



【歴史】

石器時代のクリから 現代のオレンジまで

日本の果実文化変遷史

五感を刺激し、幸福感をもたらす「果実」。果実は水分を多く含み、生長するにも水とは切っても切れない関係にあるが、その歴史や文化的な変遷はどうなっているのか。2008年(平成20)に果実文化や歴史を含めて幅広く網羅する書『日本果物史年表』を上梓した梶浦一郎さんに、日本の果実に関する歴史についてお聞きした。

動物や水が運んだ

日本古来の果物

梶浦先生はどのような研究を
されてきたのですか？

大学院では果物の品種保存(遺伝資源学)と栄養学を中心に研究していました。その後は生物研(注1)に所属し、アジアやヨーロッパの各地を回りながら、果物の遺伝資源の開発や保存についての研究と調査を行ってきました。

日本古来の果実(果物)には、どんなものがあるのでしょうか。

縄文時代からあるものは、主に

動しながら種を糞として落としたり、ことが考えられます。もう一つは、台風や大雨で川に落ちた実が下流へ運ばれ、広域に広がった。最後は海に出るので、周辺の島にもたどり着いたかもしれません。

奈良時代になると少し状況が変わると思いますが、奈良時代に入ってきた代表的な果物は？

柑橘類です。特に7世紀から9世紀にかけては、20回以上遣隋使や遣唐使が派遣されています。その際に多くの柑橘を土産として持ち帰ったと考えられます。ただし、温州ミカンについては別で、天台宗の僧侶が、現在の鹿児島県出水郡長島町に中国から持ち込んだのが起源とされています。

奈良時代は「都」という果物消費地ができたことで、果物を売る市が自然発生的に生まれました。荘園ではクリなどが販売のために植えられる、「初期的果樹園」も始ま

ったといえます。

商人や船の活躍で 商品として流通

平安時代を経て、戦国時代や鎌倉、室町時代になると世の中が混乱してきます。

都が平安京に移り、奈良時代よりも大きな果物消費地が形成されたのが平安時代です。しかしその後の戦乱の時代に入ると、人々は果物を楽しむどころではなかったと思います。

一方で、各地を転戦するなかでおいしい果物を見つけては持ち帰り、故郷の自宅の庭に種をまいて広めたのが農民兵士(注2)でした。また、戦における実働部隊の最後尾には、死人の鎧や兜をはぎとっては売りさばく商人がついていました。行った先々でおいしいものを見つけてきて商売するのも彼ら



インタビュー

梶浦一郎さん

一般社団法人園芸学会 元会長

Ichiro Kajjura

1944年静岡県生まれ。東京大学農学部、同大学院農学研究科博士課程卒業。農学博士。農林水産省(独立行政法人農研機構)で研究管理官、果樹研究所長、NTCI(JICA関連会社)顧問などを務める。国際園芸学会評議員も歴任。著書に『日本果物史年表』(養賢堂)などがある。

(注2)農民兵士

武装した地侍や農民などを指す。安土桃山時代に兵農分離が行なわれるまで、中世は武士と農民の身分があいまいだった。

(注1)生物研

かつて茨城県つくば市に存在した国立研究開発法人農業生物資源研究所。2016年に国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構(農研機構)に統合された。

山中で自生するヤマブドウ。地域の人たちは今も上手にこうした果実を利用している(福島県南会津町)



の仕事ですから、そうした行ないも優良品種の果物が各地に拡大するきっかけになったようです。

安土桃山時代になると楽市楽座で城下町ができ、各地に果物消費地が形成されます。城下町の周辺農村には、いわゆる果物産地もできはじめました。

——江戸時代になるとより広域に流通したのでしょうか。

北前船による日本海海運が開かれたことで、果物の流通もダイナミックになりました。江戸でミカンが高値で売れることに目をつけた紀伊国屋文左衛門が、紀州の有田から江戸まで船でミカンを運んで大儲けした話は有名です。

——江戸周辺にはナシ産地が多かったそうですね。

現在の千葉県松戸市や市川市、神奈川県川崎市などがナシの産地で、川崎はモモも有名でした。一大消費地の江戸に、馬車か荷車で運べる距離に産地ができたのです。船だと時間がかかって、果物が傷む可能性もありますからね。「長十郎」という有名なナシがあります、これは川崎市に住んで

いた当麻辰次郎さんという人の自宅のナシ園にあったもので、屋号からこの名前がつけました。

それから東京都目黒区にある「柿の木坂」という地名は、近くにカキの産地があったことに由来します。傾斜地なので、馬車からココロと落ちるカキを子どもたちが拾っていたそうです。

