

文 化

「あてなる」あまづら 幻の味

◇清少納言も好んだ甘い液 正体探り当て植物から再現◇ 神松 幸弘



アマツルとツタから採取したあまづら。いずれも濃厚な甘みを感じられる



のアーカイブで、あまづらと書いてある古文書を探した。だが平仮名の崩し字が混ざった文書ばかりで読めない。個人で研究するのは限界と思い、幅広い時代の文書を読む国文研の人口敦志さんに共同研究を持ちかけると、快く応じてくれた。

先行研究では「あまづら」ツタの樹液を煮詰めたもの」というのが通説だった。東京帝国大学の植物学者、白井光太郎が昭和初期にツタの樹液の糖分がサトウキビ並みだと解析したためだ。だが白井がツタ以外の植物を分析した形跡はない。

白井がツタのみを対象とした根拠は江戸時代の紀州(和歌山)藩医、畔田翠山が記した「古名録」だった。畔田はあまづらを「地錦の茎に溜まれる

甘汁」と記している。

畔田は博物学者の南方熊楠が郷土の偉人として信奉していた人物。白井と南方は親交が深かった。ツタ以外の植物が顧みられなかった理由として、権威ある研究者の間関係が影響した可能性は否定できない。現に、ツタ以外の植物説を唱える古文書は白井に一蹴されているが、入口さんの手を借りてこれらを読むと、白井の理解が正確でないことも分かった。

あまづらは出土された木簡などの多くで「甘葛」の字を当てていた。「葛」はつる性の植物を意味する。私たちは、ツタ以外のつる性植物の樹液の糖分もできるだけ数多く分析することにした。

樹液に糖分が蓄えられるのは厳冬期のみ。17年2月から、主に奈良県の山中で採取にあたった。葉が落ちた植物を判別するため、地元の植物愛好家の方に協力を受けた。吹雪に見舞われる中だったが、入口さんも喜んで同行してくれた。

手に入った9種類のつる性植物の樹液を分析すると、ツタだけでなく、アマツルやヤマブドウ、ノブドウなどの樹液が高い糖度だと分かった。ブレがないか確認するため3年間、毎冬採取し続けたが、同じ結果が出た。

平安時代の法合集「延喜式」によると、あまづらは東北から九州にかけ

貢進物として集められている。これほど広範囲から、ツタのみで毎年安定的に量が確保できたとは考えにくい。ツタを含め、何種類かのつる性植物から採取されたというのが、私たちの推論だ。

19年夏、再現したあまづらの試食会を開いた。文学や歴史のファンに味

わってもらったのは、清少納言の大好物だったかき氷。まさに「あてなる」濃厚な甘みが大好評だった。今後、中山間地の新たな産業として、あまづらが生かせるのではないかと考えている。(こつまつ・ゆきひろ 立命館グローバル・イノベーション研究機構助教)

「削り氷にあまづらを入れて新しき鏡に入れたる」。清少納言は「あてなるもの(上品なもの)」として「枕草子」にこう書き残した。あまづらは古代、貴族に愛された甘味だったが、中世には砂糖に取って代わられた。私は普段、サンショウウオの生態研究を専門としている。門外漢ながら文理横断の研究チームを組み、あまづらの原料を調べて再現を試みた。

きっかけは地元の京都府向日市で参加している歴史サークル。毎回勉強会だけでなく、皆で歴史にちなんだ食事を楽しんでいった。2015年、芥川龍之介の短編にある「芋粥」をメニューにしたいと思い立った。作品は「今昔物語」の1話を翻案したもの。おかげのよくな料理を想像していたが、ネットで調べると、山芋をあまづらというもので煮た、甘いデザートだった。貴族のうたげで出されたという。

あまづらとは何か。探究心が湧き、国立国会図書館や国文学研究資料館