

第3章 地域文化が残す自然資源 ——鹿児島県さつま町のシナモン栽培——

柳澤雅之

京都大学東南アジア地域研究研究所

はじめに

前章では、江戸時代初期に日本に導入され、薬用として栽培されるようになったシナモンが、18世紀以降、国内でどのように伝播したのかを明らかにした。そのために利用したのは、1730年代の記録として『享保・元文諸国産物帳集成』と、18世紀後半から19世紀の記録として『江戸後期・諸国産物帳集成』であった。その結果、シナモンが18世紀以降、薩摩、土佐、紀州、駿河など、国内各地で栽培されるようになったこと、そして、各地域の重要な現金収入源になっていたこと等を示した。

しかし明治になり、薬用植物資源としてのシナモンの重要性は低下していった。それまでの生薬に替わって、近代医療に基づいた医薬品が主流となり、シナモンも、医薬品としての地位を失い、国内での需要が大幅に減少した。1933年（昭和8年）に書かれた肉桂の栽培に関する論文に、安価な中国産の桂皮に押されて国内の肉桂の需要が激減し、近年は和歌山・高知の両県下で1万キロ内外を産するに過ぎないという記述がある（刈米 1933）。同論文ではまた、肉桂の植林がほとんどなくなったため、今後、生産額はますます減少するであろうと記される。明治以降昭和に至る過程で、薬用としての国内産シナモンの需要が大きく減少したことがわかる¹⁾。

江戸時代に本格的に導入され、明治になり薬用としての役目をほぼ終えたように見えるシナモンは、その後、日本国内からなくなってしまったのであろうか。本章では、現在の日本におけるシナモン利用を明らかにする目的で、かつ

1) 薬用以外のシナモンの利用に、八つ橋や肉桂餅など、各地の名産品としての利用がある。これら名産品のほとんどは江戸時代から明治にかけて作り出され、原材料としてのシナモンは、そもそも国内産が利用されていたが、明治以降、安価な外国産にとってかわられた。名産品として利用される民間のシナモンの利用と普及は今後の課題である。

てシナモンが栽培されていた地域を訪問し、現在でもシナモンが残されているのか、残されているとすれば、どのように利用されているのかを明らかにする。対象としたのは、鹿児島県さつま町である。前章で述べたように、鹿児島県は18世紀後半から19世紀にかけてシナモンの栽培が確認される中心地域のひとつである。また、1948年（昭和23年）の論文に、「（肉桂）原料を鹿児島県から移入し、同地（和歌山県）で調製の上商品として販売」という記述があった（渡邊・後藤 1953）。同論文では、紫尾地方での肉桂の試料採集の際、樹齢50年の木から試料を得たこと、またその木が高度300mの山地に生育していたことが記されていた。そこで本研究では、シナモンに関するローカルな利用に関する現地調査を、まずは鹿児島県紫尾地方で行うこととし、同地方におけるシナモン栽培とその利用を明らかにすることを目的としてフィールドワークを実施した。本章では、フィールドワークで得られたアイデアを試論として報告する。

調査地とフィールドワーク

前章で、18世紀後半から19世紀における我が国におけるシナモンの分布を示した。それによると、全国各地で52か所のシナモンの記載があり、特に、鹿児島や高知、和歌山、静岡など、太平洋側の地域での分布が多いことがわかった。一般にこれらの地域は、南からの黒潮の影響を受け、温暖な地域であるとされる。シナモンは古くから中国南部やベトナムで生育していたことから、温暖な気候を好むことが推測される。

鹿児島では17か所でシナモンの記載が確認された。このうち、16か所で、地名（郡名）の記載があった（図1）²⁾。その多くは、海岸に近い港町であった。フィールドワークを行ったさつま町のちょうど北西側に位置する現在の出水市内に7か所の記載があった。

