

wigna.34: p.10.1895.

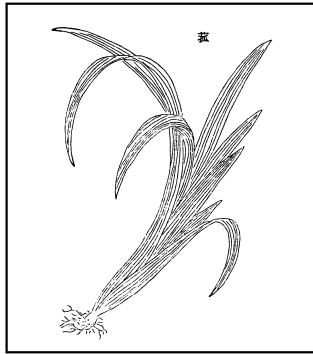
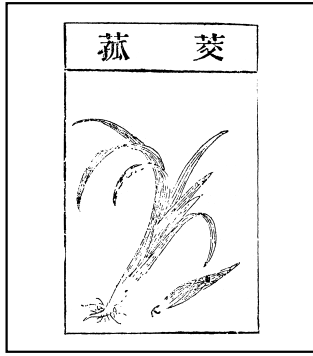
(32) 中村氏の前掲書、第三章「マコモと黒穂菌」、及び同氏論考「第3の菌食 マコモタケとマコモズミ」(『きのこ研だより』第二十二号 二〇〇三)の「栽培型マコモの特性」参照。後者論考に、「今日、日本でもマコモタケ「狐首のこと。筆者注」を採る目的で、マコモの栽培が始まりましたが、栽培に使う株は、私たちが野外で見ることが出来るマコモと性質がかなり違います。これを栽培型マコモといい、野生型にくらべてクロホ胞子ができにくく、マコモタケが大きくなります。栽培型マコモの親株は中国から直接あるいは台湾を経てわが国に入ってきたものです。栽培型マコモは、もともと中国で1200年以上も前に、野生型マコモのクロホ感染株から育成されたといわれています」[胡道静氏の前掲論考に基づく。筆者注]。しかし、その起源を探ることは資源植物学の立場から極めて興味深いのですが、それを証明することは難しいです。：おそらく、これらの形質は野生集団の中にも一度に生まれたとは考えられません。栽培型に関係した小さな変異がヒトと自然の淘汰を経て蓄積される過程があったに違いありません」とあって、左表「栽培型と野生型の比較」を附す。

項目	栽培型	野生型
葉形	立ち形	伏せ形
葉の幅	広い	狭い
葉基の色	白	紅
気孔の大きさ	大	小
分けつ期	6～8月	6～9月
分けつ数	少	多
菌えい 形成部位	地際	茎部
菌えい 節間	つまっている	伸びている
菌えい 数	少	多
菌えい 大きさ	大	小

(しづさわ ひさし 福島大学文学・芸術学系)
平成十七年九月三十日受理

二章「日本人とマコモ」中で、「この時期〔六月の秋田県。筆者注〕のマコモは背丈を越えるほどに伸びている。もとの方の、葉鞘に包まれた五〜六節の若い茎は半ば泥のなかにあって伸び始めている。葉のもとの葉鞘を剥いていくと、中心に五センチほどに伸びた薄黄色の若い葉が何層にも重なっているのがみられる。茎の先端部である。私たちはこれをマコモノメと呼んでいる。古くは、菰筍、菰菜と呼んでいた。口にを入れて噛んでみると、柔らかく、ほのかな甘味と香りがあった、生でも食べられる」と記す。

- (17) 謝宗万『「本草綱目」図版的考察』(中国薬学会薬学史会編『李時珍研究論文集』)所収の挿絵「左上図」は、その大半を清の呉其濬『植物名実図考』「左下図」に拠っており、菰草の図も「図考」をそのまま模写しているが、右下に「菰首」らしきものを描き加えている。



- (18) 篠田氏の前掲論考「忘れられた穀物」、第一章「菰」。
- (19) 明の謝肇淛『五雜俎』物部二にも、「菌草之属、多生深山窮谷中。蛇虺之氣薰蒸、易



- 中其毒。西湖志載、宋吳山寺產菰。大如盤、五色光潤」とある。岩城秀夫訳注『五雜俎』第五冊(平凡社・東洋文庫 一九九八)が「菰」を「まこも」とするのは誤解である。なお、邢昺『爾雅疏』に影響されたのか、宋本『爾雅音図』の「蘧蔬」図「上欄左上図」は、まったく地草と混同している。これでは、地草であることが明らか。「爾雅」の「中地」図「上欄左下図」と何ら変わらない。
- (20) 前掲拙論「爾雅釈草蘧蔬考」、第六章「蘧蔬・蘧條同源」、また、拙論「列子華胥考—古漢語における異類同名について—」(『学林』第四十一号 二〇〇五) 参照。
- (21) 『春秋左氏伝』襄公二十三年の条に「狼蘧蔬」なる人名がみえる。黄侃『爾雅音訓』は、「此の草(蘧蔬)を以て名を為すなり」としており、これは、「蘧蔬」が古名であることを示している。
- (22) 胡道静氏の前掲論考。
- (23) 我が邦では、マコモズミが鎌倉彫における古色付けに用いられることが知られる。これは幕末明治の仏師、後藤斎宮考案によるものである。中村氏の前掲書、第三章「マコモと黒糖菌」参照。
- (24) 伊欽恒「略述我国古代的幾種栽培蔬菜的特殊技術」(『中国古代農業科技』)所収 農業出版社 一九八〇)
- (25) この「菰筍」が必ず「菰首」を指しているとは断定することはできないが、この一文は「三月」の条に記載されているのであるから、秋の「菰首」収穫を指したものと解したい。
- (26) 顧元龍氏の前掲書、第五章「栽培技術」参照。
- (27) 袁枚「隨園食單」雑素菜単に、「茭白炒肉、炒鶏俱可。切整段、醬醋炙之、尤佳。煨肉亦佳。須切片以寸為度。初出太細者無味」とある。
- (28) 西山武一・熊代幸雄「校訂訳註齊民要術」(アジア経済出版会 一九六九)は、巻末「生産物利用例索引」の「B42追註」において菰の学名比定をおこなっている。ここでは「爾雅」の「彫蓬」「黍蓬」を挙げ、鄭樵・李時珍・小野蘭山の、菰に結実不結実の二種ありとの説に従って、「マコモ」黍蓬 *Zizania latifolia* Turz. とは別に、しばらく仮にと断りつつ、「ハナガツミ」彫蓬 *Zizania aquatica* var. ? とし、「古来の区別を強調する」としている。
- (29) 顧元龍氏の前掲書、第三章「生長発育特性」参照。
- (30) 伊欽恒氏の前掲論考に、「這種菌類対人類健康完全無害、它喜歡温暖氣候、雨量宜多、氣温高時發展較快」とある。
- (31) Hennings, P.: Neue und interessante pilze aus dem Konigl. Botan. Museum in Berlin III, Hed-

注

- (1) 陸游詩の引用は、錢仲聯『劍南詩稿校注』（上海古籍出版社 一九八五）に拠り、以下の論中で「詩稿」と略記することがある。
- (2) 胡道静『茭白園芸改革的時代和地点』（新建設 一九五四年十二月号、のち『農書農史論集』所収 農業出版社 一九八五、渡部武訳『中国古代農業博物誌考』中に邦訳あり。農山漁村文化協会 一九九〇）
- (3) 古典詩文にみえる植物を本草学的に、あるいは植物学的に考察する意義については、拙論『離騷』に詠まれる芳草香木の本草学的考察—巫医作離騷考序説—（『寛文生・松本幸男両教授退職記念中国文学論集』二〇〇〇）、及び拙論『爾雅積草蘧蔬考』（『学林』第二十七号 一九九七）参照。なお後者においては、既に菰草について簡単にまとめたのち、『爾雅』中の「蘧蔬」、すなわち当論で詳述する「菰首」の語源について検討している。
- (4) 『詩経』は五經の一つとして別格であったためか、詩中詠まれる多くの植物について、古来專著が生み出されている。一時『爾雅』も『詩経』読解の辞典と考えられていた。以後、三国の陸璣『毛詩草木鳥獸虫魚疏』に始まり、清の徐雪樵『毛詩名物図説』、我が邦の江村如圭『詩経名物弁解』、岡元鳳『毛詩品物図攷』、近年では、陸文郁『詩草木今釈』（天津人民出版社 一九五七）、耿煊『詩経中的經濟植物』（台湾商務印書館 一九七四）、呉厚炎『詩経草木考』（貴州人民出版社 一九九二）などが知られ、ほぼ古漢名と学名との同定が済んでいる。
- (5) 陸游の詩集『劍南詩稿』八十五巻を閲して菰米に関する語を拾ってみると、「菰米」十三例、「菰飯」二例、「炊菰」五例、「新菰」三例、「香菰」一例、「雕胡」六例などが見出せる。これは多作で知られる陸游にあっても尋常の数ではなからう。これについては、次論「陸游と菰」において詳しく検討する予定である。
- (6) まとまて現存する最古の『爾雅』注は晋、郭璞のものである。『經典釈文』序録によれば、古くは前漢の韃為文学注三巻、劉歆注三巻、後漢の樊光注六巻、李巡注三巻、魏の孫炎注三巻があったことがわかるが、今では亡び、諸書に佚文が残るのみとなっている。
- (7) 中村重正『園食の民俗誌』（八坂書房 二〇〇〇）、第二章「日本人とマコモ」に指摘がある。なお、当書はマコモ文化を簡明にまとめた好著であり、文献検索の糸口を与えられるなど小論に裨益すること多大であった。
- (8) 神道における菰利用については、矢野憲一『伊勢神宮の衣食住』（東京書籍 一九九二）に詳しく、また中村氏の前掲書、第四章「非日常のマコモ文化」にまとまっている。
- (9) 湯浅浩史「マコモの名の由来」（『ジザニアぶみ』第五号 一九八七）、『日本植物方言集 草本類篇』（八坂書房 一九七二）参照。
- (10) 赤松宗旦『利根川図志』（巻五）の「根山神社」条に記す七言絶句は次の通り。詩として出来はよくないが、ともかく菰米を食した感動は伝わってこよう。
淡於蕎麦香於稷 蕎麦よりも淡く稷よりも香り
真味初知在水郷 真味初めて水郷に在るを知る
非向君家留竹枝 君が家に向ひて竹枝を留むるに非ざれば
一生不信有菰梁 一生菰梁有るを信ぜざるなり
- (11) 『晋書』文苑伝では「吳中菰菜・蓴羹・鱸魚膾」に作る。
- (12) 『本草綱目』巻十九草部に引く『本草図経』は「春末生白茅如笋」に作る。「春末」となれば、「菰首」の早生が当時からあった可能性も考えられ、ここである「菰菜」「茭白」が「菰首」を指すこともあり得るが、本論中にて後述する理由により、やはり否定せざるを得ない。
- (13) 顧元龍『蔬菜生産小叢書 茭白』（上海科学技術出版社 一九八七）、第四章「類型和品種」参照。
- (14) 顧元龍氏の前掲書第四章に「両熟茭」の品種として、「小蠟台」（蘇州）、「両頭台」（蘇州）、「中蠟台」（蘇州）、「稗草茭」（無錫）、「紅花壳茭」（無錫）、「中介茭」（無錫）などが紹介されている。
- (15) 「菰菜」十例中、秋以外制作の詩は、「自闕復還漢中次益昌」（乾道八年十月 『詩稿』卷三）の「吳中菰菜正堪烹」が初冬、「食酪」（嘉定二年春 『詩稿』卷八十一）が春の詩だが、後者は「未必鱸魚毛菰菜、便勝羊酪薦櫻桃」であるから秋でなくともよいことになる。「菰首」五例中、秋以外制作の詩は、「衰疾」（嘉泰四年夏 『詩稿』卷五十七）の「蓴菜菰首亦加餐」が夏である。「秋菰」六例中、秋以外制作の詩は、「新作火閣」（慶元四年冬 『詩稿』卷三十八）の「似玉秋菰殊未老」が冬、「夜聞姑惡」（慶元五年夏 『詩稿』卷三十九）が夏の詩だが、後者は「秋菰有米亦可飽」であるから、この「秋菰」は菰米を詠ったものであろう。
- (16) 菰についての専論、胡道静氏の前掲論考と篠田統氏の「忘れられた穀物」（『生活文化研究』第五号 一九五六、のち『中国食物史の研究』所収 八坂書房 一九七八）とがこの問題に一言も触れていないことは不可解である。さすがに中村氏は前掲書、第