——新潟のナシは江戸幕府に献上していたそうですね。果物は贈答品としての位置づけも？

日本では、古くから神社仏閣へのお供えものとして果物が用いられ、それが今でも残るお盆や年末の贈り物文化に発展しました。韓国などは、昔からナシやモモを供えものとしてピラミッドのように積み上げる風習がありますが、初めはそうした文化が海を越えて伝わってきたのでしょうか。

また、東北あたりの農村では、米が不作の場合の救荒作物として、昔からモモ、ナシ、カキ、クリなどの木を庭に植えていました。今もこれらの巨木が残っています。

海外からの正式導入で 多様性広がる

——明治時代は果物の一大転換期と考えていいのでしょうか？



斜面に植えたミカンの幼木を手入れする生産者。植えてから実がなるまでにおよそ8年かかるといふ。果実は気が遠くなるような手間と時間をかけて次代に受け継がれる(熊本県熊本市西区)



皮をむき、のれんに吊るして乾燥中の「市田柿」。古木を接ぎ木で増やし、さまざまな人がかかわってブランドとなった



「二十世紀梨」誕生の地に建てられた碑（千葉県松戸市）。「二十世紀梨」は松戸覚之助氏（当時13歳）によって発見された

はい。リンゴや西洋ナシ、ブドウ、オレンジほか、西洋やアメリカ大陸原産の果物を政府が正式に導入しました。鉄道も開通したことで、それまで輸送に便利な大都市近郊にあった果物産地が、青森や長野、鳥取など、やや離れた地域にも形成されるようになりました。

ただし、これだけいろいろな果物とその利用法が入ってきたにもかかわらず、ジュースやワインは文化としてなかなか定着しませんでした。というのは、飲用水に恵まれていた日本では、腐敗しやすいジュースよりも生果で水分を摂る方が安全だからです。私たちがアジアの各地に調査に入ると生水が飲めないのが、食中毒を起さない「安全な水」として果物を食べて水分を補給していました。

しかも、日本の米を中心とした食生活には昔からお茶や日本酒が

ありましたので、ジュースやワインは一部の富裕層にしかなじまなかったのです。今でこそジュースやワインも文化といえるほど根づきました。当初はそうでもなかった。ただし、個々の果物がここまで普及したのは、やはりおいしさでしょうね。

——果物の味を追求した結果、日本にはいい品種がたくさんあると。そうです。例えば「二十世紀」というナシは、1888年（明治21）に現在の千葉県松戸市で発見されたものですが、少年がゴミ溜めに生えていたナシの幼木を偶然見つけて、自宅に持ち帰って大切に育てたことが始まりです。甘くてみずみずしい、従来のナシとはまったく異なる実がなったそうです。残念ながら原木は爆撃の影響で枯れてしまいましたが、記念碑が今も残っています。

戦後は好景気で果物の栽培面積が大きく広がったと思うのですが、1972年（昭和47）にミカンの価格が大暴落していますね。減反政策などの影響もあり、戦後にミカンをつくりすぎてバランスが崩れたのです。ミカンは日本人にとって大変身近な果物でもありません。江戸時代にポルトガル人が来日した際には、「子どもがミカンでキャッチボールをして遊んでいる」と書き残したほどです。ちなみに戦時中は貨物列車で兵隊を運んでいましたが、「兵隊よりもミカンを運んだ方が国民のためになる」と当時の東大教授が軍部に言い放った事件がありました。それほどミカンをはじめとする果物の栄養価は高く、人の健康に大切なものだったんですね。

日本人にとって 今も身近な果物

でも、今の日本人はミカンをはじめとする果物をあまり食べなくなりましたし、まちなかでも果樹を見かけない気がします。果樹を見かけないのは、お住まいの地域によるので

はないでしょうか。たしかに一日当たりの果物消費量は減りましたが、郊外に行けば今もいろいろな果樹が庭先に植えられています。私がつくば市の生物研で働いていたとき、海外からの来客を成田空港まで送迎していたのですが、空港周辺は農村地帯が広がっていて、沿道からたくさんのカキの木が見えます。海外の方はその光景を見て、「日本人はこんなに果物を食べるのか！」と驚き、感心していました。今も「ある程度広い庭があれば果樹を植えたい」という人は案外多いのではないのでしょうか。

果物は、文化として十分に定着しました。日本の人口が減少して高齢者の割合が増加していることで、果物の消費量も減ると予想されますが、その分さらに味に磨きをかけ、おいしい品種が今後たくさん出てくるかもしれません。日本のつくる果物は品質がよくおいしいので、諸外国が技術や苗を狙っています。近年は特に若者のフルーツ離れが進んでいるのですが、日本が誇る果物にもっと目を向けてみてください。



戦争中の空襲によって被害を受け、3年後の1947年に枯死した「二十世紀梨」の原木
提供：松戸市立博物館

（2021年4月26日取材）



【歴史】