

ナツツタの樹液による芋粥再現実験

関戸 菜々子^一姫野 諒太郎^二早瀬 裕也^三小谷 瑛輔^四

一 実験の趣旨

本稿は、芥川龍之介「芋粥^五」およびその典拠とされる「今昔物語集」「宇治拾遺物語」の原話に登場する芋粥という料理について、平安時代に用いられたであろう材料を用いて行った再現実験の報告である。

よく知られたものではあるが、これらの物語の筋から確認しておこう。

下級貴族の五位が主人公で、ある日、稀な機会に少量しか食べられない芋粥を飽きるほど食べてみたいと口に出す。それを聞いた利仁に誘われて、五位は敦賀で芋粥を振る舞われることになる。しかし、敦賀に到着していざ大量の芋粥を目の前になると、一杯も食べることがで

きなかった。この全体的な筋については、原話でも芥川の小説でも共通している。

原話では五位が食べられなくなった理由については特に触れられず、単にその反応に皆が笑ったということだけが語られているが、芥川の「芋粥」では、五位の食欲が失せていく過程や心理的な意味付けが詳細に書かれていることが特徴である。大量の芋粥を振る舞われたことは、「多くの侍たちに愚弄されてゐ」た頃を懐かしく感じさせるような、人生観を劇的に変えた出来事として描かれており、その点は原話とは異なる芥川「芋粥」に固有の特徴となっている。

さて、これらの物語では、当初の芋粥への思いについても、結末での五位の変化についても、芋粥という料理の味が重要な役割を持っているにもかかわらず、その点は未知のままであった。平安時代に作られていたような芋粥は、近代に入って以降は作られた報告が全くなく、完全に途絶えた食文化となっていたからである。

芋粥が作られなくなったのは、それを作る甘味料となる「ミセン」または「甘葛煎^{あまつせん}」がどのようなものであるのか、江戸時代には分からなくなっていたためである。

近年、芋粥の原料となる甘味料「甘葛」^{あまづら}がナツツタの樹液であることが石橋頭によって明らかにされ、また、それを煮詰めて糖度を七〇度程度まで高め長期保存が可能となる「甘葛煎」も再現可能であることが確認された^六。最近、石橋頭の協力のもと、奈良女子大学で大規模な再現実験が行われ、その成果が山辺規子編著『甘葛煎再現プロジェクト^七』にまとめられた。今回の我々の実験も、これに多くを拠っている。

これらの先行研究に対する本実験の新規性は、次の二点である。

一点目。先行研究はいずれも甘葛煎の再現を目的としたものであり、ナツツタの樹液を用いた芋粥の再現実験が行われたことの報告は管見の限り存在しない^八。後でも確認するが、芋粥については甘葛煎を原料とするレシピと甘葛煎に煮詰める前のナツツタの樹液を用いるレシピの二通りが伝えられている。糖度七〇度を超える甘葛煎が美味であることは既に報告されており、それを用いて自然薯を煮た場合に美味なものになることは十分に予想されるところだが、甘葛煎の段階を経ずに作るとどのような味になるのか、また美味と言える糖度の芋粥を作

るためにどの程度の糖度や量のナツツタが必要となるのかという点を明らかにすることは、甘葛煎の再現を趣旨とする先行研究とは異なる課題となる。

二点目は、先行研究においては九州や奈良のナツツタによる再現が行われており、北陸の気候や植生におけるナツツタの樹液による再現はなされていないということである。ナツツタの樹液の糖度は寒さと関わっていることが前掲の先行研究によって知られており、地域や季節、採集時期の実際の温度の違いによって、樹液の糖度や味には大きな違いが生じる。「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」、芥川龍之介「芋粥」において大量の芋粥が作られた舞台となっているのは北陸の敦賀である。前掲書で山辺規子は「全国各地で甘葛煎再現実験がなされれば、また見えてくるものがあるかもしれません」と述べているが、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」、芥川龍之介「芋粥」に関して最も重要性が高いのは、北陸のナツツタによる再現ということになるだろう。

既知のことからであるが、古典籍に見える芋粥の情報について確認しておこう。芋粥の製法は、芥川が読んだとされている「今昔物語集」の本文^九には次のように描か

れている。

何ぞの湯桶すぞと見れば、此水と見は味煎也けり、亦若き男共十余人許出来て、袂より手を出して薄き刀の長やかなるを以て、此の署預を削つゝ、撫切りに切る、早う署預粥を煮る也けり

「今昔物語集」と同様のエピソードは「宇治拾遺物語」にもあり、芥川龍之介はこれらをもとにしたとされている。芥川「芋粥」では、芋粥を作る場面は次のように描かれる。

芋粥とは山の芋を中に切込んで、それを甘葛の汁で煮た、粥の事を云ふのである。(中略)

五位はさつき、あの軒まで積上げた山の芋を、何十人かの若い男が、薄刃を器用に動かしながら、片端から削るやうに、勢よく切るのを見た。それからそれを、あの下司女たちが、右往左往に馳せちがつて、一つのこらず、五斛納釜へすくつては入れ、すくつては入れするのを見た。最後に、その山の芋が、一つも長筵の

上に見えなくなつた時に、芋のにほひと、甘葛のにほひとを含んだ、幾道かの湯気の柱が、蓬々然として、釜の中から、晴れた朝の空へ、舞上つて行くのを見た。

また、日本最古の料理書と言われる『厨事類記二』には次のようにある。

暑預粥ハヨキイモヲ皮ムキテウスクヘキ切りテミセンヲワカシテイモヤイルヘシイタクニルヘカラス又ヨキ甘葛煎ニテニルトキハアマツラ一合ニハ水二合ハカリイレテニル也石ナヘニテニルチヒサキ銀ノ尺子ニテモリテマイラス云々或説云銀ノ提ニ入テ銀ノ匙ヲクシテマイラスヘシト云々