のであろう。

美食家として鳴らした杭州人、袁枚の舌に適って、その製法集『随園食單』（一七九二年）にのぼった「菰首」の佳品には、およそ五百年の栽培史があったことになる。

結語

蝶冷停菰葉 蝶は冷やかに菰葉に停まり

鷗馴傍鱗枝 鷗は馴れて鱗枝に傍ふ

（陸游「公安」 『劍南詩稿』卷二）

いにしえより蒲葦とともに水郷の景色に翠蔭を差していたであろう菰は、ごくありふれた野草ながら大いなる価値があった。古代にあつては「滋味の麗しきもの」と讃えられる美饌「菰米」、後代にあつては「甘きこと蜜のごとし」と詠まれる美菜「菰首」、そのいずれもが身近な食材として供されてきた。

かつては王の宴席に欠かせない穀物に数えあげられ、また辞賦には南国の響きを与えるべく頻りに引かれていた菰米は、しかし唐代をさかいに価値を下げ、北宋には本草書中の救荒植物としてすっかり過去の産物になり果て、細々と食されるにとどまるようになる。

一方、秋風とともに軟白質を太らせた菰菜「菰首」は、秦漢の頃より徐々に賞味せられ、六朝以後はもっぱら川魚と羹につくられて食膳のご馳走にあがったが、その甜美さは相当なものであったようで、長江流域の産地を中心にますますもてはやされ、宋末元初の頃には「烏鬱」になりにくい優良品種の栽培が展開し始める。

しかしながら、もともと菰米と「菰首」との収穫は両立しないのであつた。「菰首」は黒穂病菌の菌癭であるが、この菌は花穂をつくらせないから菰米は稔らな。換言すれば、菰米が稔る菰草には当然「菰首」はできないのである。菰に二種ありと誤解されるほど不結実の菰草は存在し、その多年生ゆえに、ひとたび感染すればまず出穂開花することはなくなる。菰米衰頹の背景には、よくいわれる宋元代の稲米栽培の普及確立とともに、しだいに菰米を収穫しようにもできない状況が拡がったことがあったのかもしれない。

「芳しき菰」と呼ばれ、「肴饌の妙なるもの」にすら入れられた菰米の味そのものが飽きられたわけでは決してないだろう。おそらく古人は、穎果の散落激しく、

その収量に期待がもてない菰米の収穫と、代替の利かない馥郁たる珍珠「菰首」の獲得とを天秤に掛けた結果、菰米には見切りをつけ、黒穂病菌の蔓延をむしろ天恵とみなして、「菰首」を享受したのであろうと思う。

これを要するに、菰草は、人間という消費者の勝手な指向によって、この数千年来、黒穂病罹患種の撲滅（菰米目的）と、そのまったく反対、罹患種の保存改良（菰首目的）との狭間に翻弄され続けた植物ということになる。植物界における穀物の運命、蔬菜の運命とは往々このようなものであるのだから、その両方を味わうことを強制された菰草にあつては、まことに奇禍であつたといわねばならない。

小論をなすにあたって、歴代の本草書や農書はもとより、陸游の詩に教えられることが多かった。己が作品を本草学の考証に利用されるなど、詩人にあつては慮外のことかもしれないが、

少年読爾雅、亦喜騷人語 少年に爾雅を読み、亦た騷人の語を喜ぶ

若い時分、『爾雅』の草木、また楚辞の香草を喜んで読んだ。

〔葉圃〕 『詩稿』卷二十五

葉名尋本草、蘭族驗離騷 葉名には本草を尋ね、蘭族には離騷を験す

葉草には本草書をあたり、香草には「離騷」を調べた。

〔初夏幽居雜賦・六〕 『詩稿』卷六十一

という彼であるから、あるいは許してくれるだろうか。

附記 この小論の半ばは、もともと南宋、陸游の詩に「菰」字が頻見される理由を明らかにしようとする拙稿中に組み込んでいたものである。しかし、煩瑣な本草学的考証を繰述した結果、別に一篇としてまとめるにいたつた。菰草の、特に菰米としての利用が極端に衰頹したなかにあつて、それを常食し、詩に詠み続け陸游の思いは那邊にあつたのか。次稿は「陸游と菰」と題し、当小論ではほとんど触れることのできなかつた唐詩（特に杜甫・王維）中にみえる菰、及び本草家としての陸游像についての考察とともに近く発表する予定である。

種、概于春季行分株繁殖。原産于我国。長江以南水沢地区及江三角洲水網地帯種植最多。

菰草は、温暖湿润を好み、粘土質の土壤でよく育つ。夏秋二期作種と秋単期作との二品種がある。だいたい春に株分けして繁殖させる。原産は我が国で、長江以南の河川、及び長江三角洲水郷地帯に多く植えられている。

とある。実際には、菰草は日本各地および台湾、中国、インドシナ、東シベリアの温帯から亜熱帯の水辺に広く分布する。しかし菰草は、萌芽期の適温が一〇から一五度、分蘗期の適温が二〇から三〇度、「菰首」肥大期の適温が一五から二五度（黒穂病菌生育の適温）であるから、比較的温暖な地域を好むことはいえ、現在の栽培地も温暖湿润で河川湖沼が多い地方と重なっている。

牧野がコモヅノの食用のこと、また伊氏もそれを收穫する品種のことをいうように、菰の栽培目的が今では副産物「菰首」のみにあること、前章にて述べたとおりである。続いて「菰首」について簡単にまとめておこう。

菰草が黒穂病菌に感染して、菌が地下茎から花茎部に侵入し活動を開始すると、その細胞を刺戟するために茎部が肥大化し畸形となる。その菌癭部分の漢名が「菰首」である。「爾雅」に「屈短の貌を表す聯縣の擬態語「蓬蔬」と古名で記されるのは、まさしくその形状に由来するものなのである。

既に『爾雅』の郭璞注から「甜滑」と示されるように、「菰首」の良品はすこぶる美味であり、『世説新語』に逸話をのこした晋の張翰ならずとも捨ておけない食材として現在にいたるまで栽培されている。伊氏によると病癭ではあるが人体にはまったく影響ないものという²⁰。

黒穂病菌について『中国真菌志』第十二卷（科学出版社 二〇〇〇）の「黒粉菌科」には次のようにある。

菰黒粉菌 *Ustilago esculenta* P. Hennings, Hedwigia 34: 10, 1895.

胞子堆引起茎部明顯腫脹、長卵円形或紡錘形、長8〜15 μ m、寬1.2〜4 μ m。胞子團形成于茎内の腔中、褐色或暗褐色、初期黏結、不久變成粉狀。黒粉胞子球形、近球形、橢円形、紡錘形或不規則形、6〜12 \times 5.5〜8 μ m、橄欖褐色、有瘤、掃描電鏡下可見瘤常集合。

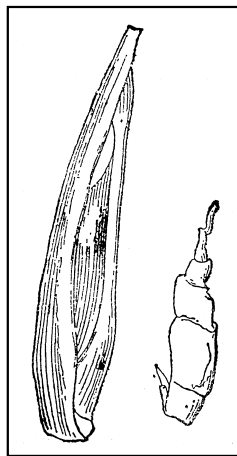
胞子堆は茎部のはっきりとした腫れを引き起こす。それは長卵形あるいは紡錘形で、長さ八〜十五センチメートル、幅一・二〜四センチメートル。胞子塊が茎部内の隙間に形成され、それは褐色あるいは暗褐色を呈し、初めは粘着しているが、やがて粉状に変化する。黒粉胞子は、球形、近球形、橢円形、紡錘形、あるいは不規則な形で、六

（十二 \times 五・五〜八マイクロメートル、オリブ色で突起があり、走査型電子顕微鏡では突起の集合を見ることが出来る）。

その学名 *Ustilago esculenta* は一八九五年、ドイツの菌類学者 Paul Christoph Hennings (1841-1908) による命名で、「食用し得る黒穂菌」の意である²¹。

感染株の地下茎から花穂に侵入した内生菌、黒穂病菌は、その維管束内の隙間に菌糸を充満させながらインドール酢酸を分泌する。その刺戟は細胞分裂を異常に促進させ、花穂は発達させず、かわりに花茎の下部三節ほどに菌癭 (fungus gall) を形成させる。

この菌癭、すなわちコモヅノ「菰首」は、当初は真っ白く香気があって美味なるものであるが、やがて菌糸窩に黒穂胞子が充満し始め、そのメラニン色素によって鉛色から黒褐色の縞模様を呈するようになる。完全に成熟すると黒粉状の胞子が満ちた真っ黒い胞子塊ができる。これがマコモズミ（真菰墨）、漢名「烏鬱」である。漢名の由来は、もちろん烏のごとき黒きものが鬱然鬱積する意であろう。こうなると食用には適さないが、薬用や着色には利用される。



菰首の栽培種「寒頭交」

前章において、中国における「菰首」採取目的の菰草栽培の起源について検証した。すなわち、南宋末から元代にかけて一定の生産を伴う菰草栽培が開始されたのではないかと、いうものである。同時にそのことは、野生種の菰草から、より高品質の「菰首」を採取し得る栽培型 (incipient domesticate) が選抜されていったことを意味しよう。

