

## 日本特産の香辛料である山椒

### Japanese Pepper as a Spice of Japanese Specialties

吉田宗弘(関西大学化学生命工学部)

新鮮な野菜や魚介類が入手可能であった日本では、食材そのものの風味を活かす方向で料理が発達したため、欧米のように、調理において食品(とくに獣肉)の臭みを取るために香辛料を積極的に用いることをほとんど行わなかった。唐辛子がポルトガル経由でアジア各国に伝わり、インド、東南アジア、中国、朝鮮半島の料理を一変させたさいにも、日本のみがそれをほとんど受容しなかった。日本人が受容した唐辛子はシシトウガラシという辛くない品種であり、辛い品種はワサビなど同様に食材を引き立てる薬味という形でのみ受容されたのである。

このように、日本人は香辛料の利用においてきわめて消極的であったが、それでも日本特産の香辛料は存在する。本稿では、代表的な日本特産香辛料である山椒について述べる。

#### 1. 植物としての山椒とその辛味・香気成分

日本で香辛料として用いられている山椒(図1左)は、学名 *Zanthoxylum piperitum* というミカン科サンショウ属の落葉低木である。この植物は日本原産であり、北海道から屋久島までと朝鮮半島の南部に分布している。同じサンショウ属の植物には、イヌザンショウ(*Zanthoxylum schinifolium*)、カラスザンショウ(*Zanthoxylum ailanthoides*)、コカラスザンショウ(*Zanthoxylum fauriei*)、フユザンショウ(*Zanthoxylum armatum* var. *subtrifoliatum*)などがある<sup>1)</sup>。中国には日本の山椒と近縁のカホクザンショウ(華北山椒: *Zanthoxylum bungeanum*)<sup>1)</sup>、トウザンショウ(唐山椒: *Zanthoxylum simulans*)が存在し、日本と同様に香辛料として利用されている。

ちなみにインド原産のコショウ(*Piper nigrum*:胡椒)は、

図1右に示すようなつる性であり、分類学的にも山椒とはまったく異なるコショウ科コショウ属の植物である<sup>2)</sup>。中国人が西方より伝わったこの香辛料を、その実が多く胡椒と



図1 山椒と胡椒

Wikipedia「サンショウ」(<https://ja.wikipedia.org/wiki/サンショウ>)にあった写真(ファイル名:Zanthoxylum piperitum leaves ja01.jpg)、および Wikipedia「コショウ」にあった絵図(Curtis's botanical, London, 1832, volume 59 (plate 3139)、ファイル名:Piper nigrum drawing 1832.jpg)を2018年10月5日にダウンロードした。

同様に小さく、完熟すると赤色を示すことから、椒の仲間と考えて「胡椒」と命名したのである。

山椒の実のピリツとした辛味は、口中が痺れるような独特のものであり、サンショオール(図2-1)という不飽和脂肪酸アミドによるものである<sup>3)</sup>。サンショオールの刺激は、唐辛子の辛味成分であるカプサイシン(図2-8)や胡椒の辛味成分ピペリン<sup>2)</sup>(図2-9)がもたらすヒリヒリとした辛さとは明らかに異なる。カプサイシンやピペリンは口腔内の神経細胞に存在するTRPV1と呼ばれる受容体を刺激することで辛味を感じさせるが、この受容体は熱と痛みの受容にも関わっている。このため、唐辛子などの辛味はヒリヒリとした焼け付くような痛みを伴う。一方、サンショオールも同じ