このように、『厨事類記』では、「ミセンヲワカシテイモヤイル」場合と、「ヨキ甘葛煎ニテニルトキ」の二通りのレシピが記されている。「ミセン」とは「未煎」、すなわち煮詰める前のナツヅタの樹液であり、煮詰めたものが「甘葛煎」である。「ミセン」は調味料としては日持ちしないため、冬季に「ミセン」を採取してから長期間の

保存が利く形態を経なければ利用不可能な時期には専ら「甘葛煎」への加工を経た料理法が採られ、「ミセン」の産地において冬季に芋粥が食される場合では、両方の料理法が可能であったと考えられる。

今回実験を行う富山は、かつての国名では越中だが、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」、「芋粥」で舞台となった越前敦賀と同じ北陸の気候であり、また『甘葛煎再現プロジェクト』でも触れられているように、『延喜式三三』卷三三、「大膳下」の「諸国貢進菓子」条および『延喜式』卷三七、「典薬式」の「諸国進年料」に、「甘葛煎」を納めていたことが記録されている地域でもある。すなわち「甘葛煎」およびその原料である「ミセン」の産地であったわけで、冬季に「ミセン」から芋粥を作ることが可能であったのはこうした地域であったと考えられる。そこで本実験では、「甘葛煎」を経由したレシピに限定せず、「ミセン」から直接作ることも含め、芋粥の再現が成功するかどうかを検証することになる。特に、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」では「味煎」に「暑預」を直接入れているとあることから、難度が高い工程とされてきた「甘葛煎」の再現も今回の実験の目標の一つには含まれるが、

それだけにはこだわらない。

これらの物語中では、京都では少量しか作れない芋粥が、敦賀では大量に作られていたという設定となっている。これについて石橋頭は「五位のために消費した味噌の量を控えめに五石として、実験の数値から原料のツタに換算すると、およそ三〇〇本分に相当する。現実にはとても不可能な数字である^三」としており、金額でいえば「一千万円を超える^四」という。利仁の権勢を強調するための誇張であるというのが石橋の見解であるが、前述のように、ナッツタの樹液には気温が関係しており、北陸の気候で十分な糖度と量のものを用意する難度が小倉や奈良と同様かどうかという点も確認される必要がある。たとえば、北陸では高い糖度のナッツタが容易に大量に集められるということになれば、「ミセン」を用意するための手間は変わってくることになり、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」において敦賀で作られたことになっている芋粥の量が誇張であったのかどうかという解釈に関わってくる。これも、今回の実験によって検討される点の一つとなる。

また、芋粥の味そのものも、芋粥をめぐる物語群の解

釈に関わってくる。五位が大量に食べたいと願ったのが現実的なものであったのか、あるいは五位の特異な嗜好を示すものであったのかは、味覚的な面を抜きにして考えることはできない。今回の実験は、初めてその点からのアプローチを試みるものである。

まとめておくと、今回の実験の目的は、以下の三点ということになる。

一点目。ナツツタの樹液によって芋粥を作ることができるとどうかを確認し、また、その工程がどのような様子になるのかを把握する。

二点目。北陸におけるナツツタの採集や樹液の採取の様子がこれまで実験が行われてきた他地域と同様のものとなるかどうかを確認する。また、樹液の糖度を確認する。それによつて、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」、「芋粥」における北陸での芋粥大量作成を非現実的なものと解釈すべきかどうかを検討する。

三点目。ナツツタの樹液による芋粥の味を確認する。「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」、「芋粥」において、主人公の五位が大量に食べたいと願ったことや、大量の芋粥を目の前にして食欲を失ったことの解釈について示唆

が得られないか検討する。

二 構想と準備の経緯

二・一 実験の構想

富山大学人文学部東アジア言語文化コースの選択A科目として開講されている「日本文学演習」（担当教員：小谷）では、平成二十八年年度より、アクティブ・ラーニングの試みとして、学生たちがそれぞれの関心とアイデアに基づいて勉強会を互いに提案し合い、多様な形で文学を学び合うことを推奨してきた。

平成二十八年年度卒業生の代から開催されてきた勉強会の一つに「文豪飯」というテーマがあり、文豪にゆかりのある食べ物を再現して実食してきた。過去の卒業生の成果は冊子にまとめられており、平成三〇年度二年次学生を中心とするチーム（代表：関戸）もこのテーマに関心を持ち、森鷗外が食べていたという「まんじゅうご飯」や、宮沢賢治が好んだという天ぷらそばとサイダーの組み合わせなどを再現・実食するなどしていた。

「日本文学演習」と並行して、平成三〇年度前期に開講された別の科目「日本文学特殊講義」(担当教員:小谷)で芥川龍之介「芋粥」を扱った際、芋粥が現代では全く食べられなくなっている料理であること、その材料となる甘味料の「甘葛煎」の再現の段階については近年他の地域で行われた例があること、しかし芋粥の再現実験については報告が見られないことなどを紹介した。これに授業を受講していた「文豪飯」チームのメンバーが関心を持ったことが、構想の始まりである。

その後、富山大学理学部教授の唐原一郎氏を通じて植物の研究を専攻する大学院理工学教育部の姫野諒太郎、早瀬裕也が紹介されてメンバーに加わり、ナッツタの分布や同定、採集方法などについての知識をチーム内で共有し、さっそくナッツタを探索することとなった。

二二二 ナッツタの探索と採集許諾確認

ナッツタ(単にツタとも) *Parthenocissus tricuspidata* (Siebold et Zucc.) Planch.) はブドウ科ツタ属の落葉性のつる性木本である。日本国内では北海道・本州・四国・

九州、国外では朝鮮半島・中国に分布し、山野に普通に見られる。晩秋には赤く紅葉する^{一五}。ナッツタの葉は、生長段階によって二く三つに分かれたり、切れ込みが入らなかったりと、変異に富み、ウルシ科のツタウルシ (*Toxicodendron orientale* Greene subsp. *orientale*) やウコギ科のキツタ (*Hedera rhombica* (Miq.) Bean) に似る。特にツタウルシは触れることでかぶれを生じる有毒植物であり、誤って採取しないよう注意が必要である。

