国産物絵図』（年代未詳）、『出雲国産物名蔬』（年代未詳））または「そろい」（『紀州在田郡廣湯浅庄内産物』（年代未詳））、中国地方南部では「ぎわ」（『備前国備中国之内領内産物帳絵図』（1736））と、それぞれ呼ばれていた。また、栃木では「いこがら」（『佐野産物之内三拾色絵図』（年代未詳））、愛知では「ごわい」（『尾張国犬山産物絵図註書』（年代未詳）、第3図）と、呼ばれていた。



第3図 享保・元文諸国産物帳にみられるクログワイの絵とその呼称（『尾張国犬山産物絵図註書』（年代未詳）による）。

以上に述べたように、16世紀以前にはまだクワイとくろぐわいに対する認識の混乱が見られる。しかし、17世紀になると両種は相異なる植物であると認識されることが多くなり、クワイは「くわい」または「しろぐわい」に、くろぐわいは「くろぐわい」に、名称が分離されていった。その後18～19世紀には、日本各地に多くのくろぐわいの方言があり、広い地域で馴染みのある植物であ

ったことが窺える。

(2) 栽培

奈良時代から平安時代の文書には、クログワイ、すなわち「ゑぐ」の栽培をうかがわせるような記述は全く見られなかった。江戸中期の享保・元文諸国産物帳およびその関連文書によると、東北地方の南部および庄内から九州までの多くの藩では「烏芋」は菜の一つであり〔盛永・安田 1986〕、この頃にはくろぐわい（クログワイまたはオオクログワイ）は広い地域で食用として利用されていたことは確かである。

『重訂本草綱目啓蒙』では、くろぐわいの形態を記したうえで、中国では栽培されるが日本のものはみな野生^{はひ}であるとしている。それに対し、『農業全書』〔1697〕の「烏芋」には「烏芋、芋^い臍、地栗^{ちりつ}とも云ふ。農政全書に曰く、正月に種子をとる。芽を生ずる時、土がめ等に土をまぜて入れ置き二三月になり水田にうつし、扱芽さかへて後分ち植ゆべし。冬春ほり取りて菓子とし、生にても食ひ、煮ても食らふ。唐にては多く作りて凶年には糧^{かて}とすると見えたり。津の國河内邊に多く作る物なり。」とある。『地方の聞書』〔1688～1704〕には「烏芋ハ四月に種を植て、六月にさかへて秋実のる。」と書かれている。同書には「くわひハ三月に種を蒔きて土用に花さけとも・・・」とのクワイの記載があるので、前者の「烏芋」は間違いなくくろぐわいであり、同書の書かれた紀伊地方では当時くろぐわいが栽培されていたのである。『大和本草』〔1708〕は、中国の『農業全書』の記述を紹介した上で、摂津国河内あたりで多く作ると記している。『北越新発田領農業年中行事』〔1830〕には、「黒くわゐ、仕付、取入くわゐニ同し。新津・中の嶋辺ニ無御座候。」とある。この文書は新潟近辺には栽培はなかったが、他の地域ではくろぐわいは栽培されていたことを示している。上記以外にも、くろぐわいが栽培されていたとする記述が江戸時代の文書に多くみられ、江戸時代には間違いなくくろぐわいが栽培されていたことを物語っている。

(3) 料理

縄文晩期の遺跡から出土したクログワイが食用であったとしても、それがどのようにして食べられたかは全くわからない。奈良時代にクログワイが利用されたことは文書から想像できるが、そこには調理法までは記されていない。調査した範囲では、クログワイの料理法を記した文書が見られるのは、江戸時代になってからのことである。『百姓伝記』〔1681～1683〕には「・・・黒く高いハあまミはかりなり。ゆで、菓子に用ひ、いりて喰共よし。・・・」とあり、『食用簡便』〔1687〕には「生皮ヲ去リ洗淨^{アラヒキヨ}メテ用ユ・・・」と書かれている。これらの文書から江戸時代にはくろぐわい（クログワイまたはオオクログワイ）は茹でても、煎っても、また生でも食べられていたことがわかる。