栽培型の菰草が、野生種とその性質においてかなりの相違があることは知られる²²。特に野生種のコモヅノは胞子形成が早い。つまり、「烏鬱」になりやすいのである。これでは商品として流通させることが困難となるので、『種芸必用』にいう「不黒」の菰草を優良種として残し、「雄茭」「灰茭」の株を淘汰していったに違いない。コモヅノの大きさも、より大きな菌癭のものが選択されていたと思われる。このようにして、現在に引き継がれる「菰首」の栽培型が生まれていった

『種芸必用』に先立つこと約一世紀、陸游の詩に「園丁、菰白を売る」(春老)

との一句があることは前述したとおりで、春のコモノコが売られていたことは察せられるが、この例などは「園丁」の一語からも、「菰首」を含む菰菜が計画的に量産されていた事実を示すものではないだろう。別の「秋雨初晴有感」なる詩、

芰羹菰菜珍無価、上釣鮑魚健欲飛 (紹熙三年秋 『詩稿』 卷二十五)

に「芰羹菰菜は珍なれども価無し」とあるからには、菰菜は売り物でなかったわけであり、おそらく自宅の眼前に広がる鏡湖(鑑湖ともいう。紹興西郊の三山)において採集したものでなからうか。

陸詩に菰菜への言及が数多あることは再三にわたって述べた。その名も詩題「隣人に菰菜を送る」(嘉定元年秋 『詩稿』 卷七十八)まで存在する。しかし、劈頭に挙げた詩にも、街中で酒を賤い「湖上に菰を采る」とあるからには、やはり陸游はいまだ野生の菰菜の味を楽しんでいたようだ。

三 植物学上の菰

最後に、菰草および菰首を植物学的に明らかにしておきたい。

菰草は、禾本科(イネ科 Gramineae)・禾本亜科(イネ亜科 Oryzoideae)・禾本族(イネ族 Oryzaceae)・菰亜族(トコモ亜族 Zizaniinae)・菰属(トコモ属 Zizania)に分類される植物の総称である。

『中国植物志』(科学出版社 二〇〇二)第九卷第二分冊「禾本科・菰属」には、次の三種を載せる。

菰 *Zizania latifolia* (Griseb.) Stapf in Kew Bull.1909.

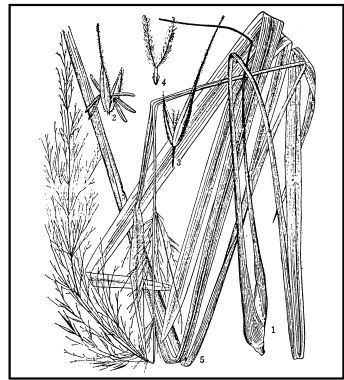
水生菰 *Zizania aquatica* L. Sp.Pl.2: 991.1953.

沼生菰 *Zizania palustris* L. Mant.295.1771.

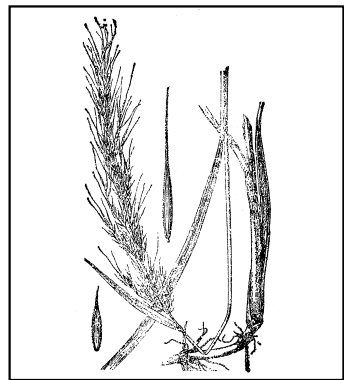
しかし、アジア分布の原産種は多年生の、和名マコモ、英名 Mancharian wildrice、学名 *Zizania latifolia* (Griseb.) Turcz. の一種類であるといわれている²⁸⁾。他は、*Zizania texana* A.S.Hitchc. を含めて北米原産とされる、主に一年生のいわゆる wild rice である。

中国ではごく最近まで黒穂病菌が寄生して「菰首」を生み出す菰草を別種とみなし、『中国高等植物図鑑』なども学名 *Zizania caduciflora* (Turcz. ex Trin.) Hand-Mazz. を与えていたが、『中国植物志』は *Zizania latifolia* と同種として処理し、今ではこれが一般的になっている。以下、菰草は *Zizania latifolia* Turcz. を指すものと

する。



長江中下游水域洲灘野生經濟植物



中国高等植物図鑑

菰草については、もちろん『中国高等植物図鑑』にも第五冊(科学出版社一九七六)に「芰笋」として載せるが、説明が簡略に過ぎているので、ここでは牧野富太郎の優れた解説から引用する。周知のように牧野の植物図鑑は生前、及び没後何度も改訂平易化を重ねて現在にいたっているが、あえて自身が詳述した文語の元版『牧野日本植物図鑑』(北隆館 一九四〇)によりたい。

まこも(菰) 一名 こも・かつみ・はながつみ

Zizania latifolia Turcz.

(= *Hydrophyrum latifolium* Griseb.; *Z. aquatica* Hack.; *Z. palustris* Sieb.)

溝瀆湖辺或ハ沼沢ニ生ズル大形ノ多年生草本。根茎ハ短ケレド太キ多肉ノ匍枝ヲ盛ニ泥中ニ横走セシメ、群落ヲ成セル葉叢ハ水中ヨリ叢生シ、稈ハ葉中ニ直立シ高サ²⁹⁾内外アリ、真直粗大ニシテ円柱形ヲ成シ平滑ナリ。

葉ハ長大、綠色剛質ニシテ直立シ長サ³⁰⁾100cmニ及ビ幅^{2-3cm}ヲ算シ狭長披針形ニシテ漸尖シ辺縁ハ糙洪シ下部ハ次第二狭窄シ、葉鞘ハ円クシテ多胞質ヲ成シ厚キコトがまニ似タリ。

夏秋ノ候、稈頂ニ長サ^{30-100cm}許ノ大ナル尖塔状円錐花叢ヲ直立シ多ク分枝シテ多数ノ小穂ヲ着ケ、…穎果ハ菰米ト謂ヒ狭長ニシテ熟スレバ綠色ノ稈ヲ伴フテ容易ニ散落ス。

往々菌類其嫩稈ヲ冒シ筍形ヲ呈スルヲ芰白(こもづの)ト称シ支那及ビ台湾ニテ食用ニ供シ、又其胞子熟シテ黒熟シ粉状ヲ呈スレバ之レヲまこもずみ(烏鬱)ト呼ブ。

伊欽恒『群芳譜詮釈』(農業出版社 一九八五)「菰」条の解説には、芰草(菰草)、性喜温暖潮潤、適于粘壤土生長、有夏秋双季芰和秋産單季芰両

小野蘭山『本草綱目啓蒙』卷十五草之八には、

老テ中ニ灰ノ如キ者ミツ。色黒シ。即烏鬱ナリ。一名芟鬱(三才図会)。コレヲ、マコモト云。一名、ハタチカツラ・コモクラ(筑後)・マコモズミ(備前)。婦人首ノ禿スルニヌリ、或ハ油蠟ニ雜ヘテ黒クス。

とあり、邦俗では着色に用いたようだ。古い和名は、『本草和名』にみえる「芟鬱和名古毛布都良(コモフツロ)」である。

さて、ここで『種芸必用』『便民図纂』『長物志』の「不黒」表現に対し甲乙丙三つの考え方が可能となるであろう。

甲 黒くならない↓当然菰首そのものができない↓菰米が収穫できる

〔菰米収穫が目的〕

乙 黒くならない↓烏鬱になりにくい↓よい菰首が採取できる

〔良質の菰首収穫が目的〕

丙 黒くならない↓菰首ができない↓芟白(春の若芽)は採取できる

〔春の若芽収穫が目的〕

甲説は、黒穂病菌に侵された菰草は結実しない(菰米が収穫できない)点を踏まえ、「不黒」とは病菌の産物「菰首」をいかに生じない株に育てるかを表現した、という解釈である。乙説は、「菰首」によつては早々に「烏鬱」が発生する点(これを「灰芟」という)を踏まえ、「不黒」とはいかに白さが持続する良質の「菰首」を作るかを表現した、という解釈である。すなわち、「灰芟」株出現の防止である。丙説は、『便民図纂』『長物志』に「芟白」とあるのを狭義にとつて、それを春の若芽(コモノコ)と解し、「菰首」ができなくとも構わないことを表現した、という解釈である。

丙説は、若芽「芟白」の採取は「菰首」のできる株か否かとは無関係であるのとれない。また、「芟白」は既に「菰首」の意で用いられることが多くなっており、それが菰草そのものを指す名称にもなっていたことが、明、徐光啓の名著『農政全書』巻五十三「荒政」に、『救荒本草』草部に依拠して

本草有菰根、又名菰蔣草。江南人呼為芟草、俗又呼為芟白。

『本草』に菰根有り、又菰蔣草と名づく。江南の人呼びて芟草と為し、俗に又呼びて芟白と為す。

とあることから窺われる。つまり、「芟白」とあるからといって、春芽の採取を目

的とする可能性は低い。むしろ、この「芟白」は既に「菰首」の意で用いられているとみたい。

甲説は、伊欽恒氏に「可見、当時還実行逐年移植、防止芟鬱蔓延、希望継続收穫胡米、換句話説、宋元之際、還沒有大量生産芟白充作蔬菜(当時『種芸必用』が書かれた頃。筆者注)菰の逐年移植を行っていたのは、芟鬱の蔓延を防止し、継続的に菰米を収穫することを望んでいたものであり、いかえれば宋元の頃は、まだ菰首を大量生産して蔬菜利用していなかったことを意味する」との同一見解がある。これは、乙説と対蹠的な解釈となり、仮に甲説であれば、「菰首」栽培の記録は、平凡な記述ながら元の魯明善『農桑衣食撮要』三月の条に、

種芟筭不用蘆席、止於水辺深栽之。

芟筭を種うるには蘆席を用いず、止だ水辺に深く之を栽う。

とあるのが明記された早い例となるであろう。

しかし、『便民図纂』に「多く河泥を用ひて根を壅げば、則ち色白し」とあるのは、良質の「菰首」栽培の法を述べたものと解すべきであろうし、『長物志』の「池塘中にも亦た多く植うるに宜しく、以て灌園の欠く所を佐く、すなわち畑仕事で不足の分を補つてくれる、という表現も蔬菜価値の高い「菰首」を指すと推察できる。さらに、『種芸必用』は、「芟首」、すなわち「菰首」と明言しているのである。実際、「菰首」栽培における連作は品質低下をもたらすことが知られており、この「逐年移動」との一句は、まさにそのことを示しているのではないか。

