

## 医食同源の道草

### 三 シソやネギを「薬味」とよぶのはなぜ？

真柳 誠

#### 薬味は薬材？ それとも食材？

あるとき「シソやネギを薬味とよぶのはなぜ」と素朴な質問をされたことがあった。それもそう。シソもネギも中国や日本で漢方処方に配剤されることはあるが、常用の生薬というほどでもない。日本ではやはり食べもの。二〇年ほどまえから流行している和製漢語ならば「食材」だろう。

ちなみに、「薬材」のはい用例は明代編纂の『元史』（一三六九）にみえる。これとの関係は未詳だが、中国では英語の *pharmacognosy*（薬物知識）を一九五〇年代に「薬材学」と漢訳した。日本は江戸前期から用例がある「きぐすり」（小学館『日本国語大辞典』、二〇〇二。以下は日国大）を背景に、明治一三年（一八八〇）にドイツ語 *Pharmakognosie* から「生薬学」を造語したとされる。薬学生時代に中国の教科書『薬材学』（一九六〇）をみて、生薬より薬材のほうがピッタリとおもったこともあった。

ともあれ風味や彩どりをそえ、食欲を刺激する「薬味」は、日本料理に必須の食材だろう。しかし、くすりっぽいとも感じないシソやネギまで薬味というのは、なにかわけありのようだ。それとも日本人の味覚がとりわけ薬食同源で、中国で薬材専用のシソまで食材とするのだろうか。またもやルーツはどこだ、理由はなぜだと、ひとしきりしらべたのだった。

ただし伝統的とされる日本料理でもなければ、薬味なるものを香辛料やスパイスと称しておおきな問題はない。いまの中国は「香料（シアンリヤオ）」という。調味料もまぜた麻婆豆腐の素などを「調料（ティヤオリヤオ）」といい、一緒にならべてスーパーなどで売っている。ところが、それらを「薬味」とよぶ例は中国の古典籍にどうも見あたらない。

#### 中国語の薬味は医学用語

当然ながら薬味はもともと中国の医学用語だった。はやくは一世紀の『神農本草経』序録（凡例）に、「薬に酸・鹹（塩味）・甘・苦・辛の〈五味〉あり」と記載され、薬味は「くすりの本質」を象徴する概念として規定されていた。いまの栄養素ないし成分に相当する発想といってもいいだろう。『神農本草経』に収載の三六五品（じっさいは三五七品で、食材もおおい）のすべてに味が規定され、たとえば結晶化したハチミツにはこう記される。

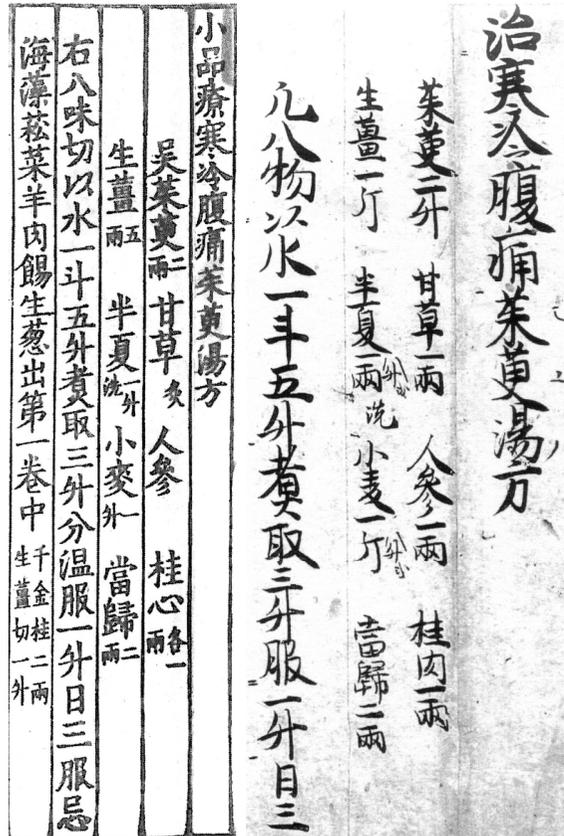
石蜜。一名を石飴という。味は甘。からだを温めも冷やしもしない。山谷に産出する。心

腹の邪気……を治す。……。久しく服用すると志を強くし、身が軽々となり、飢えず、老いない。

一世紀の史書『漢書』でも、芸文志の方技に「経方（処方学）は草石の寒温に本づき、疾病の浅深を量り、〈薬味〉の滋を仮り……」、と記載していた。このように薬味はくすりの重要な評価基準——本質だったため、「味」は薬材専用の量詞（助数詞）にも使用されるようになる。