江戸時代になると多くの料理書が著わされるようになり、その中にはくろぐわいの料理を取り上げた文書も多い（第2表）。それらによると、くろぐわいは和え物に使われることが最も多かった。この時代、和え物には非常に多くの種類があり、くろぐわいは胡麻和え（『会席料理帳』〔1784〕、『和漢精進料理抄』〔1697〕）、青和え（『普茶料理抄』〔1772〕、『新撰献立部類集』〔1776〕）、みそ和え（『素人庖丁』〔1803～1820〕）、肉和え（『精進料理献立集』〔1819～1824〕）、水และ（『料理伊呂波庖丁』〔1773〕）、更紗和え（『江戸流行料理通』〔1822～1835〕）などに使われていた。青和えはすりつぶした青豆や青菜を加えて作った和え物、肉和えは梅肉を入れた和え物であり〔松下 1996〕、水และは干物を煎酒に少し酢を加えて和えた物である〔石井 1965〕。更紗和えは、現在では「色の違う材料を取り合わせた和え物。更紗模様のようなできあがりからこう呼ぶ。野菜類、魚介類、練り物、鶏肉などを彩りよくあわせ、適当な和え衣で合える。」とある〔全国調理師養成施設協会 1986〕。しかし、『精進料理献立集』には、「さらさみそさけにてすこしのはしあへる」とあり、江戸時代の更紗和えは味噌和えの一種であったと考えられる。

くろぐわいが鱈に使われた例も多く（『四季料理献立』〔1750～1790〕、『料理伊呂波庖丁』、『卓子式』〔1784〕など）、刺身や生盛などにも使われている（『歌仙の組糸』〔1748〕、『新撰献立部類集』、『当世料理筌』〔1804～1818〕、『江

第2表 江戸時代のクログワイまたはオオクログワイの料理

文献(年代)	料理名または献立名
料理物語(1643)	ひやしもの
和漢精進料理抄(1697)	あへ物(くろこまにてあへ)
当流節用料理大全(1714)	御水物、ひやし物
槐記(1724~1735)	水物、御菓子(カステイラムシ)
料理綱目調味抄(1730)	冷物、冷しもの
伝演味玄集(1745)	煮物、煮和、茶くわし(餅一種)
歌仙の組糸(1748)	長皿、生盛
四季料理献立(1750~1790)	膾、水の物、貝、こつき膾
当流料理献立抄(1751~1763)	和物
普茶料理抄(1772)	小菜普茶(青和会、取肴、和会物)、小菜(大椀たし塩梅)
料理伊呂波庖丁(1773)	膾(唐がらしぬた)、水和
新撰献立部類集(1776)	和物并敷味膾(青あへ、青さんせうみそ)、取肴(齋助)、 精進刺身いり酒わさび添(黒くわへ切重、黒くわへ油あ げ)、精進和物(青あへ、梅ぼし肉あへ、黒青あへ)、 精進并生盛(いり酒す)、精進取ざかな、あしやら漬、精進 茶碗并菓子膾(青みそかけ)
会席料理帳(1784)	取肴、猪口之物并二あへ物いり酒(胡麻あへ)
卓子式(1784)	鱧膾(いり酒)
萬寶料理献立集(1785)	盛分膾(たで酢)
甘藷百珍(1789)	とりざかな(塩漬いも)
料理早指南(1801~1804)	鱧物(わさびす)、三ばい漬
新撰庖丁梯(1803)	あえもの(ねぎみそ、のり酢、いり酒すあへ)
素人庖丁(1803~1820)	膾(せりす)、和物(とうがらしみそあへ、さんせうみそ、 きのめみそあへ)、精進和物(赤みそあへ、さんせうみそ あへ)、膾
当世料理筌(1804~1818)	膾、さし身、和会物
料理簡便集(1806)	わさびす

第 2 表 (続き)