生育旺盛な株は、往々「雄芟」(菰にコモツノができなくなる変異現象。放任した菰田に出現しやすいという)や「灰芟」(黒穂病菌が早々に充滿し、食用に適したコモツノにならない現象)を引き起こす菰草になりやすいので、優秀な母株を選択し繁殖させるためにも逐年の移植は有効な手段なのである。よつて、『種芸必用』に代表される「不黒」表現の示すところは乙説をとるべく、それは、南宋末期に「菰首」収穫目的の栽培が始まっていたことを文献上確認できることを意味しよう。

もつとも、何の程度をもって栽培とみなすかは異論があるろう。清の程瑤田『九穀考』にいたっては、郷里歙県(安徽省)の「業芟塘者」、すなわち菰栽培業者への言及があるので、この記事は、菰米が見捨てられた時代にあつて、当然「菰首」が相応の規模をもって栽培量産されていたことをものがたっている。かの袁枚『隨園食單』雑素菜単には、菰菜と鶏肉の炒め物の料理法を載せており、この頃には確実に市場に流通するまでになっていたものと思われる。

菰菌魚羹。魚は方寸に准へ、菌は湯沙にかけ、出して劈く。先に菌を煮て沸さしめて魚を下す。又云ふ、先を下して魚・菌・菜・糝・葱・豉と与へる。又云ふ、洗ふも沙せず、肥肉も亦た用ふべし。之を半奠す。

と、その調理法を詳載するが、栽培には一言も触れない。

蔬菜目的の菰草栽培記録を農書に求めるとすれば、南宋末、呉樸『種芸必用』(『永樂大典』卷一万三千百九十四引)に、

芟首、根逐年移動、生着不黒。

芟首、根、逐年移し動かせば、生着して黒からず。

とあるのが最古であろう。これに類する記事が明の鄭璠『便民図纂』(卷六)と、農書ではないが明の江南文人、文震亨の趣味書『長物志』(卷十二)とに見出せる。

《便民図纂》芟白、宜水辺深栽、逐年移動、則心不黒。多用河泥壅根、則色白。

《長物志》芟白、古称雕胡。性尤宜水。逐年移之、則心不黒。池塘中亦宜多植、以佐灌園所欠。

ここで問題となるのは、三書に共通してみえる「不黒」なる一句であろう。この解釈によって三書のもつ意味がまったく変わってくるのである。すなわち、これらの記事が「菰首」目的の菰草栽培とみなしてよいか否か、ということである。「不黒」とは何を意味する表現であろうか。

既述のごとく、「菰首」とは、菰草の花茎が菌に侵されたものであるが、その菌は黒穂病菌(次章にて詳述)と呼ばれるものであり、最終的には肥大茎の組織を墨のごとく真つ黒くさせてしまうのである。

《本草拾遺》菰首、；更有一種小者。擘肉如黒、名烏鬱、人亦食之。

《蜀本草》三年已上、心中生台如藕、白軟中有黒脈。堪啖、名菰首也。

《本草図経》菰首、；其台中有黒者、謂之交鬱。

これら本草書の「肉を撃けば黒のごとし」「白軟中に黒脈有り」「台中に黒有る者」との表現がそれぞれあり、つとにその現象は知られていた。清の程瑤田『九穀考』(『皇清経解』卷五百四十八)に、

実老、則心虚有直理。淤泥漬入、乃生黒脈。謂之烏鬱、亦曰交鬱。

実老ゆれば、則ち心虚ろにして直理有り。淤泥漬入し、乃ち黒脈を生ず。之を烏鬱と謂ひ、亦た交鬱と曰ふ。

とあるように、「菰首」の菌癭は初めは真つ白いものであるが、数日して熟すると黒い縞模様が出現し、やがて黒灰状の胞子が充満してしまう。これを「烏鬱」や

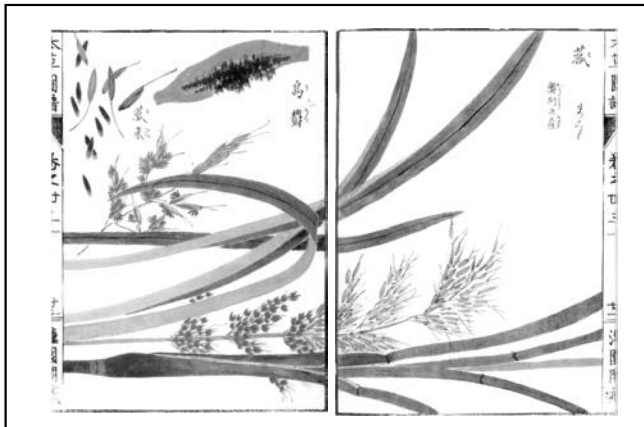
「交鬱」(和名マコモズミ)と呼び、こうなると食用にはまったく適さないのである。「左図参照」。もっとも、その原因には誤解があつて、程瑤田も「淤泥漬入」といい、「烏鬱」は菰草に汚泥が侵入したものとみなしている。

おそらくこの誤解は、羅願『爾雅翼』(卷二)の「菰」条に、

其或有黒縷如墨点者、名烏鬱。或云別種、非也。但是植之黒壤、歳久不易地、汗泥入其中耳。以潘水漚則去之。此菰首之不臧者也。

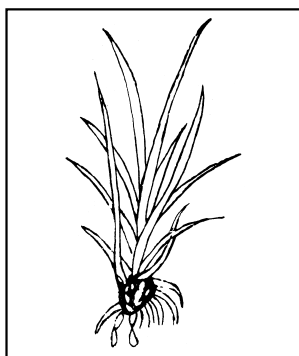
其の或いは黒縷の墨点のごとき者有るを、烏鬱と名づく。或いは別種と云ふは、非なり。但だ是れ之を黒壤に植ゑ、歳久しくするも地を易えざれば、汗泥其の中に入るのみ。潘水を以て漚せば則ち之を去る。此れ菰首の臧からざる者なり。

とあるのによるのだろう。郭璞以来、菰草に生ずる菌類と理解されていながらも、「烏鬱」がその成熟した胞子であるとは気付かなかつたのである。いずれにせよ羅願も「菰首」の不良品とみなすように、「菰首」には必ず「烏鬱」が出現し不可食となつてしまうのである。前述「爾雅疏」の撰者邢昺の誤解が、もし「菰首」を実見していないことに由来するならば、それはこのような「菰首」の保存性の悪さに起因したものとさえいえる。



本草図譜 (岩崎灌園)

※図の左上が胞子のたけた烏鬱



本草蒙筌 ※はつきりしないが、根元の黒塊で烏鬱を表現か

と注し、あの傘をもつキノコと解している。ところが、前引「蘧蔬」の郭注にも「土菌のごとし」とあり、おそらく邢昺は、この郭注の二文に惑わされたのではないか。

さらに、『本草図経』菰根条には「南方の人、今に至るまで菌を謂ひて菰と為す」とあって、「菰」字に菌(キノコ)の意があったことを示唆している。『本草綱目』卷二十八菜部にも「土菌」の異称として「菰子」を挙げている。邢昺誤解の土壤は揃っていたといつてよい。

実のところ「蘧蔬」なる古名は、既に古漢語における異類同名の聯綿語を検討した拙論によって、病菌に冒された「菰首」の、ずんぐりとした特異な屈短形状から呼ばれた魚韻骨韻の擬態語であり、『詩経』邶風「新台」にみえる「蘧蔕」(粗悪なムシロ・鳩胸・蟾蜍などの多義あり)と同源、「菰首」を指すに相違ないことが明白になっているのである。

また、『西京雜記』(巻一)には、

太液池辺皆是彫胡・紫稗・緑節之類。菰之有米者、長安人謂為彫胡、葭蘆之未解葉者、謂之紫稗、菰之有首者、謂之緑節。

と為し、葭蘆の未だ葉を解かざる者、之を紫稗と謂ひ、菰の首有る者、之を緑節と謂ふ。

とあり、ここにみえる「緑節」を郝懿行『爾雅義疏』は「蘧蔬、すなわち「菰首」であると断定している。「菰之有首者」との表現から、まず間違いないであろう。

さらに、『呂氏春秋』本味篇に「菜の美き者、；越略の菌」とあり、『爾雅翼』(巻六)は「蘧蔬」条にこの一句を引いて、「則ち古より之を重んずること久し」と述べている。『西京雜記』は撰者がはつきりせず、『呂覽』の例は「菰首」と断定したいが、篠田氏のいうように、古代の文献に「菰首」への言及がまったくないわけではない。菰草が初見する『爾雅』が、わざわざ同じ積草篇中に穀実部分を表す「彫蓬」と菌瘦部分を表す「蘧蔬」とを別記しているという事実は、「菰首」に独自の価値を見出している何よりの証拠ともいえ、既に秦漢の頃より菰米とともに「菰首」部分をも食しつつあったことをもものがたっているのではないか。

胡道静氏は、先の張翰の逸話を引き、「当時中原地区栽植的芡草仍是为了收穫穀实、并不發展菌瘦栽培的(当時「四世紀初。筆者注」、中原地方で栽培されていた菰草は相変わず穀実を收穫するためのもので、菌瘦栽培はまったく発達してい

なかつた)、ゆえに張翰の洛陽を離れる口実となり得たのであろうという²²⁾。確かに長江を中心にして湖沼敷が広く温暖湿润な呉越地方には、水辺に菰草が群生しており、他地域に比してその副産物である菰菜を食用とする習慣がより発達していたのは事実であろう。南朝梁の沈約にその名も「詠菰」なる詩一篇が伝わる。

結根布洲渚、垂葉滿臯沢 結根は洲渚に布く、垂葉は臯沢に満つ

匹彼露葵羹、可以留上客 彼の露葵の羹に匹ひ、以て上客を留むべし

〔芸文類聚・八十二〕

「あの露葵の汁物に匹敵し、それで賓客を留むべし」とは、「菰首」のいかに甘美なるかを讃えた表現に違いない。沈約には、別に「行園」詩があり、

寒瓜方臥壘、秋菰亦滿陂 寒瓜は方に壘に臥せ、秋菰は亦た陂に満つ

紫茄紛爛漫、緑芋鬱參差 紫茄は紛として爛漫たり、緑芋は鬱として參差たり

〔謝宣城集・四〕

と詠う。この「秋菰」も、「寒瓜」「紫茄」「緑芋」らと並挙されるからには秋の菰米ではなく、秋の「菰首」に違いない。

ただし、胡氏は前掲文に続き「別一方面、也就說明了芡草的園芸改革、是發生在江南地区的、所以那時的江東吳中就已產有了可口的芡笋(一方では、芡草の園芸的改良栽培は江南地方で發生したことをものがたっており、そのため当時の江東や吳中地方ではすでに食用の茭白筍の栽培生産が可能であった」という。秦漢より「菰首」が食されていたと既述したのは、野生の菰草より採取したとの前提であったのであって、南北朝以前に菰草が蔬菜目的に人工栽培されていたと断定することは容易にできない。