紫尾地方は、出水市とさつま町の境に頂上を持つ紫尾山（標高1067m）一帯を指す。紫尾山は山頂を頂点として北西部と南東方向に傾斜し、南東部は高度を下げ川内川に連続する。冒頭で述べた資料中に、「（資料として採取したシナモンは）生育地が高度300mの山地で南南15°の傾斜地である」とされる（渡邊・後藤 1953）。これが、紫尾山麓の標高300m地点、南側斜面の傾斜地15°の場所だとすると、まさに、現在のさつま町がその範囲となる。さつま町側と出水市側は山を挟んで接しており、現在も交流が盛んである（第4章のフィールドノート参照）。すなわち、山地の傾斜面で栽培されているシナモンが切り出されて加工され、各港に運ばれて税金を納めた後、各地に販売されていたと推

2) 『江戸後期・諸国産物帳集成』には郡名あるいは島名で記載されているため、図では、それらの地名が指す範囲のおおよそ中心部に印を置いた。

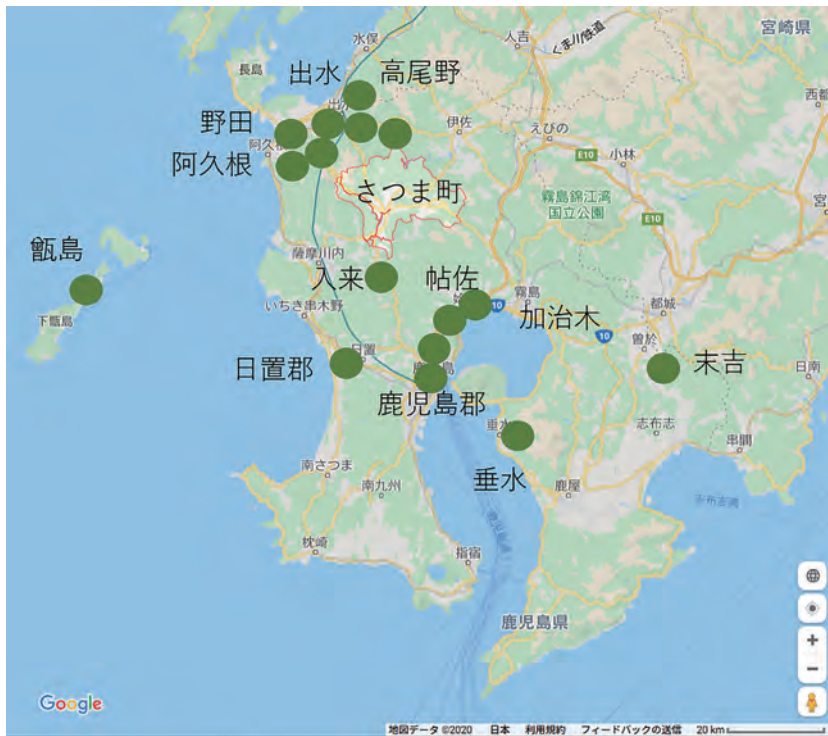


図1 鹿児島県でシナモンの記載が確認される場所とさつま町
GoogleMap を利用して作図

測される。

筆者は、岡田雅志・和田理寛とともに、2019年2月19日（火）～21日（木）、鹿児島県紫尾地方を訪問し、シナモンの栽培と利用について現地調査を行った。訪問したのは、現在の行政区分では、紫尾地方を含むさつま町であった。地元の町役場とボランティア観光グループの協力をえて、8か所で聞き取り調査を行った。また、現地で、地元の食事文化等に関する文献を収集した。

フィールドワークを進める中で、現地でのシナモンの呼称がケシンであること、そして、ケシンは、里山の中や、家の庭木として現在も残されていること、ケシン団子を中心として、現在も食文化の中にシナモンが残されていることがわかった。以下では、さつま町でシナモンが残されている理由を、シナモンが生育する自然環境と食に関連する文化から考える。このふたつが重要であることを現地調査で見出したからである。そう考える根拠となった現地調査の記録、すなわちフィールドノートを第4章に掲載する。