文献 (年代)	料理名または献立名
会席料理細工庖丁 (1806)	鱈 (三はい酢、わさび酢、せうかす、酢しやうゆ、三はいす、二はいす)、猪口物 (とがらしみそ、こまみそ、わさびす)、取肴并ニ二重物 (酢つけ)
御本式料理仕向 (1818)	御長皿
精進料理献立集 (1819~1824)	すの物、水物、向付、猪口 (にくあへ)
江戸流行料理通 (1822~1835)	鱈、精進鱈、硯蓋 (きんとん、きんとん煮、むきおとし、あちやらづけ、けし酢つけ、ちぢら煮)、精進硯蓋 (きんとん)、鱈 (こぜん酢)、萍 (白胡麻しきみそ)、差味皿 (猪口に焼とうがらしすみそ)、草子小菜 (あんかけ)、普茶大菜 (けし酢敷)、普茶小菜 (更紗あへ)、普茶大菜小菜 (煎酒酢入)
魚類精進早見献立帳 (1834)	鱈 (三はいす)、長皿、さし躬(ちよく生す)、猪口 (もろみあへ)

注) ルビは原典の記載による。

『江戸流行料理通』、『魚類精進早見献立帳』〔1834〕など)。松下〔1996〕によると、鱈、刺身および生盛は互いに似た料理で、鱈は獣肉や魚介類を生そのまま細かく刻んで、酢で食べたものであり、刺身は鱈の1種で、鱈よりも厚く切り、調味料を添えて供するものであった。また、生盛も鱈の一種で、魚介類を別々に随意の作り身にして器の中央に盛り合わせ、つまやけんを添え、わきから調味酢や煎酒を注いで器の底に溜めて供するものであった。『江戸流行料理通』には、くろぐわいが鱈のけんとして使われるとあり、鱈や刺身などではくろぐわいはつまやけんとして用いられたことが多かったと思われる。ただ、刺身は主に魚類であるが、江戸時代には鳥類、茸、野菜などを生またはゆでて調味料をつけて食べるものの総称であったので〔松下 1996〕、『江戸流行料理通』以外の文書にあるくろぐわいについては、くろぐわいそのものが刺身として食べられてい

たのかもしれない。

『料理物語』〔1643〕、『料理綱目調味抄』〔1730〕、『当流節用料理大全』〔1714〕などにはくろぐわいが冷物（ひやしもの）に使われたことが記されている。冷物とは、大根・瓜・蓮根・桃・栗・梨などを水で冷やした夏向きの肴で、料理の終わりに出す献立である〔大野ら 1982〕。これと類似の料理に、くだものや野菜を鉢の水にひたして出す水物（みずもの）がある〔大野ら 1982〕。『当流節用料理大全』や『四季料理献立』にはくろぐわいが水物にも用いられていたことが記されている。また、『槐記』〔1724～1735〕にはくろぐわいはカステラに入れられ、『伝演味玄集』〔1745〕では餅として菓子に使われたとある。これらの使用例は、いずれも今日のデザートとしてであり、くろぐわいのイモ（塊茎）にはわずかな甘みがあり、クりに似た食味をもっていることによると思われる。

『料理物語』にはくろぐわいの煮物がみられる。『普茶料理抄』には「大椀たし塩梅」にくろぐわいが使われている。これも煮物と思われる。『伝演味玄集』ではくろぐわいが煮物および煮和にあげに入れられている。煮和とは、魚介類、野菜類、茸類などのいろいろの材料を取り合わせて細かく切り、だしに煎酒や醤油を加えた汁で煮て、煮立ての熱いところを供する料理で、夏はさまし供するとされている〔松下 1996〕。したがって、煮和もやはり煮物の一つである。『新撰献立部類集』にはくろぐわいが「あしやら漬」に使われている。これは『江戸流行料理通』の「あしやらづけ」と同じで、一般にはあちら漬とよばれる。あちら漬は、野菜を刻んでトウガラシとともに砂糖などをあわせた漬け汁につけた浅漬けである〔河野 1994〕。

江戸時代の献立の中には料理全体の中での位置付けで料理名を示したもののや、容器の名称で書かれている料理名が少なくない。くろぐわいの料理についても、取肴、向付、猪口、鉢、長皿などの献立がみられる。一般的に猪口はひたし物や和物を盛ったものであり、その調理法が推測できる。しかし、取肴は煮物、焼物などを取り合わせたものであり、長皿および鉢についてはさまざまに調理されたものが入られたので、このような献立ではくろぐわいがどのよ