たとえば六朝時代の『小品方』（五世紀後半）は日本に巻一のみ、駒場の尊経閣文庫に鎌倉時代の卷子古鈔本が現存する。当本には唐代なら高宗・李治の避諱で使用できない「治」字があるため、遣隋使がもたらした系統だった。そして図1右の「寒冷腹痛を〈治〉す茱萸湯の方」では、

図1 右・古鈔本『小品方』（北里研究所東医研、一九九二）と左・南宋版『外台秘要方』（東洋医学研究会、一九八二）の茱萸湯



敦煌莫高窟で発見されたペリオヤスタインの唐写本医薬文書でも、大多数で処方の薬数を「右幾味」と記述する。

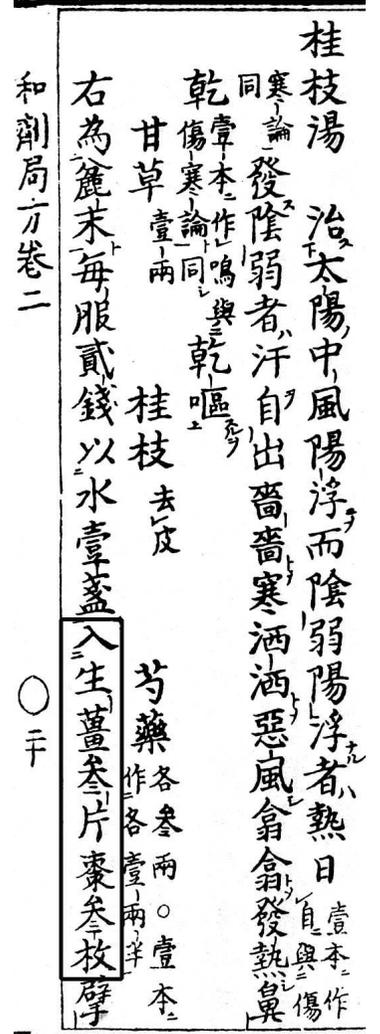
つまり薬数の量詞は隋代まで「物」だったが、唐代から「味」に変化し、それが現在の中国や日本にも踏襲されている。薬材を収納するたくさん引きたしがあるタンスを、「百味箆筒」というように。さらに「薬味箆筒」ともよぶように、薬味がくすりの本質ゆえ、漠然と薬材をさす意味も唐以降に生まれた。この薬味ないし薬材とほぼおなじ意味で「薬種」とよぶ例も平安時代からあり、江戸期に多用された（日国大）が、どうも和製漢語らしい。

### 宋以降の処方指示と日本での変化

はやくは貨幣経済の発達した中国では、漢代から医薬分業だったとされる。唐代から五代を経て宋代になると、商品経済と物流の大規模化にともない、医療が庶民にまで普及してきた。そうすると患者がくすりをかうための処方箋に、どこにでもあるものを医者を書く必要はない。その

配剤薬名・用量のあとに「凡そ八〈物〉、水一斗五升を以て三升を煮取り、……」とあり、薬数を「物」でかぞえていた。ところが『小品方』から当方を引用した唐代の『外台秘要方』（七五二）では、図1左の記載に変化する。すなわち「小品の寒冷腹痛を〈療〉す茱萸湯の方」「右の八〈味〉、切り、水一斗五升を以て三升を煮取り、……」と表現をあらため、薬数を「味」でかぞえていた。

図2 『太平惠民和剂局方』（和刻本、エンタプライズ、一九八八）の服薬指示



ば宋政府編纂の図2『太平惠民和剂局方』（一一一〇）のように、「生薑参片と棗参枚（箇）を入れる」などと付記するようになった。

こうした宋以降の医薬書が日宋交易などで日本に伝わると、鎌倉時代から僧医も利用するようになる。日本はもともと医薬分業がほとんどなく、医者が調剤して患者に投薬した。ただしハジカミの名で『古事記』にもみえ、ひろく普及していたシヨウガだけは自分で加えるよう「加薬味」、略して「加味」や「加薬」とメモなどで指示した。はやい用例は『運歩色葉集』（一五四八）とされ（日国大）、加薬と加味がのる。『日葡辞書』（一六〇三）にも両語彙があり、図3のように「Cami（加味） 医者のことば。薬材を加減して調剤すること。文書語。一般にcaguen（加減）と「う」と解説する。ナツメの渡来もシヨウガ同様にはやいが、中国のようにどこでもあるものではない。