『西京雜記』(巻五)に、

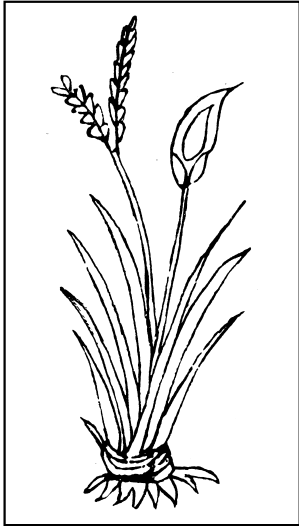
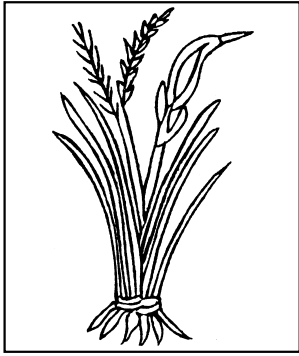
會稽人顧鞠、少失父、事母至孝。母好食雕胡飯、常帥子女躬自採擷。還家、

導水鑿川、自種供養、每有贏儲。

會稽の人、顧鞠、少くして父を失ひ、母に事へて至孝なり。母好みて雕胡の飯を食ひ、常に子女を帥めて躬自ら採擷す。家に還りて、水を導き川を鑿ち、自ら種を養ひ、毎に贏儲有り。

とあり、菰草を栽培した早い記録であろうが、文中明らかなようにこれは「雕胡」、すなわち菰米採取を目的とするものである。『齊民要術』(巻八)の「羹蘆」項には、

菰菌魚羹。魚方寸准、菌湯沙中、出劈。先煮菌令沸、下魚。又云、先下、与魚菌菜糝葱豉。又云、洗不沙、肥肉亦可用。半奠之。



とある連歌は、まさしく春の「菰菜」コモノコを珍重していたことを示す例であろう。菰米とともに菰菜を詠うことの多い陸游詩にも「園丁、菰白を売る」との一句がある。

園丁売菰白、蠶妾采桑黄

〔春老〕 〔詩稿〕卷八十一

これは嘉定二年（一二〇九）春の詩であるから、この「菰白」とは菰草の軟白な若芽であるだろう。

しかし、「菰菜」「菰首」の二者が、本草学上、また植物学上別物であっても、古人にとつてはどちらも菰草から生み出される美菜として広義の菰菜であったに相違ない。「万里秋風菰菜老ゆ」と詠う陸游詩の「菰菜」はもちろん、章の冒頭に挙げた張翰の逸話中の、彼に帰郷を促した「菰菜」も、洛部に秋風が吹く頃であったのだから当然「菰首」ということになる。同様に梁の宗懐『荆楚歲時記』九月の条（『爾雅翼』卷六引）に、

九月九日事中、称菰菜地菌之流、作羹甚美。鱸魚作膾。白如玉。一時之珍。

九月九日の事の中、菰菜の地菌の流を称え、羹を作るに甚だ美し。鱸魚にて膾を作る。白きこと玉のごとし。一時の珍なり。

とある「菰菜」も重陽に珍食した「菰首」であろう。

次章にて詳述することになるが、この春の嫩芽とは別の菰菜「菰首」とは、菰草に黒穂病菌が侵入し、夏から秋にかけて伸びる花茎部が菌瘦となり、白く太いたケノコ状を呈したもので、現在まで食される美味な蔬菜なのである。

ところで、歴代の本草書には図を伴うものが数種あり、当然菰草も描かれる。しかるに、菰の特徴ともいえるこの「菰首」まで図化したものがほとんどみられないことはまことに奇妙である。「前章所掲諸菰図参照」。そのような中であつて金陵本・江西本『本草綱目』の附図「左上図」は、菰米を稔らせた花序とともに、

はつきりと肥大化した「菰首」を描いていて出色である。

ところが、あまり知られていないようであるが、この図は『本草綱目』初版（金陵本）刊行の萬曆二十四年（一五九六）を溯ること三十年、嘉靖四十四年（一五六五）の自序を有する陳嘉謨『本草蒙筌』（卷三）の「菰根」条に附される図「上欄下図」をほぼそのまま写したものとみて間違いないだろう。謝宗万氏は『本草綱目』の挿絵について、「図形雖然比較粗放簡單、但能起到写生示意的作用（図の形は比較的粗放で簡單ではあるが、写生してその意図を示す役目をよく果たしている）」と述べ、李時珍監修のもと長子建中と次子建元が原図を描いたとされる附図を高く評価しているが、このように『本草綱目』の原作でないことが往々あることに注意せねばならない。贅言すれば、本来菰米と「菰首」とが同一株中に両立することはあり得ないので、その意味でも写実とはいえないのである。

さて、篠田統氏は、「古代『漢代以前。筆者注』の文献において、あれだけ菰米をうたつておきながら、ひとつことも菰白「菰首」のこと。筆者注」におよんだものがないことは、注目してよろしい」と述べ、産地たる南方楚國の屈原らが「菰首」に触れないことを不審とし、菰米と違って「菰首」の保存が利かないことを理由に、「ともあれ菰白がごちそうとしてあげられるのはだいたいの南北朝のころからおもわれる」と結論する。しかし、それは少々早計ではなからうか。

実は、既に「爾雅」釈草は「菰首」を載せる。ただし、「菰首」なる名ではなく「蘧蔬」としてである。

出隧、蘧蔬。（郭璞注）蘧蔬、似土菌、生菰草中。今、江東啖之。甜滑。

出隧は蘧蔬なり。（郭璞注）蘧蔬は土菌のごとく、菰草中に生ず。今、江東にて之を啖ふ。甜滑なり。

この「蘧蔬」という珍妙なる名称は古来不可解とされ、郭璞が「菰草に生ず」とはつきり注しているにもかかわらず、宋の邢昺『爾雅疏』のように『広雅』の「朝生は、形、鬼蓋のごとし」を引いて、「朝生」「鬼蓋」、すなわちあの傘を有するキノコであるとすつかり誤解してしまつた例もあるほどである。江南東晋の元帝に遇されていた博学の郭璞は、さすがに「菰首」を実見かつ食用していたのであるう、「甜滑」であるとその美味さを褒めている。しかし、済陰（山東省）の人邢昺にとって「菰首」は縁遠いものであつたのだろうか。

『爾雅』釈草に、

中廡、菌。小者菌。中廡は菌なり。小なる者は菌なり。

とあり、これに郭璞は「地覃なり。蓋のごとし。今、江東名づけて土菌と為す」

春秋兩季、中心生白臺。状如藕而軟、曰菰菜、俗謂之茭白。

春秋兩季、中心に白臺を生ず。状藕のごとくして軟らか、菰菜と曰ひ、俗に之を茭白と謂ふ。

とあることなどから知られるが、北宋当時、春の嫩芽といえ、若芽のことであろう。

顧元龍氏によると、現在各地で優良株を選抜していった品種が栽培されているといい、それは「一熟茭」と「兩熟茭」とに大別できるといふ。前者は、秋季九月から十月にかけて年一回収穫する品種であり、後者は、春季五月から夏季六月と秋季九月から十月とに収穫する品種である。『清稗類鈔』に春とあるのは、ほぼ晩春初夏の意なのであろう。「兩熟茭」種の菰は、いずれも江蘇・浙江兩省一帯の栽培種である。

このような栽培種が、いつごろ生み出されたかによって、『本草図経』にいう「菰菜」（狭義）と「茭白」とがもつ意味に違いができることになる。すなわち、『本草図経』が春の甜美な若芽と称した「菰菜」「茭白」は、本来「菰首」とは別物であるとの卑見は前述したが、仮に当時（北宋代）から「兩熟茭」の菰草が栽培されていたとするならば、この「菰菜」「茭白」も早生の「菰首」を指す可能性がでてくるからである。

当時の本草書や農書が何も教えてくれない中、ここで南宋陸游の詩に着目したい。彼の詩集『劍南詩稿』全八十五巻から、たとえば菰菜に関する「菰菜」「菰首」「秋菰」の三語を拾ってみると、何と二十一例も見出せる（うち一例は詩題）。それは次のような詩である。

万里秋風菰菜老、一川明月稻花香

〔秋日郊居・二〕（紹熙三年秋）『詩稿』卷二十五

芋魁加糝香出屋、菰首芼羹甘若飴

〔幽居〕（淳熙八年九月）『詩稿』卷十三

秋菰出水白於玉、寒齋繞牆甘若飴

〔秋晚・三〕（紹熙五年秋）『詩稿』卷三十

そのほとんどすべてが秋制作の詩である。故に、陸游が好んで食し、かつ詠じていたのは、「菰菜」とあっても春の嫩芽、コモノコの「菰菜」ではなく、秋のコモツノ「菰首」ということになるだろう。陸游は山陰（浙江省紹興）の人であるから、既述の「兩熟茭」が仮に当時から栽培されていたならば、菰を常食し、その事実をかなり具体的に詠み込む陸游の詩にあって、春の「菰首」が当然詠まれて

いてしかるべきであろう。

後述するように、南宋の末期から元代には「菰首」採集目的の菰草栽培が始まっていたものと推察できるが、半世紀以上先立つ陸游活躍の頃は、いまだ発達していなかったか、あるいは開始されていたとしても「兩熟茭」といった二期作品種は普及していなかったとみるべきであろう。よって、さらに溯る北宋の嘉祐六年（一〇六一）に完成した『本草図経』中の「菰菜」「茭白」が、「春亦生笋甜美」と記される限り、それは「菰首」ではなく春の若芽を指すと判断されることになるのである。

『蜀本草』の記述をほぼ踏襲した羅願『爾雅翼』の、夏季に菌が寄生してできる「菰菜」というのは、正確には「菰首」であったのだ。あるいは『蜀本草』は、「夏月生菌細」の「菰菜」とともに、「菰首」をも同文中に明記しているのであるから、できた「菰首」の大小を「菰菜」「菰首」の名称で区別している可能性はある。いずれにせよ、用語に混乱が起こり始めていることはいえ、博雅羅願の一言が欲しかったところだ。

後世、「菰菜」「茭白」「菰首」は往々混同されてゆき、それは現代の詩文の注釈書にまで及んでしまっているのである。かの李時珍でさえその『本草綱目』にて明言しなかった、あるいは気付かなかったのだから無理もないであろう。かえって我が邦本草書の濫觴、大医博士深根輔仁『本草和名』（九一八年）に「茭弱 和名古毛乃古」（下巻二十）、「菰首 和名古毛都乃」（下巻十七）とあって、「菰菜」を指す「茭弱」に「コモノコ」（菰の子）の意、「菰首」に「コモツノ」（菰角）の意）の和名を与えて正確に区別している。小野蘭山『本草綱目啓蒙』も、「菰菜」を「菰筍」として、