うに調理されていたかはわからない。いずれにせよ、くろぐわいは生のまま、あるいは煮て、和え物、冷物、水物、刺身、煮物などに広く使われていたことが窺える。

4. オオクログワイの伝播

以上のように、江戸時代にくろぐわいとされる植物が栽培され、料理に使われていたことは確かである。しかし、そのくろぐわいはクログワイとオオクログワイのどちらであったのだろうか。クログワイは野生植物の中では比較的重要な食料であったとはいえ、通常水田や沼で容易に成長し、横走する地下茎の多くの節から稈が叢生し、夏には広い範囲にわたって稈が密生する。こうして群落が形成され、晩秋には土中に多数の塊茎ができる。塊茎を得るために取えてクログワイを栽培する必要性は全くないのである。『成形図説』〔1804〕には、「烏芋」の成長の様子や塊茎の掘り取り方を解説した後に、「・・・野生はすなわち烏芋の自生にて形稍小し・・・」とある。この記述から、栽培されるくろぐわいの塊茎は野生のものよりも大きいことが推測できる。すなわち、くろぐわいには栽培種と野生種があり、両種の塊茎の大きさが相異なっていたのである。したがって、江戸時代に栽培されていたくろぐわいは栽培種のオオクログワイであり、野生のものはクログワイであったと考えられる。

『精進料理献立集』や『江戸流行料理通』などの中にも、江戸時代の料理に使われたくろぐわいは栽培種、すなわちオオクログワイであったことを推測させる記述がある。これらの料理書には「しらが黒くわへ」や「黒くはへせん」が水物や鱸のけんとして使われたことが記されている。「しらが」とは髪の毛のように非常に細長く切ったもの、「せん」とは繊切にしたものである〔石井1970〕。直径10～20mmのクログワイまたはシログワイのイモ（塊茎）を「しらが」や「せん」に刻むのは非常に難しく、ここで使われたのはかなり大きなイモ、すなわちオオクログワイと考えなければ納得できないのである。

もちろん、享保・元文の諸国産物帳が示すようにこの時代に野生のクログワ

イが広く採集、利用されていたことは事実である。しかし、大きなイモを作るくろぐわいが栽培されていたこと、および料理に使われたくろぐわいは大きなイモであったことがそれぞれ推察されるので、江戸時代の料理書にあるくろぐわいのほとんどがオオクログワイであったと思われる。大滝・石戸〔1980〕は、オオクログワイは江戸末期に中国から導入されたとしている。一方、篠原・富樫〔1951〕は、昭和3年に中国から導入されたとしている。しかし、著者は、ここまで述べてきた内容に基づいて、オオクログワイが日本に導入されたのは17世紀末以前、すなわち江戸中期以前であると、結論づけたい。昭和初期の導入説については、江戸時代に栽培されていたオオクログワイの系統が一旦消滅し、再度導入されたことを示していると思われる。

おわりに

奈良時代、クログワイの塊茎は摘草として採集、利用されていたようである。この塊茎は江戸時代になってもなお採集され、食べられていた。近畿以西ではクログワイと区別のつき難いシログワイも分布しているため、シログワイの塊茎もクログワイ同様に採集、利用されていたと考えられる。

オオクログワイは17世紀には日本に導入されていたと考えられ、「くろぐわい」という名で江戸時代の多くの献立に登場するようになった。それなのに、明治時代になるとオオクログワイの料理が極端に減少し、一旦はオオクログワイの栽培が消滅してしまったようである。昭和になって再びオオクログワイが導入されたが、その系統も日本では普及することはなく、現在その実用栽培は行われていない。清水〔1968〕の『現代日本料理法総覧』はあらゆる日本料理を取り上げているが、そこにもオオクログワイの料理は「黒慈姑阿茶良煮（くろくわいあぢらに）」の1例が説明されているにすぎず、この野菜を記した他の料理書を、著者は知らない。今日でもオオクログワイが中国から輸入されて、中華料理に用いられてはいるが、この野菜はどうも日本人に普遍的に好まれるものではないようである。