<sup>1)</sup> 華北山椒や唐山椒というのは和名なので、中国内での産地との結びつきは小さいと考えられる。華北山椒の主産地は四川省である。

<sup>2)</sup> 胡椒の辛味は、ヒリヒリさと痺れの点において唐辛子と山椒

の中間なので、その辛味成分であるピペリンは、TRPV1をカプサイシンとサンショオールの間のような強さで刺激し、かつ痺れを起こす受容体も刺激していると考えられる。

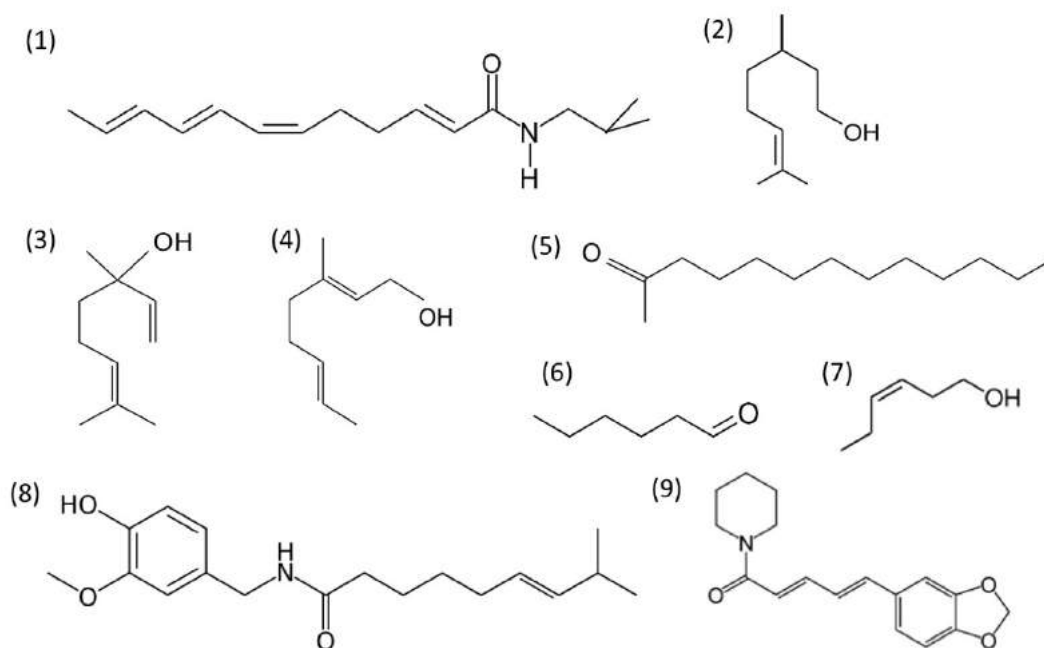


図2 山椒の辛味・香気成分と唐辛子・胡椒の辛味成分

(1) サンショオール、(2) シトロネロール、(3) リネロール、(4) ゲラニオール、(5) 2-トリデカノン、(6) 3-ヘキセナル、(7) 3-ヘキセノール、(8) カプサイシン、(9) ピペリン

受容体を刺激することが知られているが、その作用はきわめて低い。このため、山椒の実を口に含んで噛み潰しても、熱さや痛みは感じない。ただし、痺れるような感覚が生じることから、別の受容体を同時に刺激している可能性が指摘されている<sup>3)</sup>。

山椒を用いた中華料理である麻婆豆腐は、清朝末期に四川省成都で陳劉氏という既婚女性によって考案された。彼女の顔にあばたがあったため、この豆腐料理は、あばたを意味する「麻」と既婚女性を意味する「婆」に因んで「陳麻婆豆腐」と称するようになったといわれている<sup>4)</sup>。麻婆豆腐は、唐辛子のヒリヒリとした辛さを意味する「辣味」(ラーウェイ)と山椒の痺れるような感覚を引き起こす「麻味」(マーウェイ)を特徴としていることから、「麻辣豆腐」と称する場合もある。日本の中華料理店で供される麻婆豆腐には山椒を抜いているものも多いが、本来の麻婆豆腐は山椒の痺れるような辛味を重視した料理である。麻婆豆腐に使う山椒は、花椒<sup>3)</sup>(中国語読みで「ホアジャオ」といい、華北山椒を用いた香辛料である。なお、花椒を唐山椒と

紹介する解説があるが<sup>5)</sup>、唐山椒は芳香性や辛味の点で日本の山椒に劣るので、これを「強い痺れ」が特徴である

花椒とするには無理がある。

山椒は実だけでなく、葉、花、樹皮など、ほとんどの部分が香辛料として使われる。この中で、若葉を利用する葉山椒は「木の芽」の名称で市場に流通しており、その香りによって、吸い物などに彩りを添えてくれる。山椒若葉の香気成分としては、3-ヘキセナル、3-ヘキセノール、リナロール、シトロネロール、2-トリデカノン、ゲラニオール(図2-2~7)などが報告されているが、その組成は産地によって異なる<sup>6)</sup>。なお、山椒は雌雄異株の植物であり、実がなるのは雌株、花山椒として花の部分を収穫するのは雄株である。