春宿根ヨリ苗ヲ生ズ。初メ出ルトキ筍ノ形ヲナス。コレヲ菰筍ト云。マコモノ芽ナリ。：秋中根上ニ筍ノ如キ者ヲ生ズ。即菰首ナリ。コレヲ、コモツノ（和名鈔）・コモフツロ（同上）ト云。今ガンヅルト呼。

と峻別して述べている。

『古今著聞集』卷十八「飲食」の「左京大夫頭輔青侍と連歌の事」に、同卿のもとに盃酌ありけるに、たゝみめ「畳和布。干海苔の類。筆者注」に「このこをさかなにしたりけるをみて、あるじ、
たゝみめにしくさかなこそなかりけれ
前にありける青侍のつけ侍ける、
このこのみやさしまさるらむ

里に羈宦して以て名爵を要めんやと。遂に駕を命じて使ち帰る。俄にして齊王敗る。時人皆謂ひて機を見ると為せり。

これは晋の齊王司馬瓘に召されていた張翰が、都洛陽に秋風のたよりが届くや呉中(蘇州)の「菰菜羹、鱸魚膾」を思い出し、いてもたってもおれず官を辞して帰郷したという話である。もちろん辞官帰郷の真意は政治情勢への深謀であろうこと、この逸話が識鑿篇に収められているとおりであろうが、機を見るきっかけとなった「菰菜」が張翰の好物であり、その羹(吸物)が鱸の膾(刺身)と並拳される南方呉の名物であったことは察せられる。司馬瓘は太安元年(三〇三)に長沙王司馬乂に殺されているので、張翰の南渡はその直前のことであろう。

さて、ここに見える菰菜は、菰米ではない。菰は、前章に列挙したごとく、枚乗「七発」を嚆矢に「七」賦に詠み込まれる南方物産の常連であった。南朝梁の簡文帝にも「七劬」なる作が伝わる。

芳菰之菜、白霜之茄、…此亦天下之美。

〔文苑英華・三百五十一〕

この「芳菰之菜」も菰米ではない。

南宋の羅願『爾雅翼』(卷六)に次のようにある。

菰、蔣草也。江南呼為茭草。根久盤厚、則夏月生菌。菌即謂之菰菜、利五臟、雜鯉為羹。

菰は蔣草なり。江南呼びて茭草と為す。根久しくして盤厚すれば、則ち夏月に菌を生ず。菌は即ち之を菰菜と謂ひ、五臟を利し、鯉に雜へて羹と為す。

夏、歳を経た菰草に菌が寄生したものを菰菜といい、鯉と一緒に羹にするとある。さすがに羅願は安徽歙県の人だから、南方に多生する菰に関する記述は正確なはずである。ここで、より菰菜の実態を明らかにするために、羅願も参照したことがその表現から窺われる宋以前の本草書に目を通してみよう。

濫觴『神農本草經』に菰はみえず、初見は陶弘景『名醫別錄』下品の「菰根」であるが、薬効を記すのみである。唐『新修本草』卷十一草部下品之下「菰根」の条も『名醫別錄』の薬効を引いて、「菰根亦如蘆根、冷利復甚也」と附すくらいである。菰草については次掲の本草書にみえる。

〔唐〕孟詵・食療本草〕菰菜、利五臟、邪氣、酒麩、面赤、白癩、癩瘍、目赤等、効。然滑中、不可多食。

茭首、寒。主心胸中浮熱風。食之発冷氣、滋人飢、傷陽道、令下焦冷滑、不食甚好。

〔唐〕陳藏器・本草拾遺〕菰首、生菰蔣草心。至秋、如小兒臂、故云菰首、一

名茭首。主心胸中浮熱、動氣、不中食、食之発冷、滋牙飢、傷陽道、令下焦冷、不食為妙。煮食之、止渴、甘冷、雜蜜食之発痲疾、無別功。

菰菜、味甘、無毒、去煩熱、止渴、徐目黃、利大小便、止熱痢。雜鯉魚為羹。開胃口、解酒毒。生江東池沢。

〔後蜀〕韓保昇・蜀本草〕菰根生水中。葉似蔗荻。久根盤厚。夏月生菌細、堪啖。名菰菜。三年已上、心中生台如藕、白軟中有黑脈。堪啖、名菰首也。

〔北宋〕蘇頌・本草図経〕菰根、旧不著所出州土、今江湖陂沢中皆有之。即江南人呼為茭草者。生水中、葉如蒲葦輩、刈以秣馬甚肥。春亦生笋甜美、堪啖、即菰菜也。又謂之茭白。其歳久者、中心生白台如小兒臂、謂之菰手。

今人作菰首、非也。

これら諸書に入り紊れる菰菜の異称、すなわち「菰首」「茭首」「菰菜」「茭白」「菰手」と、季節を明示しないこともある曖昧な表現とが後世に混乱をもたらしているのである。それは博学の士、羅願にあつても例外ではなかった。

歴代本草書の簡潔な記述を丹念に読み解くと、実は菰菜に二種あつたことが浮かび上がってくる。当然羅願は一言すべきところであつたろう。

それは、まず「食療本草」が「菰菜」と「茭首」とに分けて、食用における注意と薬効とを各々記していることから窺われる。さらに、記述にやや混乱がみられるものの『本草拾遺』も「菰首」とは別に「菰菜」の特色を記している。太常博士の蘇頌が蘊蓄を傾けたといわれる『本草図経』はかなり要を得ており、春季に採れるタケノコ状の美菜を「菰菜」「茭白」、歳を経た株に生ずる菜(『拾遺』の記述で補えば、秋季にできる菜)を、その形状から「菰手」「菰首」というとある(以降、小論では後世まで呼ばれる「菰首」を用いる。首は「くび」ではなく「あたま」の意)。この「菰首」こそが若芽とは別の、我が邦でコモヅノと呼ばれる黒穂病菌寄生の美味なる肥大茎を指すことは、「白軟中に黒脈有り」(『蜀本草』)との表現(後述)からも確実である。

すなわち菰菜(広義)には、春の若芽を示す「菰菜」(狭義。我が邦ではコモノコと呼ばれる)と、秋以降の「菰首」(コモヅノ)とがあるようだ。もつとも、『本草図経』が春の芽を指すとした「菰菜」の別名「茭白」は、後世にわたり「菰首」の同義語として定着してしまうのである。それは、「菰首」も真っ白い肉質を有しており、まさに相応しい名であることによるのだろう。

後代、菰の栽培種が発達するにつれ、秋季以前にも「菰首」を採取し得る品種が生まれたことが、清の徐珂『清稗類鈔』植物類に、

をつける研究者もある(後述)。

しかし、既に牧野富太郎が『頭註国訳本草綱目』(春陽堂 一九三二、のち『新註校定国訳本草綱目』 春陽堂 一九七五)第七冊の頭註にて、

菰米ハまこもノ穀デ、往時ハ我邦デモ僅カニ之レヲ食用トシタ事モアルガ今日デハ其事實ガナイ。まこもニハ実ノ生ルモノト否ラザルモノトアルト唱ヘラレテキタガソソナ事ハ決シテナク、何レノ株ニモ能ク実ガ出来ル。

と明言するように、結実しない場合はあっても、結実しない菰草自体があるわけではない。

この菰草不結実説の背景には、二つの要因が考えられよう。

甲 菰草の単性花、及び結実した穎果はきわめて落下しやすく、容易に収穫することができない。

乙 黒穂病菌に感染した菰草は出穂、及び結実しない。

特に後者の病害は頻繁に起こり得る現象であり、また蔓延しやすい。かえって菰草の副産物コモヅノを収穫するに好都合であることは次章において述べるが、菰米収穫を目的とする場合にこの感染は由々しき事態であろう。特に多年生の菰草にあつては、一度感染すれば、その株は毎年出穂開花することがないのである。おそらくこの甲乙二つの要因があいまって、菰に結実・不結実の二種ありといわれるようになったのではなからうか。

ちなみに清の郝懿行『爾雅義疏』は、

鄭樵通志云々「前引」。楊慎卮言云々「前引」。此二説並無依拠。蓬乃蒿類与茭菰別。李時珍本草菰米下引、孫炎云彫蓬即茭米、亦未可信。

鄭樵『通志』に云々。楊慎『卮言』に云々。此の二説、並びに依拠無し。蓬は乃ち蒿の類にて茭菰とは別なり。李時珍『本草』菰米の下に、孫炎云ふ、彫蓬は即ち茭米を引くも亦た未だ信ずべからず。

と述べ、鄭樵二説に反駁し、『説文』(一下)の「蓬は蒿なり」を引き、そもそも『爾雅』の「彫蓬」「黍蓬」は「蒿」、すなわち「青蒿」(菊科 *Arenaria aplicea* Hance. 和名カワラニンジン) 『神農本草經』下品に初見)に代表されるヨモギ類であるとする。なお定めがたい問題であり、小論では示すにとどめておく。

我が邦においても二種あると信じられていた菰であるが、それは古来周知の水辺植物であり、早くも『万葉集』に、

三島江の玉江のこもを標めしより己がとぞ思ふいまだ刈らねど

〔巻七 一三四八〕

真薦刈る大野川原の水隠りに恋ひ来し妹が紐解く吾は

〔巻十一 二七〇三〕

などと詠われる。また、神事における薦類に用いられたことが『延喜式』にみえ、そのしきたりは現在にまで受け継がれている。端午の節句に粽を菰葉で巻き、七夕にマコモ馬(干した菰葉の馬)を作るなど伝統行事にも使用されるきわめて卑近な植物であり、一般に和名マコモで呼ばれる菰には、数十にも及ぶ方言が各地に知られている。しかし、我が邦で菰米を常食することはついになかったようである。宮崎安貞『農業全書』は菰草に触れず、赤松宗旦『利根川図志』(巻五)は、

根山神社 北須賀村門河といふ所にあり。…此辺沼に真菰多し。…マコモの実は麦の如き物にして、人も是を食す。…以下、原文は漢文。筆者注」菰米の書に著さるるや、屈原より以下、唐宋の詩人に及ぶまで、其の美さを言ふ者多し。我が邦未だ之を賞する者有るを聞かず。予之を食らふは、今日を以て初めと為す。