現在、日本ではオオクログワイは栽培されていない。その一方で、野生のクログワイが食用にできることは忘れられていない。大阪府や兵庫県の農家の老人から最近お聞きした話では、彼らが子供の頃（第二次世界大戦直後）には田仕事の折に親がこの塊茎を採集し、菓子の代用として彼らに与えたということである。とは言え、今日ではクログワイを食べる人もなく、単なる水田の一害草と認定されるのみに至り、日本人の生活に対するクログワイの価値は完全に逆転してしまった。

中世および近世の文書によると、当時日本ではさまざまな野草が野菜として利用されていた。また、遠方から日本に伝播し、栽培されてきた多くの栽培植物が食べられていたことがわかる。こうして非常に長期間、日本人は野草と栽培植物をともに利用し、生活してきたのである。ところが、明治時代以降多くの野草はしだいに利用されなくなった。そればかりか、日本に伝播し、永く栽培されていたにもかかわらず、放棄されてしまった野菜も多い。クログワイやオオクログワイもまさにそのような運命をたどった植物である。食生活の多様化や遺伝資源の多様性、保全などが要求されている今、クログワイやオオクログワイが脚光を浴びる日が来るかもしれない。その日のためにも、過去にこれらの植物が利用されていたことを記録に留めておきたい。

謝 辞

本稿の形態調査に用いたオオクログワイは兵庫県農業試験場 須藤健一氏から譲り受けたものであり、クログワイおよびシログワイの生育地については大阪府立園芸高等学校 植村修二氏に情報を頂いた。両氏にお礼申し上げる。また、本稿をとりまとめるにあたり、大阪府立大学農学部 山口裕文教授に数々のご助言を頂いた。同教授に対して心から謝意を表す。

引 用 文 献

青葉高

1989 「オオクログワイ」(農文協編『野菜園芸大百科 14 特産野菜70種』)、pp. 35-37、

農文協。

1991『野菜の日本史』、pp. 227-231、八坂書房。

新井玄圭

1678『食物摘要』（吉井始子編 1980『食物本草大成 第5巻』）、臨川書店。

新井白石

1719『東雅』（1903『東雅 第3巻』、pp. 378-379）、吉川半七。

浅野高造

1806『会席料理細工庖丁』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、pp. 147-195）、臨川書店。

浅野直隆

1803～1820『素人庖丁』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第7巻』、pp. 67-270）、臨川書店。

馬場幽閑

1698『食物和解大成』（吉井始子編 1980『食物本草大成 第11巻』、pp. 77-277）、臨川書店。

珍古楼主人

1789『甘藷百珍』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第5巻』、pp. 277-297）、臨川書店。

醒醐山人

1801～1804『料理早指南』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、pp. 135-324）、臨川書店。

土居水也

1628『清良記』（山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫・守田志郎編 1980『日本農書全集 10』、pp. 3-204）、農文協。