## 2. 香辛料としての歴史

縄文時代の土器に山椒の付着したものが認められていることから、縄文人は山椒を利用していたと認識されてい

<sup>3)</sup> 熟した赤色の実が目立ち、木に赤い花が咲いているようなの

で「花椒」と呼ばれるようになった。

る<sup>7)</sup>。しかし、中国の歴史書「魏志倭人伝」には、「薑・橘・椒・蕘荷(みょうが)もあるも、以て滋味となすを知らず」という記述がある<sup>8)</sup>。この「椒」は山椒のことであり、当時の日本に山椒が自生していたことと、日本人がこれを香辛料として利用していなかったことを示すものといわれる。かりに邪馬台国において山椒が用いられていなかったとするなら、それは弥生時代において、水田による稲作の普及が主食としての米の地位を高めた結果、食事における獣肉の地位が相対的に低下し、香辛料としての山椒の利用頻度も低下したことを意味するのかもしれない。

しかし、奈良時代に編纂された日本書紀は、神武天皇と長髓彦との戦いに関連して「ミツミツシ、クメノコラガ、カキモトニ、ウエシハジカミ、クチビヒク、ワレハワスレズ、ウチテシヤマム」と記している。この文の意味は、「天皇の威を背負った軍(ミツミツシ、クメノコ)の家の垣元に植えた山椒(ハジカミ<sup>4)</sup>)を口に入れて痺れるようなヒリヒリさを感じる(クチビヒク)ことで、敵の攻撃の手痛さを忘れず、今度こそ必ず撃ち破ってやろうと誓う」というものである<sup>9)</sup>。

さらに、平安時代の承平年間(931~938年)に源順(みなもとのしたごう)が編纂した百科事典である『和名類聚抄』

の巻第十六飲食部薑蒜類には、図3のように薑やワサビ(山葵)とともに蜀椒の記載がある<sup>10)</sup>。漢方では山椒を蜀椒と記載する。これは、中国における山椒の主産地が四川省であり、蜀が四川省地域の古名であることに由来している。したがって、狭く解釈すると、蜀椒とは中国の花椒ということになる。しかし、この『和名類聚抄』では蜀椒に「奈留波之加美(ナルハジカミ)」または「不佐波之加美(フサハジカミ)」という読みを与えている。「ナル」が結実、「フサ」が房状を示すことから、この蜀椒は、日本の山椒も含めた山椒類全般を指すと考えるのが妥当であろう。いずれにしても、日本書紀や和名類聚抄の記述は、奈良時代以降の日本において、山椒が生姜や山葵などとともに、香辛料として広く普及していたことを示すものといえる。

なお、江戸時代の人見必大による『本朝食鑑』では、山椒に対して相当量のスペースを割いている<sup>11)</sup>。そこでは『和名類聚抄』での記述を紹介しつつ、「近頃ではおしなべて山椒と呼び」、その理由として「山中に多く産するからであろう」と述べている。『本朝食鑑』の刊行が1697年であることから、必大のこの記述は、山椒という呼称が江戸時代前期に定着したことを物語っている。



図3 『和名類聚抄』巻十六に記載された蜀椒

国立国会図書館デジタルコレクションの以下のアドレスより2018年10月17日にダウンロードした。  
<http://dl.ndl.go.jp/view/jpegOutput?itemId=info%3AndIjp%2Fpid%2F2544223&contentNo=41&outputScale=1>

<sup>4)</sup> ハジカミとは辛い食用植物を総称したもので、もともとは椒の字をあてて山椒を指していたが、中国の呉からショウガ(生姜)が導入され、これをクレハジカミと呼ぶようになった(図3の『和名類聚抄』には生薑の読みとして「久禮乃波之加三(クレノハジカミ)」が

### 3. 生産量と消費量

山椒は実、花、若葉のいずれも利用できるが、生産量についての公的な統計値に関して、実山椒は特産果樹生産動態等調査の中に見つけることができる。表1は、平成27年特産果樹生産動態等調査(柑橘類以外の落葉果樹)による都道府県別の実山椒生産量を示すものである<sup>12)</sup>。現在、実山椒の収穫量は約1000トンであるが、生産地は西日本に限定されており、なかでも和歌山県と高知県において全国収穫量の80%以上を占めている。ここで栽培されている実山椒の大半は、兵庫県養父市八鹿町朝倉に起源を有する朝倉

示されている)。やがてハジカミに薑の字をあてた場合は生姜、椒の字をあてた場合は山椒という区別が成立したと考えられる。なお、日本書紀の原文において、ハジカミは「破餌介瀧」と表記されている。これを山椒と解釈するのは、「クチビヒク」という感覚が生姜ではなく山椒のものとするのが合理的だからだろう。