キツタは常緑で、冬でも葉が残っているため、夏に葉のあるナッツタ「夏蔦」に対して「冬蔦」と呼ばれる^{一六}。したがって、冬でも葉が残っていればそれはナッツタではなくキツタであるわけだが、葉のない冬につるだけの状態のナッツタを、他の枝葉もある場所で探し出すのは難しいと考えられた。そこで、葉のある季節にあらかじめナッツタの自生を確認しておく必要があった。

また、ナッツタは採集後時間が経つと乾燥して樹液がとれにくくなる。そのため、なるべく実験場所から距離の近いところで採集する必要がある。そこで、七月一日、富山大学五福キャンパスすぐ近くの呉羽山から探索を開始した。ナッツタは日向に多く見られることから、

探索場所は道路沿いなど、比較的探索しやすい箇所に限定される。したがって、呉羽山全域の探索もそれほど労力を要しないが、半日がかりの探索を複数回行っても、十分な太さのナツツタを多く発見することはできなかった。

そこで探索範囲を拡大して、五福キャンパス内や、近隣の住宅地、神通川付近などを数ヶ月にわたって探すこととなった。結果的に、五福キャンパス理学部倉庫、民家二件、富山大橋付近の橋、の四箇所、直径三センチメートル以上のナツツタを発見することができた。

これらのナツツタについて、採集の許諾を得る必要があるため、それぞれ、権利者を調査することとなった。

理学部倉庫については、当該倉庫を利用している学内スタッフから採集について問題ない旨を確認したが、他は大学の外部となるため、一つ一つ権利者を確認していった。

まず富山市役所に赴いて、採集候補地のうち市が管理する土地が存在するかを問い合わせたところ、呉羽山については風致地区に指定されており、木竹の伐採については制限されていることが判明した。ナツツタを剥がす

ことが伐採にあたるかどうかは微妙とのことであったが、呉羽山には、十分な太さがあつて、かつ採集しやすい位置にあるナツツタは発見できなかったこともあり、候補から外すこととした。

富山大橋の近くの橋は、松川と県道44号線が交差する地点で、県道の北側に県道にほぼ平行にかかっている小さな橋である。この橋の管理については、富山県が管轄していることを富山市役所から知らされ、県庁に赴き、富山県土木センターの許可を得ることができた。

近隣の民家については、訪問して実験の趣旨を説明し、許諾を得ることができた。

二二二 第一予備実験——代用品による最終工程シミュレーション

本実験を行うにあたり、今回はいくつかの予備実験を行うこととした。ナツツタの樹液は、採取に多大な手間がかかる上に少量しか採取できず、またナツツタも近隣で手に入るものは量が限られているため、失敗すると、同じ実験を繰り返し行うことが非常に困難になることが

予想されるため慎重を期したのである。

予備実験のうちの一つは、芋粥作りの最終工程である、ナツツタの樹液でジネンジヨを煮込む作業を、代用品によってシミュレートするというものであった。この実験は、七月二五日に人文学部日本文学演習室で行われた。

このシミュレーションでは、高価なジネンジヨの代わりに長芋を用い、ナツツタの樹液の代わりに、砂糖水、白樺の樹液、メープルシロップ、の三種類を用いた。なお、メープルシロップを用いた芋粥は、これまでに『甘葛煎再現プロジェクト』でも報告されている他、WEB上でも同様の料理を作った報告がいくつか見られる。

白樺の樹液は、ナツツタと同様に植物の樹液であり、甘みがあるものということで用意したが、当日用いたものはほとんど甘みがなく、ただ煮込んだだけの長芋というふうな味となった。砂糖水やメープルシロップでは甘みのある長芋煮が出来上がり、十数名の参加者が試食を行った。

そのときの感想^{二七}はたとえば以下のようなものである。「実際に食べてみて、これをたくさん食べるのは大変だと思いました」、「優しい味で美味しかったです、鍋

一杯食べる気には…」、「メープルが1番食べやすかったです。けど、わたしは3口で飽きました…」、「最初のうちは美味しいと思ったのですが、だんだん辛くなってきました。／あれが鍋いっぱいに作られているとなると、匂いだけでもいいやつてなりそうです…」、「とにかく食べ切るのがしんどかったです…」、「ほんの少しの量だけ食べられるからこそ美味しいんだらうなと思います」、「一口目に「あ、おいしい?」って思ったのも束の間で、すぐに苦しくなりました」、「芋粥…もう満足でござる…。食べきるのが少々つらかったです」、「メープルを入れると確かに食べやすかったです…。ただ、大量に食べたことは正直思えませんでした」、「まずくはなくとも、たくさん食べたいとは思いません」など。

一口目はそれなりには美味だが、大量に食べようとは思わない、というのは、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」、「芋粥」の五位の感想と同様である。あくまでもシミュレーションではあるものの、これらの感想からは、芋粥をめぐる五位の心境の変化は、芋粥の味の特性を踏まえたものであったのではないか、という予測が立てられた。もしそうだとすれば、「今昔物語集」や「宇治拾遺物語」

で五位が少し食べただけでそれ以上の食欲を失ったのは、単に芋粥の味の特性によるものだということになる。すると、その原因を別のところに求めた芥川の解釈と翻案は、芋粥の実際の味を踏まえれば見当違いだった、ということになるかも知れない。

ただし、この予備実験で作成したのはあくまでも代用品によるものであり、ナツツタの樹液を用いた芋粥もそのような感想を生むものであるかどうかということが確認される必要がある。実は、ナツツタの樹液を用いた芋粥の味については、ここでの予測は完全に外れ、全く異なる感想が得られることになった。