シナモンの生育と利用

さつま町で聞き取り調査を進めていると、年配の多くの方が、小さい頃にシナモンをかじった記憶を持っておられることがわかった。1950～60年代、家の周りは里山に囲まれ、その中を歩いて子どもたちは通学していたという。その途上、里山のどこにシナモンの木があるかを子どもたちはよく知っていて、細い根をほじくって齧ると、甘辛い味がしたことを、聞き取りをしたほとんど

の人が覚えていた。実際、筆者らも根を齧らせてもらったが、シナモン独特の甘い香りと舌に少しピリリとくる辛味があり、自然の中の絶好のおやつであることがわかった。また、シナモンとよく似た木だが根は味がしない木があるなど、子どもたちは樹木の種類をよく見分けていた。その知識は、親から教わったというより、子どもたちの遊び場である里山の中で、年上の友達から遊びを通じて教えてもらっていた。

シナモンは山に生育するだけでなく、庭木としても植栽されていた。現在も、多数の種類の庭木の中に残されていることも確認された（第4章図2、図3、図14、図16、図21、図23）。嫁入り時に山で採ってきたシナモンの木の苗を嫁ぎ先の家の庭に植えておいたという話も聞かれた。「昔、土佐では女兒が産まると肉桂の苗を2～3本植え、長じてこれを堀り皮を採れば嫁入りの費用が出来た」との伝聞の記録もある（刈米 1933）。

さつま町では、庭に植えられたシナモンは生育旺盛なため、多くの家では、高さ3mほどのところで主幹を伐採し、樹高がそれ以上伸びないように剪定していた。シナモンの葉は旺盛に茂り、その葉を使ってケシン団子を作っていた。紫尾でインタビューした女性によるケシン団子の作り方は次のようであった。

ケシンの葉は前日までに、大きめの古い葉をとっておく。モチ米は天日乾燥させた後、製粉。モチ米粉に小豆と砂糖と塩を加え、水を入れてこねる。まるめた後、洗ったケシンの葉の上におく。葉は、柄の部分と先端を少し切り取る。葉が大きい場合は折り曲げるようにして、葉が小さい場合は2枚で挟むようにして包む。ひつつかないように重ねて蒸籠にいれ20分ほど蒸す。冷めてもおいしい。1週間くらい日持ちする。

実際、この女性が作ってくれたのが第4章図17のケシン団子である。シナモンの香りと甘い小豆が絶妙の組み合わせで、モチと小豆の混ざった食感もよく、大変おいしいお菓子であった。

シナモンを日常的に利用するだけでなく、販売目的で栽培する方のお話しも聞くことができた。東郷でインタビューした方によると、ケシンは、樹皮と根をそれぞれ次のように加工・販売していた。

- ・ ケシンは家の近くの山で生育していた。ケシンには2種類ある。普通のケシンとカズラケシン。カズラケシンは葛のように根が細長く伸びる。カズラケシンのほうが少ないが、どこに生育しているのかは知っている。クスノキやイゲシンの近くにあるケシンはにおいがよくない。ケシンは、鳥が実を食べ、種を運ぶことで広がる。ケシンの苗木を売ることもある。回答者の家の裏手には10本以上のケシンがある。戦後になってケシンが増えた。ここは天神さんに近いので、ケシンを売ることができ、比較的ケシンが残

されている。ただし、現在でも販売しているのは回答者のみ。回答者の弟の家の近くにも樹高 10m のケシンあり。他に、樹高 10m のケシンが 3 本あり。いずれも道路沿いか川沿いに分布。ケシンの裏手には植林が広がる。なお、植林が入る前は雑木林で、15 年くらいを周期として伐採していた。