表1 都道府県別の山椒の生産量(2015年)<sup>12)</sup>

都道府県	栽培面積 (ha)	収穫量 (t)	出荷量 (t)	
			全量	うち加工向け
岐阜	23.0 (6.8)	17.5 (1.6)	17.5 (1.6)	16.3 (1.9)
京都	17.4 (5.2)	19.8 (1.8)	19.8 (1.8)	—
大阪	1.5 (0.4)	6.0 (0.5)	5.0 (0.5)	2.3 (0.3)
兵庫	31.3 (9.3)	26.6 (2.4)	25.2 (2.3)	16.5 (1.9)
奈良	6.1 (1.8)	15.0 (1.4)	15.0 (1.4)	15.0 (1.7)
和歌山	175.6 (52.0)	590.5 (53.8)	585.5 (53.8)	436.5 (49.9)
鳥取	2.2 (0.7)	6.9 (0.6)	6.9 (0.6)	—
高知	68.2 (20.2)	404.3 (36.8)	404.3 (37.1)	388.0 (44.4)
福岡	8.5 (2.5)	3.5 (0.3)	1.5 (0.1)	—
熊本	1.0 (0.3)	1.0 (0.1)	1.0 (0.1)	—
大分	3.0 (0.9)	7.4 (0.7)	7.0 (0.6)	—
合計	337.8 (100.0)	1098.5 (100.0)	1088.7 (100.0)	874.6 (100.0)

山椒といい、茎に棘がなく、香りの強い大きな実をつける品種である。なお、和歌山県ではぶどう山椒(山椒の実がぶどうのように房状に連なるのでこの名前が付いた)という品種もかなり栽培されている。実山椒の収穫量は、図4に示すように飛躍的に増大しており、2015年の収穫量は1986年の16倍にも達している。山椒出荷量の約80%は粉山椒などへの加工向けであるので、残りの約20%(約200トン)が生未熟果として市場に出ていると考えられる。なお、この数値の元になっているのは「果樹」に関する統計なので、葉山椒や花山椒は含まれていないと考えられる。

山椒の消費量を正確に把握することはきわめて難しい。

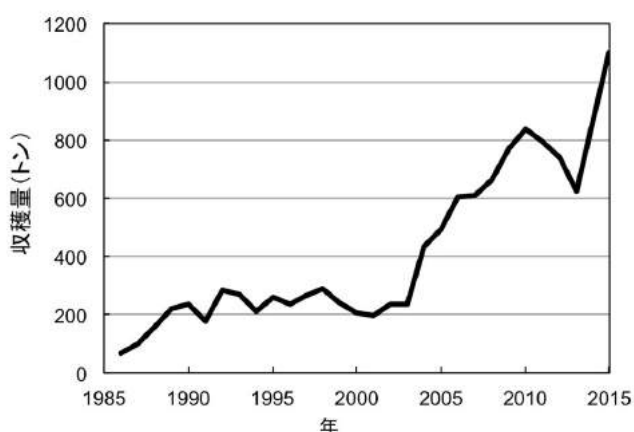


図4 実山椒収穫量の年次推移

特産果樹生産動態等調査<sup>12)</sup>よりデータを引用し作成した

全国の主な市場への農作物入荷量を検索できる独立行政法人農畜産業振興機構が運営する「ベジ探」において、山椒の入荷量を検索できるのは大阪府中央卸売市場のみであり、東京、名古屋、福岡の卸売市場では山椒という項目が存在しない<sup>13)</sup>。大阪卸売市場への入荷量として示されている数値(2015年)は、年間合計で10トン、月別では5月がもっとも多く、ついで6月であり、いずれも国産品である。また、その他の月では1月に韓国からの輸入品の入荷があったことのみ示されている。国産品の入荷が5月と6月に限定されているということは、この検索における山椒が未成熟の実山椒であることを意味している。10トンという数値は先に示した実山椒の出荷量200トンに比べるとあまりにも少ないが、その理由は不明である。一方、内藤は、その著書の中で、2002年の山椒の入荷量として表2の数値を示している<sup>14)</sup>。京都と大阪の卸売市場における実山椒の入荷量の合計値102トンは、特産果樹生産動態等調査<sup>12)</sup>から推定される生の未成熟果としての出荷量73トン<sup>5)</sup>に近いので、信頼できると思われる。表2の数値からは、生の未成熟果と花山椒の入荷は関西、とくに京都が中心であるのに対して、葉山椒の人口あたり入荷量にはそれほど大きな地域差がないことがわかる。市場への入荷量はそれぞれの地域における需要を反映したものであろうから、生の未成熟果と花山椒の消費は京都を中心とした関西に特化したものと判断していいだろう。京都の百貨店、スーパー、八百屋には、5月初旬から、