遠藤元閑

1696『茶湯献立指南』（吉井始子編 1979『翻刻江戸時代料理本集成 第3巻』、pp. 3-109）、臨川書店。

藤原長清

1310『夫木和歌抄』（『新編国歌大観』編集委員会編 1984『新編国歌大観 第2巻 私撰集編歌集』、pp. 477-858）、角川書店。

深根輔仁

918頃『本草和名』。

福田松珀

1656『増補日用食性』（吉井始子編 1980『食物本草大成 第1巻』、pp. 493-593）、臨川書店。

玄恵

1350『庭訓往来』（塙保己一・太田藤四郎編纂 1976『続群書類従 第13輯下 文筆部 消息部（訂正3版）』、pp. 1128-1143）、続群書類従完成会。

元政

- 1666『食医要編』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第4巻』、pp. 539-565）、臨川書店。
- 後鳥羽院
1239『後鳥羽院御集』（「新編国歌大観」編集委員会編 1986『新編国歌大観 第4巻 私家集編Ⅱ 定数歌編歌集』、pp. 124-147）、角川書店。
- 林道春
1630『多識編』。
- 人見必大
1697『本朝食鑑』。（正宗敦夫編 1933『日本古典全集』、pp. 267-269）、日本古典全集刊行会。
- 一条兼良
1481以前『尺素往来』（塙保己一編纂 1977『群書類従 第9輯 文筆部 消息部（訂正3版）』、pp. 503-521）、続群書類従完成会。
- 飯尾永祥
1454『撮壤集』（塙保己一・太田藤四郎編纂 1976『続群書類従 第30輯下 雑部（訂正3版）』、pp. 268-315）、続群書類従完成会。
- 池田正韶
1834『魚類精進早見献立帳』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第9巻』、pp. 239-321）、臨川書店。
- 石井泰次郎
1970『続日本料理法大全』（清水桂一訳補）、pp. 48-76、第一出版。
- 石井治兵衛
1965『日本料理法大全』（清水桂一訳補）、pp. 212-213、第一出版。
- 石川元混
1819『日養食鑑』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第12巻』、pp. 209-251）、臨川書店。
- 惟宗具俊
1284『本草色葉抄』（1968）、内閣文庫。
- 岩崎常正
1818『草木育種』。
1828『本草図譜』（飯沼蔵太郎編纂 1918）、本草図譜発行会。
- 角野康郎
1994『日本水草図鑑』、pp. 89-93、文一総合出版。
- 貝原益軒
1714『諸菜譜』。
1708『大和本草』。
- 貝原好古
1688『日本歳時記』（益軒会編 1973『益軒全集 卷之一』、pp. 439-555）、国書刊行会。
1694『和蘭雅』（益軒会編 1973『益軒全集 卷之七』、pp. 543-752）、国書刊行会。

香月啓益

1716『巻懐食鏡』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第12巻』、pp. 1-104）、臨川書店。
河野友美

1994『料理用語』、p. 9、真珠書院。

器土堂

1785『萬寶料理献立集』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第5巻』、pp. 157-174）、臨川書店。

北村四郎・村田源・小山鐵夫

1964『原色日本植物図鑑 草本編Ⅲ』、pp. 224-231、保育社。

虎関師鍊

1366～1372『異制度訓往来』（塙保己一編纂 1976『群書類従 第9輯下 消息部（訂正3版）』、pp. 469-495）、続群書類従完成会。

小西篤好

1828『農業余話』（山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫・守田志郎編 1979『日本農書全集 7』、pp. 213-379）、農文協。

近衛家熙口授、山科同安記

1724～1735『槐記』（熊倉功夫・原田信男編 1985『日本料理秘伝集成 第11巻 茶懐石』、pp. 235-251）、同朋舎出版。

越吉郎兵衛

1819～1824『精進料理献立集』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第9巻』、pp. 3-235）、臨川書店。

九之助・善之助・太郎藏

1830『北越新発田領農業年中行事』（山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫編 1980『日本農書全集 25』、pp. 175-233）、農文協。

曲直瀬道三

江戸初期『宜禁本草』。

曲直瀬玄

1633『日用食性』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第1巻』、pp. 423-492）、臨川書店。

黒川道祐

1684『雍州府志』（1968『近畿歴覧記「雍州府志」』）、光彩社。

前川文夫

1973『日本人と植物』、pp. 143-162、岩波書店。

横島昭武

1717『書言字考節用集』（中田祝夫・小林祥次郎 1973『書言字考節用集研究並びに索引』）、風間書房。

慢世堂主人

1806『料理簡便集』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、pp. 127-143）、臨川書店。

松江重頼

1645『毛吹草』(竹内若校訂 1943)、岩波書店。

松岡玄達

1769『食療正要』(吉井始子編 1980『食物本草本大成 第11巻』、pp. 301-534)、臨川書店。

松下幸子

1996『図説江戸料理事典』、柏書房。

道綱母

974以後『かげろふ日記』(鈴木知太郎・川口久雄・遠藤嘉基・西下經一校注 1957『日本古典文学大系 20』、pp. 109-337)、岩波書店。

源順

931~938『倭名類聚鈔』(正宗敦夫編纂 1954『倭名類聚鈔 自11巻至22巻』)、風間書房。

源俊頼

1104『堀川百首』(「新編国歌大観」編集委員会編 1986『新編国歌大観 第4巻 私家集 編Ⅱ 定数歌編歌集』、pp. 217-248)、角川書店。

三浦久次郎

1818『御本式料理仕向』(與村彪生編 1985『日本料理秘伝集成 第14巻』、pp. 136-172)、同朋舎出版。

宮永正運

1789『私家農業談』(山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫・守田志郎編 1979『日本農書全集 6』、pp. 5-263)、農文協。