と記して、その思いを七絶に詠っているのである。

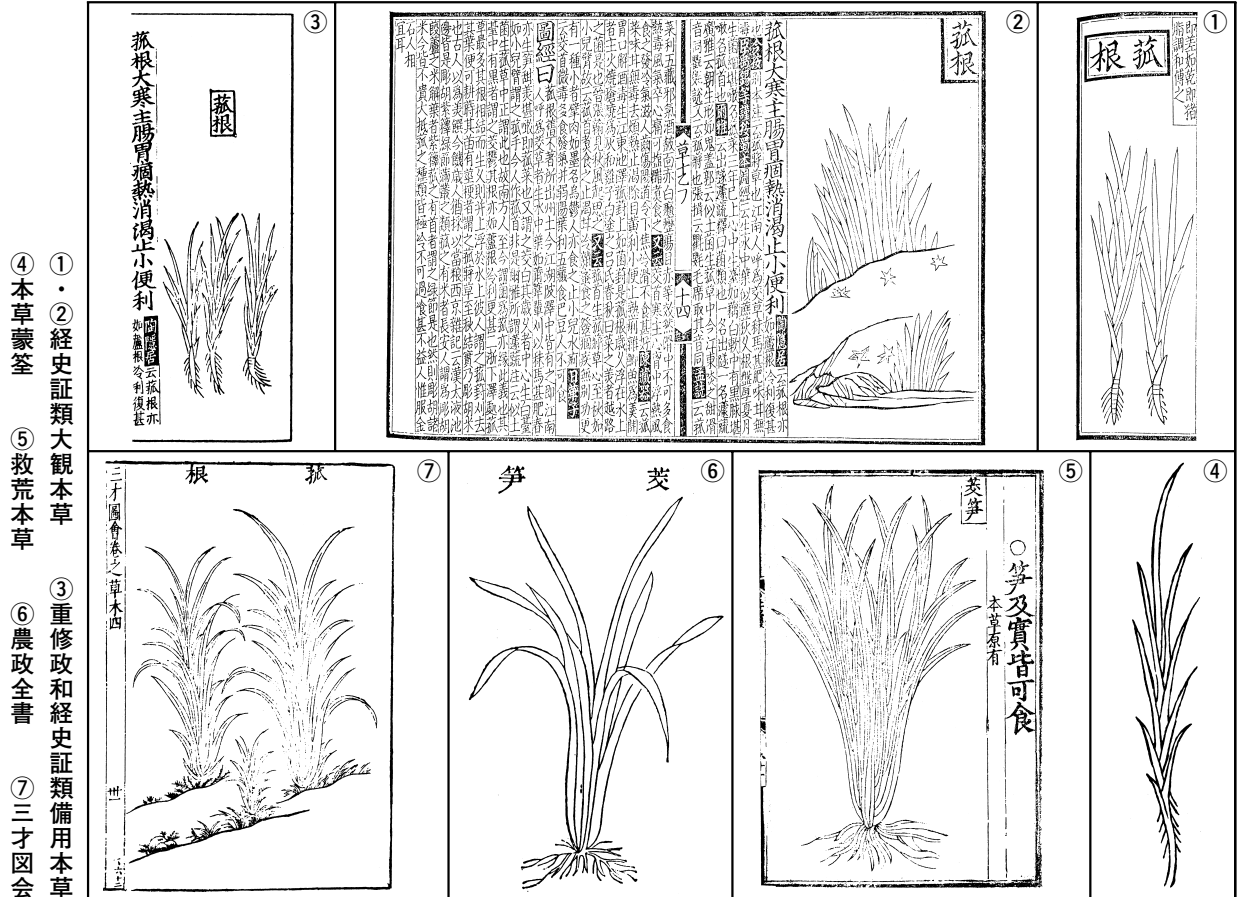
さて、前述したとおり、菰米は古代のようにご馳走として常食するようなことはなくなった。陸游は菰に執着した、あるいは執着せざるを得なかったらしいが、それは例外なのであろう。菰は明初にいたって周定王朱橚の、その名も『救荒本草』草部に収められるのである。「前頁諸菰図⑤参照」。反面、菰草から得られるもう一つの副産物「菰菜」の需要は衰頹することなく高まっていった。次章では、この「菰菜」について、多くの問題点とともに検討してみたい。

二 菰菜の本草学

『世説新語』識鑿篇に次のような逸話がある。

張季鷹辟齊王東曹掾在洛。見秋風起、因思吳中菰菜羹・鱸魚膾。曰、人生貴得適意爾。何能羈宦數千里以要名爵。遂命駕便歸。俄而齊王敗、時人皆謂為見機。

張季鷹、齊王の東曹掾に辟されて、洛に在り。秋風の起るを見、よりて吳中の菰菜の羹・鱸魚の膾を思ふ。曰く、人生は意に適ふを得るを貴ぶのみ。何ぞ能く数千



①・② 經史証類大觀本草
 ③ 本草蒙筌
 ④ 救荒本草
 ⑤ 重修政和經史証類備用本草
 ⑥ 農政全書
 ⑦ 三才圖會

不可解にも歴代の本草書において、この問題に触れたものはなかったが、李時珍『本草綱目』は卷二十三穀部「菰米」条にて、まず孫炎の注「雕蓬は即ち莼米なり。古人以て五飯の一と為す者なり」を引き、続いて前引の鄭樵『通志』と、明の楊慎『扈言』にいう、

蓬有水陸二種。彫蓬乃水蓬、彫菰是也。黍蓬乃旱蓬、青料是也。青料結実如黍、羌人食之。今松州有焉。

蓬に水陸二種有り。彫蓬は乃ち水蓬にて彫菰是れなり。黍蓬は乃ち旱蓬にて青料是れなり。青料は結実すれば黍のごとく、羌人之を食らふ。今松州に焉れ有り。

との二説を支持して、

珍按、鄭楊二説不同。然皆有理。蓋蓬類非一種故也。

珍按するに、鄭楊の二説同じからず。然れども皆理有り。蓋し蓬の類は一種に非ざるが故ならむ。

と結論する。この説は『本草綱目』を、その権威とともに輸入した我が邦でも広くおこなわれ、貝原益軒『大和本草』卷八草之四には、

本草二菰二種アリ。一種ハ、秋ニ実ヲ結ビ黍ノ如キハ菰米也。飯餅ヲ作りテ食フ可シ。是沙菰米ナルベシ。沙菰米ハ典籍要覽ニ見エタリ。穀類ナリ。日本ニ異邦ヨリ来ル。日本ニハ米ノ如キ実ノナル菰アル事ヲキカズ。一種ハ鄭樵ガ所謂黍蓬ハ実ノナラザルコモノナリ。日本ニ多シ。水草ナリ。本草蘇頌所謂菰水中ニ生ジ葉蒲葦ノ如シト云フ是ナリ。是ハ米ノ如クナル実ナラズ。国俗マコモト称ス古哥ニモ詠ゼリ。

とある。小野蘭山『本草綱目啓蒙』卷十五草之八にも、

菰、池沢中甚多シ。：秋ニ至テ高サ三四尺、上ニ長穂ヲ発ス。又二尺許、小花多ク綴リテ、淡竹葉花ノ如シ。実ヲ結バズ。

とあり、その卷十九穀之二には「菰米」を別載して、

菰米、莛ノ一種実ヲ生ズル者ナリ。常ノ、マコモハ花ヲ生ジ実ヲ生ゼズ。通志略ニ謂ユル黍蓬ナリ。ハナガツミノ苗ハ、常ノマコモヨリ長大ニシテ花後実ヲ生ズ。：コレ通志略ニ謂ユル彫蓬ニシテ即菰米ナリ。

と述べる。

実際に結実しない菰が存在したことは確かなようで、『採葉便記』中奥州（『古事類苑』植物部卷十四引）に「紀州熊野本宮ニモ菰米アリ。他所ノ菰ニ米穂ヲ生ルコトナシ」などある。現代においてもこれらの事実を重視し、またしばしば結実しない菰が観察される報告があることから、菰に二種ありとして別個に学名

における美饌とみなされていたことは明らかである。それは、多くの北方植物が詠まれる『詩経』中に「菰」が一字も見出せないことから理解されよう。後代盛唐、王維の詩にあつても「鄆国稲苗秀で、楚人菰米肥ゆ」(友人の南帰するを送る)と詠まれるごとく、菰の語には南国情緒を醸す響きがあつたに違いない。魏の曹植は、枚乘以来の「七」体の常套にならつて菰を「芳菰」(芳しき菰米)と表現し、「肴饌の妙」と称讃している。以降の「七」は、すべて類書に引かれる佚文のため「天下之至美」「滋味之麗」様の文句はみえないが、おそらく類似の褒め言葉が後続していたものと察せられる。

このように魏晋の頃までは、菰は周知の糧食として認識されていたのである。当然保存の利く穀物であるから、北方においても食されてはいたのであろう。しかし、その詳しい調理法にあつては、かえつて賈思勰『齊民要術』(五四〇年頃)の「殮飯」(巻九)まで待たねばならない。

菰米飯法。菰穀盛草囊中、搗瓷器為屑。勿令作末。内草囊中令滿。板上採之、取末。一作可用升半。炊如稻米。

菰米の飯法。菰穀は草囊の中に盛り、瓷器を搗きて屑と為す。末に作さしむること勿かれ。草囊の中に内れ満たしむ。板上にて之を採み、末を取る。一作ことに升半を用ふるべし。炊くこと稻米のごとくす。

北朝の、それも後魏の文献になつて初めて調製法が詳述されなければならないのは、この頃から漸次菰米を常食とする習慣が、特に北方から廢れつつあり、一般的ではなくなつてきたことを意味するのではないだろうか。

下つて梁の陶弘景『集注本草』(五〇〇年頃)を増訂した最古の勅撰本草書、唐『新修本草』(六五七年)には、巻十九米部の「稷米」条に、

菰米、一名彫胡、可作餅。

菰米、一名は彫胡、餅を作るべし。

と記されるが、これは『集注本草』を踏襲するのみである。

続く陳藏器『本草拾遺』(七三九年)は、

彫胡、是菰蔣草米、古人所貴。

(『本草綱目』卷二十三穀部引)

彫胡、是菰蔣草の米にて、古人の貴ぶ所なり。

と過去の珍味であることを示唆し始める。もともと『証類本草』卷二十六米穀下品の「稷米」条に引く『本草拾遺』では、「古今所貴」に作るの、それならばまだ菰米の価値が一定認められていたことにはなろうが、やはり菰米の説明は独立せず、「稷米」条に附記されていることにかわりない。