<sup>5)</sup> 2002年の実山椒の全国収穫量、出荷量、加工向け出荷量は、

それぞれ234、219、146トンであるので、生の未成熟果の出荷量は219と146の差である73トンと推定できる。

表2 主要都市の卸売市場における山椒の入荷量(2002年)<sup>14)</sup>  
人口あたりの数値は2002年の都道府県別人口にもとづき筆者が計算した。

都道府県	実山椒		花山椒		葉山椒	
	入荷量 (t)	人口あたり (g/人)	入荷量 (t)	人口あたり (g/人)	入荷量 (t)	人口あたり (g/人)
京都	60	22.71	1	0.38	12	4.54
大阪	42	4.76	3	0.34	32	3.63
愛知	—	—	—	—	34.4	4.82
福岡	—	—	—	—	38	7.53
東京	—	—	—	—	50	4.09
合計	102	—	4	—	166.4	—

葉山椒に始まり、次いで花山椒、最後に青い実山椒が大量に出回る。京都生まれの筆者には当たり前の光景であるが、他地域にはほとんど見られないものである。

#### 4. 山椒の利用

##### (1) 粉山椒

本来の粉山椒は熟した実を乾燥させ、その表皮の部分を粉末にしたものであるが、乾燥させた実全体や未成熟の緑色の実を乾燥して粉末にしたものも流通している。麻の実、黒胡麻と同様に七味唐辛子を構成する必須の素材であるとともに、味噌に混ぜて山椒田楽にすることや、鰻の蒲焼や柳川鍋などにふりかけることが全国的に行われている。京都では、粉山椒が七味唐辛子とともに、うどん・そば屋に常置されており、親子丼をはじめとする丼物や烏なんば<sup>6)</sup>などの麺類に使用されている。また、すき焼き、とくに鶏肉を使ったすき焼きに粉山椒を用いる家庭も

多い。

山椒塩は粉山椒と食塩を混合したものである<sup>7)</sup>。市販品もあるが、家庭や店舗でも簡単に調製できる。山椒塩は、食塩や天つゆの代わりに天ぷらに用いられることが多いが、各種の唐揚げ類や鶏肉、豚肉、鴨肉などの焼き物にも添えられる。なお、餃子で有名な京都王将では、鶏肉の唐揚げに山椒塩を添えているが、これは中華料理の調味料である花椒塩である。

##### (2) 未熟果(実山椒、青山椒)

一般に実山椒と呼ばれる緑色の未熟果を使った料理として名高いのは京都の「ちりめん山椒(図5左)」であろう。もともとは京都の家庭料理であり、京都の名物として本格的に商品化された歴史は新しい。京都花街のひとつである宮川町の料理人であった晴間保雄氏が親しい人への贈答品としていたものを、昭和46年(1971年)に彼が病気

になったことで家計を支える商品として販売するようになったのが最初だとされている<sup>15)</sup>。その後、家庭ごとに作られていたものが、次々に商品として販売されるようになり、京都名物としての地位が確立された。なお、類似の献立であるイカナゴの釘



図5 実山椒を香辛料として用いた料理

左、ちりめん山椒 (Wikipedia「ちりめん山椒」(<https://ja.wikipedia.org/wiki/ちりめん山椒>)にあった画像(ファイル名: Tirimen-sansyo.jpg)を2018年10月24日にダウンロード; 右、山椒を用いた鰯の煮物(2018年10月23日撮影)

<sup>6)</sup> 鶏肉と九条ネギの入った麺類、鴨肉になれば「鴨なんば」、卵をとじれば「親子なんば」になる。関東では「なんば」を「なんばん」として「南蛮」の字を充てることが多い。「なんば」、「南蛮」の由来については諸説(ネギを意味する、趣向の変ったものを南蛮と称した、など)あり、定かではない。

<sup>7)</sup> 食塩と粉山椒を混合するのは簡易版であり、正式には実山椒をつぶしたものと塩を混合し、乾煎りして調製する。

煮<sup>8</sup>には生姜を用いることが多いが、近年では実山椒を用いる例も出現しており、ちりめん山椒の影響が認められる。

「ちりめん山椒」以外に、未熟果は魚の煮物に使う。我が家では、薄い透き通った出し汁で鱈などの白身魚を煮ることが多いが、そのおりに、魚の臭みをマスクするため、この未熟果を相当に入れる(図5右)。このような山椒入りの魚の煮物は、山椒を薬味ではなく西洋の肉料理における香辛料と同様の目的で用いているものであり、我が国の料理としては珍しいものといえる。海から遠い京都では、瀬戸内や若狭で水揚げされた魚が鮮度のやや落ちた状態で届くことが多かったのであるが、醤油や味噌を用いた濃い味付けではなく薄味が好まれたため、実山椒を薬味ではなく臭みを取るための香辛料として積極的に用いることになったのであろう<sup>9</sup>。