それでシヨウガを薬味や加薬と称することもあった。この加薬の転義で具材も意味するようになり、おもに関西でいう「かやくご飯」の語源となったのはおもしろい。とはいえ、シヨウガをそうよぶのは一般的でもなかっただろう。医者にかかることができたのは、まだ一部の上流階級にかぎられていたからである。

さらに新大陸原産でコロンブス以降に旧世界へひろまったトウガラシは、タバコ・トマト・ジャガイモや梅毒ともども、鎌倉時代には渡来していない。それらの伝来はポルトガル人の来日前後のことだった。ふるくから輸入されていたコシヨウは高価で、庶民むけでもない。したがって室町時代まではシヨウガが辛いものの代表だった。ついには薬味や加薬が辛みの別称となり、そうした食材のネギやサンシヨウ・カラシなどにも使用されるようになる。

「薬味」の定着と拡張

図3 『日葡辞書』（岩波書店、1960）のCami（加味）

Cami. Palavras dos medicos .i, iêperas da mezi-  
nha que fazem com acrescentar, ou diminuir  
algum material. S. A palavra corrente  
be caguen.

代表が処方  
ほとんどに配  
剤される  
シヨウガ ナツメ  
生薑と棗で  
ある。これら  
については処  
方箋を書いた  
後に、たとえ

話はまだつづく。薬味の表現をひろく使用するのは江戸中期以降とおもわれるが、それにはおきな要因があった。ソバである。むかしのソバはおもに、粉末を湯でねった「ソバがき」としてたべられていた。これとて挽き臼が中国から伝来した鎌倉以降のことで、以前は全粒をゆでてたべる「ソバ米」がふつうだった。現在のような「ソバ切り」、つまりソバの麺（中国語本来の意味は小麦粉）が江戸前期から流行しはじめ、全国に普及したからである。ソバ切りに辛い具材をそえたらしいのは、一六九九年の俳諧書『仏の兄』鬼貫に「此やうな蕎麦の辛味も御座らうか」の記載がある（日国大）。ソバ切りの流行にともない、辛い食材を薬味や加薬とよんでそえたのにまちがいない。

もうひとつ要因があり、薬味の表現が定着した。医薬書、とくに本草知識の普及である。江戸期は商業出版が本格化し、多数の中国医薬書が和刻された。一六三七年に初和刻された『本草綱目』五二巻が筆頭で、全江戸期をとおして三系一四版が刊行されて流行する。徳川吉宗は貿易赤字を解消する一環で殖産興業をはかり、本書の研究と応用を推奨した。江戸の本草が『本草綱目』ぬきにかたれないことは、本書を診察室にツンドクしてひけらかす医者や「本草モウモク」、と。パロったことからよくわかる。

わたしの調査によると中国医薬関連書の和刻は江戸前期に大流行し、ピークは一六五二〜一六〇年だった。しかし一八世紀にはいると流行が下火になる一方、日本人の医薬関連著述や出版が加速度的に増大してゆく。その約三〇%の約六千タイトルが、おおい順で薬物・本草・博物・農業・物産・飲食の書だった。他方、臨床医学書は約一万タイトルにおよぶ。

これら江戸中後期における医薬研究の発展や知識の普及と連動し、もともと中国医学の専門用語がふつうの日本語として大量に定着していった。「血気さかん」などがそうで、元氣・陽氣・陰氣などは中国医学と意味がまったくちがう。薬材の性質と本質は、からだに対する寒熱温涼作用の「四氣」および薬味の「五味」、すなわち「氣味」の双方から判断する。これから「氣味がいい」「氣味がわるい」「不氣味」という日本語表現まで派生した。こんな医薬専門語の口語化現象は中国になく、ほかの漢字文化圏にもないとおもう。

同時にソバ切りにそえられる辛い具材全般を、薬味と称することも普及した。もちろん、くすりをくわえるんだという、しゃれっ気もあつただろう。それゆえ役にたつ味の意味で「役味」と書きかえられることもあつた。さらに辛味ばかりでなく、香味や彩りのいいシソ・チンピ・ミョウガ・ミツバ・アオノリなど、あれもこれもが薬味となる。典型が七味唐辛子↓一味唐辛子の構成と名称変化だろう。ソバ切りなど麺類以外の日本料理でも、そえもの・あえもの全般を薬味とよぶようになった。

以上がひとしきりしらべた結果である。薬味は中国語から転義した日本語だったが、漢方と料理は縁がふかいというべきか、薬食同源というべきか。ともあれ表題の質問は素朴だったが、経緯は意外とややこしかった。