二・四 実験実施時期の検討と準備

今回の再現実験にとつて、実施時期をいつにするかということは様々な意味で重要である。

まず、ナツツタの樹液の糖度が上昇している時期でなければ甘味料として用いることができないので、ある程度寒くなっている時期であることが条件となる。

他方で、ナツツタの採集が困難な時期を避ける必要も

ある。富山市は「豪雪地帯対策特別措置法」で指定されている「豪雪地帯」であり、雪が降り始めてからとなると、ナツツタの採集そのものが不可能となる可能性もある。また、ナツツタの採集と切斷、樹液の採取の工程には、大量の人員が短期間に集中的に作業を行うことが必要とされており、延期や急な招集ということになると、多くの参加者があらかじめ時間を確保して実験に参加することは不可能となる。そこで、これらの両方の条件を満たす時期を慎重に検討した。

これまでに甘葛煎の再現に成功してきた奈良女子大学の実験では、一二月にナツツタの樹液の糖度が五〜一〇程度になり、一月には二〇程度となったことが報告されている。奈良と富山の気温の差を考慮すると、富山では奈良よりも早めに糖度が上昇することが予想される。また、積雪が始まる時期を避けるために、実施日は一二月二日と決定した。

この実施日に向けて、材料や道具の確保など、最終的な準備を開始した。具体的には、糖度計、軍手、ノコギリ、ナタ、ロープ、ビニール袋、テープ、コーヒーフィルター、カセットボンベなどを購入した。

二二五 第二予備実験——ナツツタの樹液採取および糖度

測定

本番の四日前である一月二八日に、二つ目の予備実験を行った。目的は、ナツツタの樹液採取の工程を確認することと、この時期に糖度がどの程度上がっているかどうかを見るためである。

この時点までもにも、ナツツタを少量採取して、口の息で吹き出す方法は何度か試していたが、樹液はほとんど採取できていなかった。糖度計で糖度を計測するためには三滴ほど必要となるのだが、その程度の樹液を得ることさえできていなかったのである。原因として考えられたのは、一つは、近隣では十分な太さのナツツタの量が限られているため、それらを本実験に残しておくためには直径三センチメートルに満たないものしか使えていなかったことである。もう一つは、それまでに樹液の採取を試みたのは夏季や秋季であり、樹液を採取すべき時期である冬季になってなかったため、時期によって樹液の採取のしやすさそのものにも違いがある可能性も考えられた。

そこで、本実験に近い時期に、直径三センチメートルに近いナツツタを少量用いて、樹液を採取できるかどうか試してみることにしたのである。

この予備実験については、本実験とあわせてプレスリリースを出していたため、多くのメディアの取材を受けることになった^{一八}。

この予備実験では、樹液を一定量採取することには成功したが、糖度を計測すると、ほとんど0に近い値を示していた。たとえば『毎日新聞』は翌日、「5人が1時間かけて抽出できた樹液はごくわずかで、糖度計でも測定できない程度の甘さという結果に（中略）芋粥の再現までは厳しい道のりが予想される」と報道し、本実験の日は取材に訪れなかった。芋粥が完成する可能性は低いと予想されたからであろう。

ナツツタの樹液の糖度が上がっていなかった理由は明らかに、気温が十分に低くなっていなかったことであろう。この日の平均気温は一三・四度、最高気温が一八・四度、最低気温が一〇・五度^{一九}であった。そしてこの日まで、気温は例年に比べて高めに推移していた。たとえば奈良女子大学で一月九日に行われた第一回予備実

験では、最低気温四・〇度、最高気温一〇・六度なので、それよりもまだかなり高い。一月二八日の富山の平年値は、平均気温八・五度、最高気温一二・七度、最低気温四・八度なので、当初の見込みでは、この時点で一二月に入ってから奈良と同程度になると予想していたのだが、この年は偶然にも気温が下がるのが非常に遅かったために、この時点では十分な糖度の樹液が採取できなかったのである。

富山でこの実験を行うことの意義の一つは、早く気温が下がる北陸の気候においてナツヅタの樹液を甘味料として用いることの相対的な容易さを確認することにあつたので、その点においては不運であつたと言ふべきかもしれない。

この結果を受けて、四日後の本実験の日程を変更するかどうかについて、検討することになった。もし四日後にも同じ糖度しかなければ、芋粥の再現は明らかに不可能であるためである。できるだけ高い糖度の芋粥を、できるだけ多く作ることのみを目標とするならば、実験の時期を大幅に後にならした方がよいということになる。

しかし結局、本実験は予定通り一二月二日に決行する

こととした。予備実験の時点の気温は、かなり平年値から隔たつたものであり、同じ傾向が続く可能性は低いと判断したためである。

ただし、四日の内に多少気温が下がって、ある程度の糖度になつていたとしても、「甘葛煎」として保存のきく糖度七〇度まで煮詰めることが可能な一〇度以上になつている可能性は低い。とは言え、芋粥の調理は、「甘葛煎」でなくナツヅタの樹液で直接煮る選択肢もあり、「今昔物語集」、「宇治拾遺物語」におけるレシビはそちらのものである。仮に一〇度未満の糖度のナツヅタの樹液から芋粥の再現に成功したとすれば、糖度が十分に高くなつていない時期のナツヅタの樹液からでも芋粥を作ることが可能であつたことを証明することになり、甘葛煎の再現を中心とした先行研究にない、新たな知見が得られることになる。

こうして予定日通りの決行を判断し、気温の推移を見守るが、幸運にもその後、気温は下がっていくことにな

三 芋粥再現実験当日

実験当日、一二月二日の最低気温は、三・六度であった。短期間ではあるものの、期待していた冷え込みであった。短期間ではあるものの、期待していた冷え込みであった。

朝八時三〇分に日本文学演習室に集合して、ナッツタの採集に向かう。住宅地のうち一件は、先方の都合により前日にあらかじめ伐採したものを演習室に運び込んでおり、その他の箇所のナッツタを手分けして取ってくる。