実山椒は初夏の限定商品であるが、ボイルしたものを冷凍で保存することは可能である。また、ボイル後、塩漬けにしたものを瓶詰めとして販売している例もある。

### (3) 葉山椒(木の芽)

「木の芽」の名称で流通している葉山椒は山椒の若芽と若葉を利用したものであり、元来は晩春から初夏に出現する季節商品である。同時期に出現する筍との愛称は良く、すりつぶした木の芽と白味噌を混合したもので筍をあえた「筍の木の芽あえ」、木の芽を添えた若竹煮や筍ご飯などが眼に浮かぶ。最近では、吸い口としての「木の芽」の需要が拡大しているため、1年中流通している。葉山椒を吸い口など、添え物として用いる場合は、手の上で軽く叩くことが行われる。これは、木の芽の香り成分が山椒の葉に点在する油点にのみ含まれているためである。手の上で叩くことによって油点が壊れ、含有される香り成分が放出されるのである。

### (4) 花山椒

花山椒とは山椒の雄株に咲いた花を摘み取ったものである。全国的にはほとんど知られておらず、麻婆豆腐に使う花椒と混同している人も多い。春の珍味として佃煮にす

ることが多いが、最近では、炒め物、鍋物の具材、かき揚げなど、様々な調理がされているようである。実山椒と同様に、ボイル後、塩漬けにした瓶詰であれば、1年を通して入手できる。花山椒は実山椒や葉山椒ほど刺激が強くないので、やや香味の強い山菜として、今後は用途が拡大していこう。

### (5) その他

欧米では香辛料を様々な料理に使用する。そのこともあってか、近年では、フランス、イタリア、ベルギー、スペインなどで山椒を用いた料理が盛んに開発されている。とくに和歌山県は、栽培品種である「ぶどう山椒」のヨーロッパへの輸出を積極的に進めており<sup>17</sup>、ヨーロッパのスパイス専門店が粉山椒の取り扱いが始まっている。ヨーロッパでの山椒の利用は、肉料理だけではなく、チーズ、ジェラード、チョコレートなどに及んでいる。とくに山椒入りチョコレートに関しては、ヨーロッパ、日本国内ともに新規商品の開発が進み、様々な賞を獲得するなど、高品質なものが次第に増えつつある。

山椒は和菓子にも盛んに用いられており、山椒の風味を加えた煎餅やあられ類は古くから販売されてきた。山椒の刺激は、甘いものとの相性が良いため、山椒入りの饅頭や羊羹、さらに山椒風味のケーキやクッキーも販売されている。山椒の香りにはシトロネロールなど柑橘類に共通した成分が含まれていることから、今後も各種の菓子・スイーツ類への利用は拡大していこう。

ビールに関しては、近年、種々の香料や果汁などを添加したクラフトビールが国内で盛んに製造されるようになった。この流れに乗って、山椒ビールも製造され、すでに販売されている<sup>18</sup>。筆者はまだ飲んだことはないが、一度、味わってみたいと思っている。

## 5. サンショウウオ(山椒魚)

両生類であるサンショウウオは、深根輔仁が平安時代の延喜年間(901~923年)に編纂した薬物辞典である『本草和名』において「波之加美以乎(はじかみいを)」と称され

<sup>8</sup> 体長2cmくらいのイカナゴの新子(稚魚)を醤油、味噌、砂糖、生姜などで水分がなくなるまで煮込んだもの。兵庫県の阪神地域から播磨、および淡路島の名物である。ちりめん山椒と同様に、元来は家庭料理である。神戸市長田区の食品加工メーカー「伍魚福」が「くぎ煮」を商標登録したのが昭和46年

(1971年)であることから<sup>16</sup>、その本格的な商品化の時期はちりめん山椒とはほぼ同じだと考えられる。

<sup>9</sup> 一般に魚の煮物には刻み生姜を用いることが多いが、これも薬味ではなく香辛料としての利用である。ただし、煮上がった魚に粉山椒をふりかけるのは薬味としての利用となる。