- ・ 昭和 30 年代までは、通常、6 月頃に木を切って樹皮を剥ぎ販売することがあった。朝鮮から引揚げてきた人達が多く従事していた。根は天神さんのお土産として戦前から売っていた。ケシンの根を 3 週間ほど焼酎につけるとうまくなる。
- ・ 回答者は近くの天神さんにも茶屋にもケシンを卸している。いずれも価格は同じ。
- ・ ケシンの樹皮を販売する場合、家で樹皮を剥いだ後、乾燥させる。それを業者に販売する。樹皮がとりやすい 5 ～ 6 月に樹皮を取り、乾燥させる。昭和 30 ～ 40 年まで、樹皮を販売していた。根のほうは天神さんでの販売用であり、12 月末～ 3 月いっぱいまで取ることができる。

このように、現地調査の結果、さつま町では、シナモンが現在も残されていることがわかった。里山によく生育していたシナモンは、庭木としても植栽されていた。ケシン団子を作ったり、樹皮を販売したりするなど、栽培を目的とする場合もあったが、里山での生育はむしろ、自然に再生するに任せられていた。しかし、そのことは、シナモンが自生していることを意味するわけではない。庭木に多数の樹種が植栽されていることや、さまざまな植物資源が利用されており、積極的に栽培しているわけではないが、半ば意図的にシナモンが維持されていると考えられた。このことは、シナモンだけでなく、カカランハ（サルトリイバラ）やヨモギ、バショウの葉などについてもあてはまる。山菜や果実など、里山でとれる恵みを利用していることと、里山の植物資源が維持されていることには密接な相関関係がある。このことが、多様な植物資源とともにシナモンが残された生態的な背景であると考えられた。

食文化に埋め込まれたシナモン

シナモンを含めて、里山で生育する植物資源の話をしていると、折々の年中行事の際の食事に、それらの植物資源が多数、利用されていることがわかった。聞き取りでは、里山あるいは山の樹木として、シイ、カシ、スギ、ヒノキがあったという。ハゼノキやコウゾは和紙製造のため、昭和 30 年代まで利用されていた。食用になる植物資源として里山でとれたものには、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、ヨモギ、ツワブキ、マツタケがあった。シイノキは家の庭にも里山にもあり、実をフライパンで炒って食べたという。里山や家の近辺に、クチナシがあり、実を団子にした。近くの藪に生育するゲンノショウコは胃腸薬

で、ユキノシタも薬として利用した。ドクダミはお茶として利用することもあった。

庭にもたくさんの有用樹が植えられていた。ビワ、カキ、ダイダイ、クリ、アケビなど、実のなる木は多くの世帯で見られた。センリョウの木は鳥が種を運び、勝手に生育するという。ユズやナンテンも同様であった。クチナシの実は、赤切れした時に使った。ビワは、葉を乾燥させて煎じると熱さましに使えた。いずれも薬用だった。

また、里山や庭木として生育する多様な植物資源は、日々の食事に重要な役割を果たすだけでなく、年中行事の料理として振舞われていることもわかった。毎月、なにがしかのイベントがあり、その都度、各家庭では食物をつくっては、他の家庭に贈り物（おすそ分け）をしていた。さつまいもを暮らす人が書き残したさつまいもの食の暦は、一年を通じて多くのイベントがあり、その際に身近な植物資源を用いた料理を振舞うことが示されている（原園 2012）。

1月

- ・ 正月の雑煮（モンノシュイ）には毎年豆もやしのがのせてあったね。父ちゃんが藁でコモを編み、大豆を並べ、時吉の血合（ちあぜ）の豆つけに浸けに行く。……。年末には豆もやし作りと、庭のお清め（シラスウップイ）としめ縄作りが父ちゃんの仕事だった。正月の献立は、裏山で採れたしいたけや菜園の大根、人参などで作った煮しめ、甘い煮豆、オバの酢味噌かけだった。
- ・ 七草がゆ（ナナトコイのズシ）も大鍋に作って、隣近所に配って回った。
- ・ 盆正月や冠婚葬祭、親戚の集まり、地区の寄り合いなどすべてに、農作業で疲れた体のまま、前の晩から大鍋で料理を作り、一生懸命だった母ちゃんの姿を今でも覚えている。