この際、持ち運べる程度の長さで切断する、断面から樹液が乾燥してしまわないよう、断面をテープで保護するなどの処理を加えた。一旦全てのナッツタを集めたところで重量を計測すると、二三キログラムとなっていた。

重量計測後は、グラウンドにナッツタを運び、野菜の皮むき用のスポンジで表面を洗う。ここからの樹液抽出の方法は『甘葛煎再現プロジェクト』で紹介されたものと同様であるため簡潔に記すが、太さによって二つの異なる樹液の抽出方法を用いるため、いくつかのグループに分かれて別々の作業を行った。

まず、直径三センチメートル以上のものはその場で長

さ二〇センチメートル程度に切断する。これは、遠心力を用いた樹液抽出方法を用いる。一方の端にロープを結び、もう一方の端にビニール袋を被せてテープで留め、ロープを持って振り回すことにより、遠心力によって樹液がビニール袋に溜まるといふ仕組みである。

直径三センチメートル未満の細いものは、五センチメートルに切断し、断面を斜めに切って表面積を増やし、樹液が出やすいようにする。これは、口の息で吹き出す方法を用いる。

これらの方法を用いて今回抽出された樹液は、全て合計して二八〇ミリリットルであった。奈良女子大学の平成二六年の再現実験では、四五・六五キログラムのツタから樹液一〇三ミリリットルが抽出されたと記録されているので、抽出される割合としてはやや少ないことになる。これは、時期の問題に加え、今回用いたナッツタには直径が小さいものが比較的多く含まれていたことが関わっていると思われる。

樹液の糖度はいずれも三度程度で、石橋頭が甘葛煎の再現のために推奨していた糖度を大幅に下回っている。樹液を舐めると、ほんのり甘い程度である。したがって

この実験は、高い糖度のナツツタの樹液から甘葛煎を再現する目的は除外され、それほど糖度が高くない時期のナツツタの樹液によって甘葛煎を経ずに芋粥を作ることが可能かどうかを検証することに焦点が絞られることになる。

続いて、集めた樹液をコーヒーフィルターで濾過する。これに二時間ほど時間を要したため、その間に、芋粥を煮る工程の予行演習も兼ねて、対照実験用に用意したメープルシロップ、砂糖水、白樺の樹液でジネンジョを煮て試食する。七月二五日に行った予備実験との違いは、長芋ではなくジネンジョを使ったことである。当日、ジネンジョは多めに用意していたため、これは大量に作るようになった。参加者からは、長芋に比べて高級感のある味で美味しい、多く食べても飽きにくいとの感想が多く聞かれた。ただし、味付けは既に食べたことがあるものと同様であったため驚きはなく、むしろ、甘く煮たものよりも、味付けせずに煮たものを麵つゆで味付けしたものが好評であった。

さて、そうしているうちにナツツタの樹液の濾過が終わり、ピンク色の半透明の液体が出現した。濃厚なピー

チジュースのような色である。コーヒーフィルターが吸った分が減ったため、二八〇ミリリットルあった樹液は、それよりも少し減っている。これを鍋に入れて弱火で煮詰める。はじめはわずかな匂いであったが、時間が経つうちに甘い匂いが漂ってくる。ナツツタから抽出したときには茶色く濁った汚い液体だったが、濾過して煮詰めると幸福感を与えるような優しく美味しそうな香りを出すことに、驚きの声が出る。なお、アクは見られず、平成二三年の奈良女子大学での実験の煎縮時のものとして報告されているような「カルメラ臭」と表現されるような匂いは感じられなかった。これは、糖度がそこまで高くなっていなかったことと、キャラメル化が起こるほど加熱しなかったためと思われる。

体積が五分の一以下まで減り、糖度が二〇度を超えたところで、薄くスライスしたジネンジョを入れて、柔らかくなるまで煮る。二〇度という糖度はフルーツでいえば特に甘い部類となる数値である。これを椀に盛ると、一杯分にも満たない程度の量となった。

チーム全員で一掬いずつ試食すると、「雑味のない上品な味^②。」と表現された通りの味であった。その場での参

加者の発言を書き留めた各メディアの表現を引用しておけば、「おいしい」(関戸さん) / 「やさしい、ほんのり甘い」(目黒さん) / 「なんかバナナみたい」(小谷准教授) 三、「食べてみると、あっさりした甘さ。おなかいっぱい食べたいと思った小説の主人公の気持ちがあつた」三、「ほんのり甘く、さっぱりとした独特の味で、たくさん食べたいと願った貴族の気持ちがあつた」三などである。

四 考察

この実験によって明らかになつたことや、考察が可能になつたことを、最後にまとめておく。

まず、ナツツタの樹液を用いて美味という感想が得られる芋粥を作ることは、可能であることが実証された。ただし、今回用いたナツツタの樹液は、甘葛煎を作る上で必要とされる一〇パーセントに達しておらず、煮詰めでも、長期保存が可能な甘葛煎と呼べるものにはならなかつた。逆に言えば、そのような糖度がない時期であっても、芋粥を作ること自体は可能であることが判明した

ということになる。

次に、北陸では京都に比べて大量に芋粥を作ることが可能かという点である。これについては、今回の実験から明らかになつたとは言えない。そもそも、富山大学五福キャンパス付近では、十分な太さのナツツタが採集できる箇所が少なかつたこと、また、今回抽出した樹液の糖度が高くなかつたことから、前日までに万端の準備を行い、二〇人で一二時間をかけても、ごく少量の芋粥を作ることしかできなかった。したがって、物語に見られるように、北陸では大量に作れるということが証明されただけではない。

ただし、一月一日^{二四}に本実験と同じ理学部倉庫から採集したナツツタからは糖度一七パーセントの樹液が抽出されたため、さらに寒冷な時期に行えば、同様の糖度の芋粥を作る場合にも、より多くの量を作ることが可能と思われる。北陸では京都に比較すれば寒冷な時期が長い分、甘葛煎を作れるような糖度の高いナツツタの樹液を採取できる機会が多い、ということこそ言えそうである。また、仮に京都でも北陸でも同様の時期にナツツタの樹液の採取が行われていたのだとすれば、北陸の方が相対