宮崎安貞

1697『農業全書』(土屋喬雄校訂 1936、pp. 186-187)、岩波書店。

盛永俊太郎・安田健

1986『江戸時代中期における諸藩の農作物一享保・元文諸国物産帳から一』、日本農業研究所。

諸星吮潮斎

1745『伝演味玄集』(松下幸子編 1985『日本料理秘伝集成 第4巻』、pp. 157-240)、同朋舎出版。

向井元升

1684『庖厨備用倭名本草』(吉井始子編 1980『食物本草本大成 第7巻』)、臨川書店。

中山三柳

1682『蓬生雜記』(吉井始子編 1980『食物本草本大成 第6巻』、pp. 1-320)、臨川書店。

並河功

1952『蔬菜種類編』、pp. 207-208、養賢堂。

直良信夫・江坂輝彌

1941『亀ヶ岡泥炭層遺蹟出土遺物に就いて』『古代文化』12: 18-27。

西村市郎右衛門

1772『普茶料理抄』(吉井始子編 1979『翻刻江戸時代料理本集成 第4巻』、pp. 239-289)、

- 臨川書店。
- 大野晋・佐竹昭広・前田金五郎
1982『岩波古語辞典 机上版』、岩波書店。
- Ortwi, J.
1936 *Plantae Novae Japonicae* (Ⅲ) *Jour. Jpn. Bot.* 12(2): 652-665.
- 大井次三郎
1964『日本植物誌 顕花篇 Ⅲ』、pp. 219-220、至文堂。
- 小野蘭山
1803『重訂本草綱目啓蒙』(正宗敦夫編 1929『重訂本草綱目啓蒙 第二』)、日本古典全集刊行会。
- 小野蘭山・小野欽
1804『飲膳摘要』(吉井始子編 1980『食物本草本大成 第12巻』、pp. 133-175)、臨川書店。
- 大畑才藏
1688~1704『地方の間書』(山田能雄・飯沼二郎・岡光夫編 1982『日本農書全集 28』、pp. 3-95)、農文協。
- 大滝末男・石戸忠
1980『日本水生植物図鑑』、pp. 160-161、北隆館。
- 大伴家持ら
746~777『萬葉集』(高木市之助・五味智英・大野晋校注 1962『日本文学体系 7』、pp. 140-141)、岩波書店。
- 大津賀仲安
1787『食品国歌』(吉井始子編 1980『食物本草本大成 第12巻』、pp. 105-132)、臨川書店。
- 冷月庵谷水
1748『歌仙の組糸』(吉井始子編 1979『翻刻江戸時代料理本集成 第3巻』)、臨川書店。
1773『料理伊呂波庖丁』(吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第7巻』、pp. 3-47)、臨川書店。
- 蘆挂洲
1687『食用簡便』(吉井始子編 1980『食物本草本大成 第6巻』、pp. 321-448)、臨川書店。
- 佐伯元明
1776『新撰献立部類集』(吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、pp. 43-109)、臨川書店。
- 四条隆重
1535『武家調味故實』(塙保己一編纂 1987『群書類従 第19輯 管絃・蹴鞠・鷹・遊戯 飲食部 (訂正3版)』、pp. 780-788)、続群書類従完成会。
- 清水桂一
1968『現代日本料理法総覧 上』、p. 201、第一出版。

篠原捨喜・富樫常治

1951『品種本位蔬菜園芸図編』、pp. 424-425、養賢堂。

曾榮・白尾国柱

1804『成形図説』。

杉野駱華

1803『新撰庖丁梯』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、pp. 3-123）、臨川書店。