2月

- ・ ばあちゃんが干し大根（ツルシデコン）や灰汁で蒟蒻も作りおったなあ。揚げ豆腐（アゲオカベ）も自家製菜種油で揚げて、鶏の煮付け（ニワトイノシル）を作っていた。

3月

- ・ ひいばあさんが、わらび、ぜんまい、くさぎ、ふき、よもぎ、タラの芽などを囲炉裏で料理するのをじっと見ていた。……。節句には、よもぎ餅（フツノモツ）やいこ餅、高麗菓子、ふくれ菓子などを作っていた。嫁はこれらを持って里帰りする風習もあった。

4月

- ・ 孟宗竹、コサン筍、真竹が次々生えてきて、味噌汁、煮しめ、酢味噌和えなど、アケテンクレテン（毎日毎日）筍づくし。

5月

- ・ アク巻き（ちまき）はもちろんだご巻、かからん団子、ケセン団子などを作り、お茶うけ（ヨクモン）や子供のおやつになった。農作業も「結い」があり、持ち寄って食べては、お互いに料理の作り方を教えあっていた。
- ・ 田植えの前は、水路掃除（カワコシタエ）があって、小川の水を一日だけ止めた。鯉、鰻、鮎、川えび、しじみ、川びななど、子どもが竹ザル（ショケ）で捕ってくると、母ちゃんが野菜もたくさん（ドッサイ）入れて味噌汁にしてくれた。一年に一度の楽しい魚捕りだった。味噌も醤油も一年分作ってあったね。

6月

- ・ 梅干し、らっきょう漬け、梅酒、枇杷酒など、どこの家でも作られていた。庭には枇杷、ぐみが生り、子供たちは生梅までかじっていた。

7月

- ・ きゅうり、トマト、なす、かぼちゃなどが採れて、天ぷら酢の物と夏野菜もおなかいっぱい食べた。……。

8月

- ・ 畑に植えてあったさとうきびやとうもろこしはおやつに最高だった。甫立スイカ、メロンなども親戚からもらって食べた。トイモガラの酢の物、煮しめ、みがしき（カッコグイ）の味噌汁、へちまのそうめん汁、ところ天も食卓に上がった。冷そうめんの薬味のみょうが、しそ、ねぎ、しょうがなども菜園に勢ぞろいしていた。
- ・ 夏休みは、子供会で川内に海水浴に行き、あさりやはまぐりを袋いっぱいに拾ってきた。

9～10月

- ・ 九月、十月になると、裏山に柿、みかん、栗、梨、あけびなどが生り放題。ひいじいさんが植えてくれたものだとか聞かされていた。子どものころはあるのが当たり前で、祖先に感謝なんて思わなかった。裏山は子どもの木登りの遊び場で、まだ熟れていないみかんなどを食べたこともある。
- ・ 運動会のお弁当は、煮しめにつけあげ、かまぼこ、こがやきが添えられ

ていた。……。それに自家米釜だきの赤飯と四角のつきだしゴハン（チョンチョンマンマ）が葉らんの上に並べられていた。なぜか巻きすしもあって金持ち（ブゲンシャドン）になった気分だった。父ちゃんは時々、山芋を掘っていた。とろとろの生くさい味が忘れられない。

11月

- ・ から芋も豊作。干ぼかし鮎や干しぼかし山太郎かにの汁、せしから汁、だご汁などの体が温まる料理も作ってもらっていた。

12月

- ・ 冬になると甘酒がつぼに造ってあった。そば粉を挽いてソバ打ちもしていた。年末の餅つきは隣の家族と交代で杵うすでついていた。その日は昆布と大根の汁（ショイノオッケ）をこしらえて必ず餅つきの後、皆で食べていた。