的に糖度の高い樹液が採取されやすく、より多くの芋粥が作られる地域として認識されていたという可能性はあるだろう。

とは言え、物語に見られるような大量の芋粥を作ることが北陸ならば可能であったとはとても考えられず、これらの物語の内容は石橋頭が述べた通り、「現実にはとても不可能^{三五}」な誇張によるフィクションと捉えるべき、との解釈は動かない。他方で、仮に多くの芋粥を作ろうとすれば「下衆女共」に加えて「若き男共十余人許」が作業するという、大勢の人手が必要となる「今昔物語集」のイメージについては、誇張ではなく、芋粥作りに実際にかかる手間の大きさを踏まえた現実感の強いものであったと見るべきかもしれない。もちろん、この場面のように既にナツツタの樹液を茹で始める段階まで来ていれば、釜にジネンジョを切って入れる作業自体に一〇人以上が必要になるということはないだろうが、その前の段階も含めれば、それほど芋粥の量が多くない場合でも、大人数が必要になるのである。

典拠を視野に入れた芥川「芋粥」の解釈として最も代表的な三好行雄の論^{三六}では、「芋粥を馳走するために、利

仁はなぜ五位を敦賀まで(将て行か)ねばならないのか」ということに特別な意味があるとされていた。典拠では「利仁の勢威を支える権力も経済力も、すべて舅の有仁ゆえにもたらされたのであって、だから、利仁は岳父の支配する敦賀の地でしか芋粥を自由にできない」という事情が敦賀行という設定によって示されており、重要であったのに対し、芥川は有仁と利仁の関係についての説明を削減することによって、当時の権力事情についての歴史的背景を消去した、と論じたのである。しかし、今回の実験から見えてくるのは、地方豪族が大量の芋粥を作る上で地元に戻ったことは、彼の権力基盤などの事情によるものではなく、単純にレシピが要請する必然であったことになる。甘葛煎は、朝貢のため長期保存が可能な糖度まで煮詰められた形態だが、これは中央でも貴重なものであったため、貴族個人が大量に用意して自由にできるものではない。そこで、臨時で大量に作るとすればナツツタを直接採集して「ミセン」、すなわち煮詰める前の樹液でそのまま煮るレシピを用いるということになるが、実際、「今昔物語集」でも「宇治拾遺物語」でも芥川「芋粥」でも、敦賀では「味煎」から作られているこ

とが明記されている。樹液そのものは保存が効かないので、産地の近くでしか作れないのである。

また、味の面からも、「今昔物語集」「宇治拾遺物語」や芥川「芋粥」の解釈について、新たな手掛かりが得られた。

前述したように、メープルシロップや砂糖と長芋を用いた予備実験の結果から予想されたのは、「芋粥」自体が大量に食べることは適さない、飽きの来やすい味であったのではないか、ということであった。そうだとすれば、「今昔物語集」「宇治拾遺物語」に見られるような芋粥に飽きてしまうエピソードは、単に芋粥の味に由来したものであったということになる。しかし、ジネンジョを用いた「芋粥」について得られた感想は、メープルシロップや砂糖を用いたものも、ナツヅタの樹液を用いたものも、それとは全く異なるものであった。特に、ナツヅタの樹液を用いたものの方は、たくさん食べたくなる味との感想であった。実際、参加者全員で一掬いずつ食べた後に残った「芋粥」は、もつと食べたいという参加者達によって、すぐに食べ尽くされることとなったのである。

今回の実験から分かったのは、たとえば「今昔物語集」でいえば「舌打をして哀れ何かで署預粥に飽かむと云ければ」という五位の言動が、それ自体としては下級貴族がごく自然に持つ反応であったということである。特に芥川「芋粥」については、芋粥を飽きるほど食べたいというのには「手軽で、ささやかな欲望^七」と解釈されることが多く、その欲望を持つこと自体が「他人の嘲笑と憐憫をまねく種でしかないささやかな願望^八」とされることさえあるが、これは、平安時代における芋粥の実態からいえば誤りであるということになる。芥川自身、芋粥は「無上の佳味」であり「万乗の君の食膳にさへ、上せられた」と書いているので、芥川は必ずしも芋粥を価値の低い食べ物として描いたわけではない。しかし、利仁の五位に向けた提案が「軽蔑と憐憫」を示す声であったという箇所や、五位がその提案を受けると「一同の嘲弄」を受けざるを得ないというくだりは、芋粥に関する偏った理解を導くものであったとも言える。ここでの「軽蔑と憐憫」「一同の嘲弄」は、典故には存在しないものである。典故には、この場面ではなく結末近くに、敦賀で芋粥を出されて少ししか食べられなかった五位が笑われる

場面があり、これも必ずしも嘲笑ではないのだが、芥川はこの笑いに五位を軽く見るニュアンスを受け取って、物語前半から五位が見下されていたような形にその軽視を拡大していくことによって、「無上の佳味」であるという設定と若干の齟齬が生じる表現が生まれたものと思われる。

芥川は、芋粥のイメージや情報をどの程度正確に持つことができていたのだろうか。実際に芋粥を作る際の様子として特徴的なのは、その匂いである。それは、煮詰める前で二〇〇〜二五〇ミリリットル程度という少量であつても、部屋中に甘い匂いが充満するほどのものであつた。芥川「芋粥」では、「芋のにほひと、甘葛のにほひとを含んだ、幾道かの湯気の柱が、蓬々然として、釜の中から、晴れた朝の空へ、舞上つて行くのを見た」と印象的に書いているように、その特徴を言い当てているようにも思われる。これは偶然の一致なのか、または芥川は「甘葛のにほひ」について何か情報を持っていたのだろうか。