北宋の蘇頌『本草図経』(一〇六一年)になると、菰を穀部にすら連ねず草部下品「菰根」条に附記し、

至秋結実。乃雕胡米也。古人以為美饌、今飢歲、人猶采以当糧。：彫胡諸米、今皆不貴。

秋に至れば実を結ぶ。乃ち雕胡米なり。古人は以て美饌と為すも、今、飢うる歳、人猶ほ采りて以て糧に当つ。：彫胡の諸米、今皆貴はず。

と救荒植物に下落したことを明言、続く寇宗奭『本草衍義』(一一一九年)にいたつては「蒲類」とみなしたのち、

河朔辺人、止以此苗飼馬。曰菰蔣、及作薦。：彼人収之、合粟為粥、食之濟饑。

河朔の辺人、止だ此の苗を以て馬を飼ふのみ。菰蔣と曰ひ、及び薦を作る。：彼の人之を収め、粟に合せて粥を為り、之を食らばは饑を濟ふ。

と、「河朔の辺人」、すなわち菰草を馬の飼葉に使う黄河以北の辺境人だけが、飢えをしのぐに食べるかのような表現をとるまでになつてしまつている。どうやら各地において菰米を貴んで食する習慣は、唐代頃をさかいにして急速に衰頽していったものと思われる。ましてや菰米が王の宴席に出されたような、礼書に語られる古代の状況はなくなつていた。

この『本草衍義』は宣和元年に刊刻されているが、その六年後、宣和七年(一二一五)に生まれたのが冒頭にその詩を掲げた陸游である。陸游には菰米菰飯の美味さを詠った詩が多いが、菰米はもはや、少なくとも本草書の上では常食するに足るご馳走などではなくなつていたようだ[次頁諸菰図参照]。

ところで、問題となるのは、菰に二種ありとする説が古来となえられていることである。前掲『爾雅』の「蓄彫蓬、薦黍蓬」について鄭樵『通志』昆虫草木略は、

菰曰蓬、今人謂之芰。爾雅曰、蓄彫蓬、薦黍蓬。彫蓬者米芰也。其米謂之彫胡、可作飯。故曰蓄。黍蓬者、野芰也。不能結実、惟堪薦藉。故曰薦。

菰を蓬と曰ひ、今人之を芰と謂ふ。『爾雅』に曰く、彫蓬を蓄み、黍蓬を薦くと。彫蓬は米芰なり。其の米之を彫胡と謂ひ、飯を作るべし。故に蓄と曰ふ。黍蓬は、野芰なり。実を結ぶこと能はず、惟だ薦藉に堪ふるのみ。故に薦と曰ふ。

と述べ、菰には菰米が採取できる種、すなわち「芰米」(『爾雅』の彫蓬)と、結実せずただ薦藉(ムシロ)に用いる種、すなわち「野芰」(『爾雅』の黍蓬)とがあるというのである。

この小論では、従来諸説紛糾して定まらない菰米、及び菰菜について本草学的な整理検討を仔細に加え、もって経書詩文を解する一助にしたいと思うのである。

一 菰米の本草学

菰について、まずは古辞書の類をあたってみよう。『説文解字』（二下）では「菰」に作り、

菰、雕胡、一名蔣。 菰は雕胡、一名は蔣なり。

とあり、続いて「蔣」を引くと、

蔣、菰也。 蔣は菰なり。

と互訓する。『広雅』積草には、

菰、蔣也。其米謂之彫胡。 菰は蔣なり。其の米、之を彫胡と謂ふ。

とある。意外にも最古の『爾雅』には菰（菰）や蔣としてはみえないが、これについては後述する。

二書の簡潔な説明によると、菰（菰）は、蔣と同義であり、その米、すなわち顆粒状の実を「雕胡（彫胡）」ということがわかる。菰実が穀物の一種とみなされていたことは、原文で次掲する礼書の記載や漢儒の注からも窺われる。

〈周礼・食医〉凡會膳食之宜、牛宜稌、羊宜黍、豕宜稷、犬宜粱、雁宜麥、魚宜菰。凡君子之食、恒放焉。（鄭衆注）菰、彫胡也。

〈周礼・太宰〉以九職任万民。一曰三農、生九穀。（鄭衆注）九穀、黍・稷・秫・稻・麻・大小豆・大小麥。（鄭玄注）九穀無秫・大麥、而有粱・菰。

〈周礼・膳夫〉凡王之饋、食用六穀、膳用六牲、飲用六清。（鄭衆注）六穀、稌・黍・稷・粱・麥・菰。菰、彫胡也。

〈礼記・内則〉食、蝸醢而菰食・雉羹。（鄭玄注）菰、彫胡也。

どうやら雕胡（彫胡）と呼ばれた菰実は、黍（モチキビ）や稷（ウルチアワ）などとともに九穀・六穀のひとつとしても数え上げられ、君主の宴席にも出される古代常用の糧食であつたらしい。『淮南子』詮言訓には、

心有憂者、筐床衽席弗能安也、菰飯犝牛弗能甘也、琴瑟鳴竿弗能樂也。

心に憂ひ有る者は、筐床衽席も安んずること能はず、菰飯犝牛も甘きこと能はず、

琴瑟鳴竿も楽しむこと能はず。

とあり、「菰飯」というからには炊いで食されたらしく、『爾雅』積草に、

鬻彫蓬、薦黍蓬。 彫蓬を鬻み、黍蓬を薦ぐ。

とあるのを、宋の鄭樵はその『通志』昆虫草木略にて「彫蓬」を茭（菰と同義）とみなして、

彫蓬者米茭也。其米謂之彫胡、可作飯。

彫蓬は米茭なり。其の米、之を彫胡と謂ひ、飯を作るべし。

と解している。

さて、詩文の類ではどうか。ここでは魏晉時代までの用例を列挙してみる。

〈楚辞・大招〉五穀六仞、設菰梁只。（王逸注）菰梁、蔣実、謂雕胡也。言楚国土地肥美、堪用種植五穀。其穗長六仞。又有菰梁之飯、芬香且柔滑也。

〈宋玉・諷賦〉為臣炊彫胡之飯、烹露葵之羹、來勸臣食。 [古文苑・三]

〈司馬相如・上林賦〉鮮支黃礫、蔣苧青蘋。（張揖注）蔣、菰也。 [文選・八]

〈司馬相如・子虛賦〉其埤濕則生藏蓂葦、東牆彫胡。（張揖注）彫胡、菰也。 [文選・七]

〈枚乘・七發〉楚苗之食、安胡之飴、∴此亦天下之至美也。（李善注）安胡、彫胡也。 [文選・三十四]

〈張衡・七弁〉會稽之菰、冀野之粱、珍羞雜選、灼爍芳香、此滋味之麗也。 [芸文類聚・五十七]

〈桓麟・七說〉香其為飯、雜以梗菰。 [北堂書鈔・百四十五]

〈桓彬・七設〉菰梁雪累、班禱錦文。 [北堂書鈔・百四十四]

〈劉梁・七拳〉菰梁之飯、入口叢流。 [文選・三十四]

〈曹植・七啓〉芳菰精糲、霜蓄露葵、∴此香饌之妙也。 [初學記・二十六]

〈徐幹・七喻〉南土之秬、東湖之菰。 [初學記・二十六]

〈傅巽・七誨〉孟冬香秬、上秋膏粱、彫胡杭子。 [初學記・二十六]

〈杜預・七規〉農夫進菰粱之精稗。 [北堂書鈔・百四十二]

〈傅玄・七謨〉彫胡之飯、糲以游粱。 [北堂書鈔・百四十四]

ここで注目すべきは、前掲『淮南子』も含めて、南方に関係する文章に多く取り上げられていることであろう。「楚辞」はいうまでもなく、「子虚賦」は楚の物産を詠いあげたもの。呉王濞に仕えた枚乗の「七發」は、呉客が楚王の病を治療せんと謀って「楚苗の食」なる菰飯をもちだし、張衡「七弁」は「会稽（浙江省）の菰」とわざわざ明示している。

菰米の飯は、『淮南子』に「犝牛」（肥えた飼い牛）と並挙され、さらに「天下の至美」（七發）、「滋味の麗」（七弁）などと讃えられるからには、特に南方

《論文》

「菰」の本草学

— 陸游詩所詠菰草考序説 —

澁澤尚

〔要旨〕

古典詩文に類見される菰は古来食用とされ、その実「菰米」の飯は南方の美饌とみなされてきた。しかし、秦漢の頃からその芽「菰菜」の利用が始まり、やがて唐代をさかいに菰米の方は救荒植物に成り下がってゆく。ところで菰菜には二種あるが、珍重されたのは春の嫩芽よりも、病菌に冒された秋の肥大茎「菰首」である。これはその特殊性ゆえか歴代の本草書と碩学とを紛乱させ、誤解聚訟をきわめている。当論では菰米・菰菜に関する諸問題、異称や利用の盛衰史などに本草学的考証を加え、もって菰草の実態を明らかにする。

〔キーワード〕 本草 菰 マコモ 菰米 菰菜 菰首 陸游

緒言

湖上采菰甘似蜜 湖上に菰を采る 甘きこと蜜のごとし
街頭買酒滑如油 街頭に酒を買ふ 滑らかなること油のごとし

〔戯題酒家壁〕 『劍南詩稿』卷四十四^①

南宋、陸游の詩にこう詠われた「菰」（和名マコモ）は、湖沼藪沢に群生する周知の植物であり、なにも珍奇なる草本ではまったくない。古くは経書や古辞書、下つては本草書や農書から料理書にまでその名がみえ、歴代の詩文にもたびたび登場してきた。陸詩を信ずれば、菰は相当な美饌になること相違なかるうが、それは諸書において菰一字で用いられるよりも、むしろ「菰米」「雕胡」「莼米」「菰菜」「茭白」「菰首」「茭笋」「蘆蔬」「烏鬱」「茭鬱」などと、その利用部位によりさまざまに呼び分けられてきた。

ところが、胡道静氏が「因為有這樣的一種變革存在、而這箇事實又被忽視了、

故对于古今茭米・茭笋、往往不易搞清它們是怎麼（菰の利用には変革があったにもかかわらず、その事実は等閑視されてきたため、古今にわたつて茭米と茭笋が往々にしていかなるものであつたか明確に把握できなかつた^②）と指摘するように、ある時期から菰の利用部位の好みには変化が起こつたため、その実態が不鮮明になつていくという。

確かに菰やその異称の解釈については、本草書や農書、経書、詩文の諸注において歴代混乱が見受けられるようだ。これは、菰に少しく特殊な利用法があつたためであろう。すなわち、菰には大きく、「実の利用」（すなわち菰米）と「芽の利用」（すなわち菰菜）とがあり、特に芽茎については、そこに寄生する菌類をともなつて食用にするというのである。

しかし、ことはそう単純ではない。あるひと「菰草に二種あり」といい、あるひと「菰菜に二種あり」という。また菰草の寄生菌とは何物であるのか、「蘆蔬」「烏鬱」なる不可解な名称は何に由来し、何を意味するのか。