図6 『本草和名』にある「波之加美以乎」とオオサンショウウオ

本草和名は国立国会図書館デジタルコレクションの以下のアドレスより2018年10月17日にダウンロードした。

<http://dl.ndl.go.jp/view/jpegOutput?itemId=info%3Andljp%2Fpid%2F2555537&contentNo=21&outputScale=1>  
 オオサンショウウオの画像はWikipedia「オオサンショウウオ」 (<https://ja.wikipedia.org/wiki/オオサンショウウオ>) にあった写真 (ファイル名: Naturalis Biodiversity Center - Andrias japonicus - Japanese giant salamander - Siebold Collection.jpg) を2018年10月30日にダウンロードした。

ており(図6左)<sup>10)</sup>、古くから山椒の香りがすると信じられている。この説は、北大路魯山人がその著書の中で、「(山椒魚の)腹を裂いたとたんに、山椒の匂いがブーンとした。腹の内部は、思いがけなくきれいなものであった。肉も非常に美しい。さすが深山の清水の中に育ったものだという気がした。そればかりでなく、腹を裂き、肉を切るに従って、芬々たる山椒の芳香が、厨房からまたたく間に家中にひろがり、家全体が山椒の芳香につつまれてしまった。おそらく山椒魚の名はこんなところからつけられたのだろう。」と記したことから<sup>20)</sup>、広く一般に広まっている<sup>10)</sup>。しかし、香りを専門に扱う「きやら香房」の代表者である川上智子氏は、京都水族館からの依頼でオオサンショウウオ (*Andrias japonicus*、図6右)の匂いの再現に取り組み、匂いの組成を企業秘密としながらも、「なめし革のような匂いであると述べている<sup>21)</sup>。さらに、オオサンショウウオの匂い成分を化学分析した吉村友里氏も、山椒の香り成分と共通する

ものはなかったとしている<sup>22)</sup>。

一方、オオサンショウウオ以外の小型の陸生のサンショウウオは、昔から食用や漢方薬用に採集されてきた<sup>23)</sup>。現在でも、ごく一部にこれを調理して供する店が存在しており、小型陸生サンショウウオを食したり、調理した人がその感想を個人のHPに公開しているが、いずれも山椒の匂いはしなかったとしている<sup>11)</sup>。

以上のことは、サンショウウオの名前の由来が山椒の香りであることに疑問を呈するものである。しかし、魯山人ともあろう人が、著書の中でいい加減なことを記すとも思えない。オオサンショウウオの匂いの再現や分析は、生きている健康なオオサンショウウオが皮膚表面に分泌する白い粘液を対象としたものであるのに対して、魯山人が記しているのは「腹を裂いたオオサンショウウオ<sup>12)</sup>」から生じる香りである。したがって、オオサンショウウオを傷つけた場合に、山椒に似た香りが発生する可能性は否定できない。

<sup>10)</sup> 現在でも、水中にいる野生のオオサンショウウオを驚かせる山椒の匂いがしたと述べている人がいる。(半澤聖也: オオサンショウウオから山椒の匂いがした、<http://www.monstersproshop.com/andrias-japonicus/>、2018年10月30日アクセス)

<sup>11)</sup> 筆者はこのような小型陸生サンショウウオを食することに賛成しないので、これを供する店を紹介することは控える。

<sup>12)</sup> 魯山人は山椒魚とのみ記しているが、そのサイズなどからオオサンショウウオを食したことは確実である。

ただし、環境省レッドリストにおいて絶滅危惧 II 類 とされるオオサンショウウオを傷つけたり、驚かしてストレスを与えることは違法行為なので、これを確認することは難しい。日本のオオサンショウウオの近縁種であるチュウゴクオオサンショウウオ (*Andrias davidianus*) に関しては、中国政府が飼育下繁殖させた3世代目以降の個体のみ食用として利用できることを許可している<sup>24)</sup>。しかし、国内に持ち込まれたチュウゴクオオサンショウウオが一般河川で日本のオオサンショウウオと交雑している事例が報告されていることから<sup>25)</sup>、本種が特定外来生物に指定される日は近いと予想される。オオサンショウウオの匂い(香り?)の研究には、相当な制約があるといえるだろう。

なお、国内の陸生サンショウウオの大半は、生息域が狭く、独特の地域個体群も多い。その生態や分状況についての情報も限られており、多くは絶滅の危機に瀕していると予想される。したがって、国内の陸生サンショウウオを興味本位で捕まえて食することや、これを商業ベースで採集し、店などに供給することは論外の行為であることを強調したい。山椒について紹介する論考の最後が、陸生サンショウウオの保護になってしまったが、紙数も尽きたので終わりとす。

オオサンショウウオの匂いの分析をされている吉村友里氏からは、筆者の突然の質問に迅速に返事をいただき、分析の概要が記されているシンポジウムの講演要旨をいただいた。ここにあらためて謝意を表します。