甘味料の匂いについて想像するための材料を考えてみると、たとえば砂糖などの甘味料では、キャラメリゼが

起こる程度に加熱しなければ香りは立たず、また「甘葛」の正体として江戸時代に推定されていたというアマチャヅルの汁も、枯れ草のような匂いがわずかにする程度とされており、芥川の描写は、そうした例の連想からは導かれにくい記述のように思われる。

なお、「今昔物語集」「宇治拾遺物語」の該当話本文には「味煎」とのみ書かれていて、「甘葛」という言葉は見られないにもかかわらず芥川は「甘葛」と書くことができてくる。これは、芥川が参照したのが定説通り『校註国文叢書 第十七冊』の本文であつて、その頭注に「山の芋を切込み甘葛（アマヅラ）の汁にて煮たる粥をいふ、頗る珍品にて当時主上にもきこしめし又上流社会にも、もてはやされたる事物語類に見えたり」とあることに依拠したものと思われる。しかし、ここにも「甘葛」の香りについては書かれていない。

実は「今昔物語集」にはもう一箇所、甘葛が出て来る箇所があり、そこには香りのヒントとなる記述もある。それは芥川が「好色」『改造』大正一〇年一〇月）で典拠とした説話である。懸想した侍従の糞尿を見てやろうと考えた平中の企みが見破られ、代わりに美味でよい香

りの物体が便器に入れられていた、というのが話の筋だが、たとえば『日本古典文学全集』^元の本文、巻第三十「平定文假借本院侍従語第一」では、「野老合七たきもの 藁あまつらニヒチクリテ」という製法で作られたものが「馥シキ事無限シ」と形容されている。「馥シ」さの元になったものとして、「藁」がまずあるので、「藁」の香りがよいことを確かなこととして教える表現とは言えないが、総合的に香りがよいものを作るための材料として選ばれていることから、推測の手がかりにはなり得るかもしれない。芥川は大正五年の時点でこの話を読んでいて、甘葛がよい香りであることを知っていたという可能性がまず考えられる。そうだとすれば、五年後に書く作品の典拠であるこの話を、芥川が大正五年の時点で読んで印象に残していたということになる。

しかし、詳しく検討すれば、その可能性はほとんど無いことが分かる。芥川が参照したとされる『校註国文叢書第十七冊』では、肝心の「藁」の箇所が「纂」という異なる字に翻刻されており、ここから甘葛の香りについての情報を得たことはあり得ないのである。当時芥川が参照した可能性が指摘されている他の文献を見ても、

『国史大系 第十六卷』^{三〇}では「纂」となっており、こちらルビがない。『改定史籍集覧 第九冊』^{三一}では、「藁」に近い活字となっているが、ルビがないので甘葛と同定するのは困難であろう。『丹鶴叢書 今昔物語下』^{三二}でも「纂」である。

このように、芋粥に関する情報という観点からは、芥川は定説のように『校註国文叢書 第十七冊』を参照したことが示唆されるのみで、他の候補を読んだことを示す積極的な根拠は確認されない。管見の限りでは「甘葛」の匂いについて芥川が確かな情報を得ることが可能であった文献は確認できず、したがって、匂いについては典拠にない情報を芥川が推測で付け加えたものと考えられる。

最後に、大量の芋粥を見て食欲を失った五位の心情の変化に、芋粥の料理としての特徴がどのように関わるかという点についてまとめておこう。先にも述べた通り、芋粥は貴族でさえ通常は少量ずつしか口にできない高級な料理であり、さっぱりして飽きの来にくい味であるため、多くを食べてみたいという欲求を持つ五位のような人物がいることは自然なこととして描かれていたと考え

られる。そうした願望を口にすること自体は「他人の嘲笑と憐憫をまねく」ようなものでは決してなかったのである。

敦賀で利仁が大量の芋粥を作らせる場面は、石橋が述べた通り、「現実にはとても不可能」な誇張であった。これは芥川が誇張したわけではなく、「今昔物語集」「宇治拾遺物語」の時点で、現実味の無いファンタジーとして描かれていた。五位がそれを前にして食欲を失う場面も、起こり得ないような驚くべき出来事が目の前で起こったのを見た人間の反応として捉える必要がある。

「今昔物語集」「宇治拾遺物語」で五位が食欲を失った場面は、大量の芋粥を目にして「疎しく成ぬ」と書かれているばかりで、その変化にあたって芋粥の味や香りが影響したかどうかについては全く書かれていない。従って、本来感じられていた希少さの感覚が損なわれた場面だと後世の読者が解釈するのは自然とも言ってもよいのだが、「甘葛」や芋粥がどのような料理であるかを知る当時の読者は、当然ながらその味や匂いを思い浮かべた上でこの場面を解釈できたはずである。芋粥は、少量であっても調理中に香りが漂うような料理であるため、芋粥

が大量に調理されている場面では、その美味しそうな香りがむせ返るばかりに立ちこめていることになる。そして、その匂いは、あの飽きのきにくい上品な味を想起させるものでもある。ということは、五位が食欲を失ってしまうという事態は、それほど驚きをもたらす出来事であったことを示すものとして表現され、読まれたと考えられる。

芥川「芋粥」の時代には、芋粥の味も匂いも、そもそも大量の芋粥という設定がいかに非現実的なものであるかという認識自体も、作者と読者の双方にとつて曖昧なものになってしまった。それが「芋粥」という小説の表現と解釈を限定することになったと言えようが、他方で芥川は、「芋のほひと、甘葛のほひとを含んだ、幾道かの湯気の柱」を現代に蘇らせもした。これが偶然であったのか、古典の博搜や推測の鋭さによるものであったのかは不明だが、結果的に芋粥の調理場面的確な形で再現し得ていたことは、この作品の価値として、今日改めて認めることができるだろう。