嘯夕軒宗堅

1730『料理綱目調味抄』（吉井始子編 1979『翻刻江戸時代料理本集成 第4巻』、pp. 3-63）、臨川書店。

高島某

1714『当流節用料理大全』（吉井始子編 1979『翻刻江戸時代料理本集成 第3巻』、pp. 113-285）、臨川書店。

田中信平

1784『卓子式』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第7巻』、pp. 51-63）、臨川書店。

谷本忠芳

1998a「日本におけるクワイの呼称、栽培および料理の変遷〔1〕」『農業および園芸』73: 27-34。

1998b「日本におけるクワイの呼称、栽培および料理の変遷〔2〕」『農業および園芸』73: 259-266。

1998c「日本におけるクワイの呼称、栽培および料理の変遷〔3〕」『農業および園芸』73: 392-396。

寺島良安

1712『倭漢三才図会』（倭漢三才図会刊行委員会編 1970『倭漢三才図会 下』）、東京美術。

禿箒子

1784『会席料理帳』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、pp. 113-132）、臨川書店。

鳥飼洞斎

1804～1818『当世料理筌』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第8巻』、pp. 199-229）、臨川書店。

山河下物

1760『献立筌』（吉井始子編 1979『翻刻江戸時代料理本集成 第4巻』、pp. 113-138）、臨川書店。

山本亡羊

1811『懐中食性』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第12巻』、pp. 177-207）、臨川書店。

山岡元隣

- 1667『食物和歌本草増補』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第2巻』、pp. 155-602）、臨川書店。
- 八百屋善四郎
1822～1835『江戸流行料理通』（吉井始子編 1981『翻刻江戸時代料理本集成 第10巻』、pp. 3-197）、臨川書店。
- 吉岡某
1697『和漢精進料理抄』（吉井始子編 1978『翻刻江戸時代料理本集成 第2巻』、pp. 227-280）、臨川書店。
- 全国調理師養成施設協会
1986『調理用語辞典』、p. 421、調理栄養教育公社。
- 著者未詳
江戸初期『宜禁本草集要歌』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第1巻』、pp. 1-240）、臨川書店。
- 著者未詳
1630『和歌食物本草』（吉井始子編 1980『食物本草本大成 第2巻』、pp. 1-154）、臨川書店。
- 著者未詳
1643『料理物語』（塙保己一・太田藤四郎編纂 1974『続群書類従 第19輯下 遊戯 飲食部（訂正3版）』、pp. 335-375）、続群書類従完成会。
- 著者未詳
1681～1683『百姓伝記』（山田龍雄・飯沼二郎・岡光夫・守田志郎編 1979『日本農書全集 17』、pp. 3-336）、農文協。
- 著者未詳
1736『備前国備中国之内領内産物帳絵図』（盛永俊太郎・安田健編 1987『享保元文諸国産物帳集成 第7巻』、pp. 917-1153）、科学書院。
- 著者未詳
1750～1790『四季料理献立』（吉川誠次編 1985『日本料理秘伝集成 第7巻 献立集Ⅰ』、pp. 123-333）、同朋舎出版。
- 著者未詳
1751～1763『当流料理献立抄』（吉井始子編 1980『翻刻江戸時代料理本集成 第6巻』、pp. 3-40）、臨川書店。
- 著者未詳
年代未詳『隠岐国産物絵図』（盛永俊太郎・安田健編 1987『享保元文諸国産物帳集成 第7巻』、pp. 1-89）、科学書院。
- 著者未詳
年代未詳『出雲国産物名蔬』（盛永俊太郎・安田健編 1987『享保元文諸国産物帳集成 第7巻』、pp. 91-363）、科学書院。
- 著者未詳
年代未詳『紀州在田郡廣湯浅庄内産物』（盛永俊太郎・安田健編 1987『享保元文諸国

産物帳集成 第6巻』、pp. 691-933)、科学書院。

著者未詳

年代未詳『佐野産物之内三拾色絵図』(盛永俊太郎・安田健編 1992『享保元文諸国産物帳集成 第17巻』、pp. 31-56)、科学書院。

著者未詳

年代未詳『尾張国犬山産物絵図註書』(盛永俊太郎・安田健編 1992『享保元文諸国産物帳集成 第17巻』、pp. 874-919)、科学書院。