## 引用文献

- 1) 邑田 仁、米倉浩司(監修):スタンダード版 APG 樹木図鑑、北隆館、東京、p. 542-54(2018)
- 2) 邑田 仁、米倉浩司(監修):スタンダード版 APG 樹木図鑑、北隆館、東京、p. 108(2018).
- 3) 川端二功:スパイスの化学受容と機能性、調理科学会誌、46、1-7(2013)
- 4) 福富奈津子:中国料理小辞典、柴田書店、東京、p. 305(2011)
- 5) 大沢 章:サンショウ、食品加工総覧、11、325-329(2001)
- 6) 日本香料工業協会:香りの教室>和の香り>サンショウ、クロモジ、ホウバ、[http://www.jffma-](http://www.jffma-jp.org/learning/jpn-flavor/wakiyaku.html)
- 7) 京都市埋蔵文化財研究所・京都市考古資料館:縄文時代の食—上里遺跡の調査から—、リーフレット京都、No.350(2018)
- 8) 石原道博(翻訳):新訂 魏志倭人伝・後漢書倭伝・宋書倭国伝・隋書倭国伝—中国正史日本伝(1)、岩波文庫、東京、p. 47(1985)
- 9) 宇治谷孟:日本書紀(上)全現代語訳、講談社学術文庫、東京、p. 105(1988)
- 10) 那波道圓(出版):和名類聚抄二十卷(源順撰)、卷十六 (1617)、国立国会図書館デジタルコレクション、<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544223?tocOpened=1>、2018年10月17日アクセス
- 11) 島田勇雄(訳注):本朝食鑑(人見必大著)2、東洋文庫、東京、p. 106-112(1977)
- 12) 独立行政法人統計センター、e-Stat(政府統計の窓口):平成27年特産果樹生産動態等調査(柑橘類以外の落葉果樹)<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500503&tat=000001020907&cycle=7&year=20150&month=0&tclass1=000001032892&tclass2=000001112555>、2018年10月6日アクセス
- 13) 独立行政法人農畜産業振興機構:ベジ探(野菜情報総合把握システム)、<https://vegetan.alic.go.jp/sch7.do>、2018年10月21日アクセス。
- 14) 内藤一夫:新特産シリーズ、サンショウ、農文協、東京、p. 29-32(2004)
- 15) 株式会社はれま:はれまのれきし、<http://www.harema.co.jp/story/history.html>、2018年10月22日アクセス
- 16) 株式会社伍魚福:会社沿革、<http://www.gogyofuku.co.jp/history/index.html>、2018年10月24日アクセス
- 17) 驚岡恵子:ヨーロッパでの「SANSHO」ブランド化プロジェクト、自治体国際化フォーラム、Vol. 329、27-28(2017)、[http://www.clair.or.jp/j/forum/forum/pdf\\_329/09\\_keizaikouryu.pdf](http://www.clair.or.jp/j/forum/forum/pdf_329/09_keizaikouryu.pdf)



- 18) 世嬉の一酒造株式会社:いわて蔵ビール、  
<https://sekinoichi.co.jp/beer/>、2018年10月26日アクセス
- 19) 英 大助(出版):本草和名(深江輔仁著)第二卷  
(1796)、国立国会図書館デジタルコレクション、  
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2555537>、2018年10月  
30日アクセス
- 20) 北大路魯山人:魯山人味道、中公文庫、東京、p. 126-  
132(1995)
- 21) 川上智子:「私、転職するんです」という言葉を聞く瞬間、働く人の「最小の幸せ」インタビューサイト「ミニハピ」、No.003、<https://minihapi.jp/interview/interview-169.html>、2018年10月23日アクセス
- 22) 吉村友里:オオサンショウウオの粘液のにおい〜「山椒魚」の由来の真相に迫る!〜、第2回オオサンショウウオ共同研究シンポジウム講演要旨、広島(2016)
- 23) 岩沢久彰:松枝岐におけるハコネサンショウウオの漁法と燻製、爬虫両棲類学雑誌、6、105-109(1976)
- 24) 西川完途:東南アジアの有尾類〜第2回. オオサンショウウオ科「チュウゴクオオサンショウウオ」、クリーパー54号、クリーパー社、東京、44-49(2010)
- 25) 国立環境研究所:チュウゴクオオサンショウウオ、侵入生物データベース、  
<https://www.nies.go.jp/biodiversity/invasive/DB/detail/40250.html>、2018年10月30日アクセス