注

- 一 富山大学人文学部東アジア言語文化コース学生
 二 富山大学大学院理工学教育部修士課程学生
 三 富山大学大学院理工学教育部博士課程学生
 四 富山大学人文学部准教授
 五 芥川龍之介「芋粥」(『新小説』大正五年九月)
 六 石橋頭「古代の甘味料 甘葛煎のはなし」(山辺規子編著『甘葛煎再現プロジェクト』かもがわ出版、平成三〇年三月)にまとめられている。
 七 山辺規子編著『甘葛煎再現プロジェクト』(かもがわ出版、平成三〇年三月)。本稿はこの研究に多くを拠っている。
 八 ナッツタの樹液を用いず、メープルシロップなどで代用したのものについては前川佳代「甘葛煎とイモガユ」(山辺規子編著『甘葛煎再現プロジェクト』かもがわ出版、平成三〇年三月)にあり、その他 WEB 上などにも多くの報告がある。また、甘葛をアマチャヅルとする説に基づく再現の報告は存在するが、アマチャヅル説は甘葛の正体が分からなくなっていた江戸時代に生じた混同に基づくものであると石橋頭によって指摘されており、本稿は石橋説に拠っている。
 九 引用は、芥川が参照したとされる「利仁將軍若時從京敦賀將行五位語第十七」(池辺義象等校註『校註国文叢書 第十七冊』博文館、大正四年八月)を用いた。なお、ここでは作品全体の名称が「今

昔物語集」ではなく「今昔物語」と表記されているが、本稿ではこの文献を念頭に引用する際も、一般的な名称である「今昔物語集」と書くこととする。

- 一〇 長野晋一「芥川龍之介と古典」(勉誠出版、平成一六年一月)など。
 一一 塙保己一『群書類従 卷第三百六十四 飲食部一 厨事類記』(国会図書館蔵)
 一二 皇典講究所、全国神職会校訂『校訂延喜式下巻』昭和六年一月、大岡山書店
 一三 石橋頭「古代の甘味料 甘葛煎のはなし」(山辺規子編著『甘葛煎再現プロジェクト』かもがわ出版、平成三〇年三月)
 一四 石橋頭「芋粥のはなし」(『都府楼』平成三年)の計算によるが、引用は前川佳代「甘葛煎とイモガユ」(山辺規子編著『甘葛煎再現プロジェクト』かもがわ出版、平成三〇年三月)が紹介するところによる。
 一五 米倉浩司「ツタ属」(大橋広好、門田裕一、邑田仁、米倉浩司、木原浩編『改訂新版日本の野生植物2』平凡社、平成二八年三月)
 一六 「ツタウルシ」「ツタ」「キツタ」(茂木透写真、太田和夫・勝山輝男・高橋秀男ほか解説『山溪ハンディ図鑑4 木に咲く花 離弁花2』山と溪谷社、平成一二年一〇月)
 一七 日本文学演習では、学習活動に関わるコミュニケーション用に、チャットソフト Slack を用いており、勉強会を開催した際は、参加者がそこに感想を書き込んで、参加者以外にも知見を共有するようにしている。ここでは、この勉強会用のスレッドに参加者が

書き込んだものを抜粋した。

- 一八 「富大・日本文学近代ゼミ 芥川の「芋粥」再現 樹液で古代の甘味料 来月2日、ジネンジョと調理」『富山新聞』平成三〇年一月二十九日、「芥川の「芋粥」どんな味 富山大 古代料理再現に挑戦」『北日本新聞』平成三〇年一月二十九日、「芥川の「芋粥」どんな味? 富山大 来月、再現実験に挑戦」『毎日新聞』平成三〇年一月二十九日、「芥川短編 題材の古代料理 「芋がゆ」再現 なるか 富大文学ゼミ生が挑戦」『北陸中日新聞』平成三〇年一月二十九日など。その他、ケーブルテレビ「北日本新聞ニュース」で生放送として撮影されていたが、番組映像は未見。
- 一九 以下の気象データは全て気象庁ホームページ「過去の気象データ検索」(<https://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/index.php>)、平成三〇年一月二十四日閲覧)による。
- 二〇 石橋顕「古代の甘味料 甘葛煎のはなし」(山辺規子編著『甘葛煎 再現プロジェクト』かもがわ出版、平成三〇年三月)
- 二一 「芥川龍之介の「芋がゆ」を学生が再現」(チューリップテレビ「ニュース6」平成三〇年二月三日放映、記録は「富大生たちが奮闘! 芥川の「芋がゆ」再現に挑戦」(http://www.tulip-tv.co.jp/news/detail/index.html?TID_DT03=20181203184303) 平成三二年一月二十六日閲覧)
- 二二 「芋がゆいとうまし 芥川の短編に登場 「高級さ わかった」 富大生 12時間かけ再現」『読売新聞』富山地域面、平成三〇年一月四日)
- 二三 「芥川の芋粥 甘くさっぱり 平安貴族愛した菓子再現 富大文学部生 ナッツタの樹液煮込み12時間」『富山新聞』平成三〇年一月三日)
- 二四 前掲の気象庁の記録によれば、一月九日の最低気温がマイナス・六度、一〇日がマイナス二・九度、一日が二・四度と推移しており、この年の一月で最も寒い時期であった。
- 二五 石橋顕「古代の甘味料 甘葛煎のはなし」(山辺規子編著『甘葛煎 再現プロジェクト』かもがわ出版、平成三〇年三月)
- 二六 三好行雄『芥川龍之介論』(筑摩書房、昭和五一年九月)
- 二七 高橋博史『芥川文学の達成と模索』(至文堂、平成九年五月)
- 二八 三好行雄『芥川龍之介論』(筑摩書房、昭和五一年九月)
- 二九 『日本古典文学全集 38 今昔物語集(4)』(小学館、平成一四年五月)
- 三〇 『国史大系 第十六卷』(経済雑誌社、明治三四年一〇月)
- 三一 『改定史籍集覧 第九冊』(近藤活版所、明治三四年六月)
- 三二 『丹鶴叢書 今昔物語下』(国書刊行会、大正元年二月)