5月にケセン団子が食べられていたという記述も見られるように、さつま町では、年中行事に身近な食材を利用した食物が作られることがわかる。それらは、家族・親族で共同して作ったり、作ったものを皆で食べたり、あるいは嫁の里帰りに持たせるなど、地域の植物資源利用が、地域の社会関係や文化の中に埋め込まれていることがよくわかる。

ちなみに、そうした贈り物（おすそ分け）は、我々のような訪問者に対しても同様であった。現地調査でお宅に伺うと、まずはお茶菓子をだしていただくことがほとんどであった。それも、お茶うけに自家製の奈良漬を出していただいたり、裏庭でとれたミカンや収穫中のキンカンを大量にいただいたりするなど、既存の商品ではなく、自家製のものが多く、誠に心のこもったおもてなしを受けた。日中にシナモン利用やケセン団子についてお話を伺っていた女性が、インタビュー終了後わざわざケセン団子を作り、夜になって我々の宿まで届けてくれたこともあった。インタビューが終了し帰ろうとすると、たくさんの手土産をいただいたことも一度ではない。異人をもてなしてくれるという別の文化であるといえるかもしれないが、さつまの文化的背景があっちはじめて可能になるおもてなしであることは間違いない。

おわりに

本章では、シナモンの地域社会での利用について、鹿児島県さつま町でのフィールドワークで考えたことを試論として述べた。さつま町での経験から、シナモンが里山や庭木として広範囲に残されていること、そして、ケセン団子のように地元の食物として利用されていることがうかがえた。その理由は、第

一に、植物として生育旺盛なシナモンが、里山や庭先という環境下で、身近に生育する多様な植物資源を維持・利用するさつまの文化の一部として残されていたことにあった。年中行事に振舞われる料理に組み込まれることで、さつま町の食生活を構成するひとつの文化要素となっていた。また、さつま町では、贈り物（おすそ分け）を通じた社会関係の構築が現在も盛んにおこなわれ、そうした慣習が残されていることも、シナモンが継続して利用されることにつながっていると推察された。

しかし、植物資源利用は近年、大きな変化を受けている。かつて豊富に残されていた里山だが、年々、森の利用が減少するとともに、スギやヒノキの植林に変貌し、かつてのような多種多様な樹種がみられる森ではなくなってきた。また、農村の過疎化も深刻である。若い人たちが里山や、庭木として生育する多様な植物資源を利用しないだけでなく、都市で暮らす人びとは、かつてと異なった人間関係を地域社会に持ち込むであろう。そのことはまた、社会関係の構築にも影響を与える。聞き取りの際に、若手の方にケシン団子のお話をすると、遠いところを見るような眼をしてからようやく、そういえばあったなというような反応に出会ったこともあった。ケシン団子とシナモンも、かつてほど身近に存在する植物資源ではなくなっているのは確かだと思われる。

その一方、新たな活動も見られた。地元の婦人会で料理を作る際に、ケシン団子を取り上げたり、地元の食事を見直したりするような運動も見られた。また、web ページで検索すると、ケシン団子がなつかしい郷土料理として取り上げられているサイトもあった。地域文化に組み込まれることで残ってきたシナモンが、今後、どのように残されるのか、あるいは残されないのかは、地域文化の在り方と密接にかかわっている。

参考文献

- 原園なだみ (2012) 「ふるさとのたもいもん」『宮之城文化』第 12 号 (特集「さつまの食について」)、宮之城文化懇談会。
- 刈米達夫 (1933) 「肉桂ノ栽培」『植物研究雑誌』9 (4)、pp. 256-258。
- 宮之城町史編集委員会 (1974) 『宮之城町史』宮之城町。
- 渡邊武・後藤實 (1953) 「日本産肉桂の研究 (第 2 報) 和歌山県産並に鹿児島県産肉桂に就て」『生薬学雑誌』6 (1)、pp. 35-37。