

## 作物品種名雑考(11)

誌名	農業技術
ISSN	03888479
著者	岩政, 正男
巻/号	34巻9号
掲載ページ	p. 409-413
発行年月	1979年9月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター  
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council  
Secretariat



# 作物品種名雑考 (11)

—柑橘 その1—

岩政正男

## はしがき

果樹試験場興津支場で育成した温州ミカンとオレンジの雑種が、つい最近、「清見」と命名された。現興津支場長西浦昌男氏が、昭和26年、宮川早生にトロビタオレンジを交配して作出したもので、筆者も当支場在職中に調査にたずさわった。出荷時期は3月以降で、やく不発達の完全な male sterile のためにたねなしとなり、オレンジの香りがある食味絶佳の有望品種である。育成番号は6781、2次選抜では興津21号として系統適応性試験に付された。生産者の間では6781の育成番号が親生まれ、「ロクナナ」の愛称で呼ばれている。先日、本種の栽培に熱心な某氏が来訪したので命名のことを告げると、なぜそんな名前をつけたのかと、色をなしての抗議に面くらった。「キヨミ」を「清美」とでも勘違いしたのか、パーのホステスを思わすような名は、あの立派なロクナナの果実にふさわしくないという主張である。興津支場の近くに名刹清見寺があり、その付近の浜を清見瀉と呼んでいるといった命名の由来を説明したのだが、最後まで不服の色は消えなかった。この人にはキヨミという名のホステスにいやな思い出でもあったのかもしれないが、耳に響く品種名からの連想は人さまざまなのである。もっとも、当初はふさわしくない品種名のようにみえても、長い間呼び慣れていると、いつの間になじんでくるものである。中には、ついになじまず、忘れ去られる場合もある。柑橘の品種には、同種異名が極めて多い。今日、呼び慣わされている名は、長い歴史のふるいにかげられた、最もふさわしいものとみなしてよからう。

さて、書き出しから不穏な話で、とんだ品種雑考になりそうだが、ご寛容願いたい。

古来、わが国の文物は中国の影響を強く受けているが、柑橘も例外ではない。そこでまず、中国における柑橘の種類の名称についておさらいしておこう。

### 1. 中国における橘・柚・枳

古代中国に在来した柑橘は橘・柚・枳の三者であったという。橘は小ミカンに類する小果の寛皮ミカンを指す。柚はユズであるが、後世ではザボンのことをいうようになる。枳はカラタチのことで、わが国でも枳殻の名がある。なお、枳はユズ近縁の宜昌橘（イーチャンジェ

ンシス)のことも指している。この三者のほか、柑・橙・欖・櫟があるが、いずれも後世になって導入された種類である。柑は当初スイートオレンジを意味したが、後にはポンカンのような大形の寛皮ミカンを指すようになった。橙は最初ダイダイを意味していたが、後代に至りユズやユズ近縁品種を混同して指すようになった。その点、わが国では橙をダイダイの意に使用しているので正統派といえる。欖はかつては橙と混同されたことがあるが、現在ではもっぱらザボンを意味している。櫟は枸櫟と書いてシトロンのことを指す。クエン酸はこの語に由来する。

わが国では、比較的耐寒性の強い柑類（大形寛皮ミカン類）と橘類（小形寛皮ミカン類）が適応していたため、いつしかわが国の栽培種はこの両者に傾いてゆき、やがて、柑類とか橘類とかの名称が柑橘全体を総称する言葉として使われるようになった。1706年、「柑橘考」を著わした井田昌畔が初めて柑と橘を結合した柑橘という名称を使用した。明治以後、citrus fruits に対応する言葉として、この柑橘という語が広く使われるようになったのである。

### 2. はじめに橘ありき

タチバナはわが国に原産した唯一の柑橘である。その分布は日本列島の南部一帯から対島、済州島、沖縄および台湾の山岳地帯に及んでいる。タチバナの呼称は立ち花に由来しており、花梗が短く、花が立っているからである。小形寛皮ミカンの総称である橘の文字を拝領したのは、日本原産種の貫禄であろう。現在われわれが柑橘類を総称してミカンと呼んでいるように、タチバナは古代日本における柑橘類の総称的呼称であった。

そこで、タチバナをとくに区別して呼ぶときはハナタチバナの名を用いた。クネンボは甘味を有することからアマタチバナ、ダイダイは京都の阿部地方に多かったのでアベタチバナ、ユズは果実の表面の凹凸がひどく怪異な感じを与えるところからオニタチバナ、キンカン是小さく可愛らしいことからヒメタチバナと呼ばれていた。カラタチは唐から来たという意味をこめてカラタチバナと呼ばれていたが、これが短縮されてカラタチとなったのである。

### 3. トキジクノカグノコノミ

トキジクノカグノコノミは垂仁天皇の命をうけた田道間守が常世の国から持ち帰ったことになっている。田道間守が万里の波濤を乗り越えて帰国したとき天皇はすでに亡く、そこで彼はカグノコノミの枝の半分を皇后に献じ、残り半分を天皇の御陵に奉って、その前で叫び泣いて死んだという。この導入のいきさつを語る古事記も日本書紀も、トキジクノカグノコノミはタチバナであると記している。タチバナは日本に自生していたのだから、これをわざわざ外国から持ち帰ることはない。それではトキジクノカグノコノミは一体何だったのか。現在考えられているのは小ミカン説とダイダイ説である。

前者は牧野富太郎博士の説で、大和朝廷がはるばる海外からの導入をはかったのは、なんら生食的価値のないタチバナやダイダイを収集するためではなく、食べるための柑橘導入がねらいであったにちがいないまいとし、そうすれば今的小ミカン（紀州ミカン）であろうと説いている。ダイダイ説は田中長三郎博士の提唱である。ダイダイの原産地はインドのアッサム地方であるが、わが国への渡来は非常に古く、しかも渡来に関する記録が全くみられないので、田道間守の導入とみなせばつじつまが合うという。また、トキジクノカグノコノミ（非時香菓）は、「常に結実し香気ふくいくとした果実」の意味であり、ダイダイこそこれにふさわしい柑橘であると主張する。ダイダイの果実は落下しにくく、今年の実だけでなく前年の果実も樹上に着生している。つまり「代々」の果実が成っているところからダイダイの名称が生れ（漢字では代々と書く）、代々の子孫繁栄を祝って正月の飾りに用いられるのだ。ダイダイの果実の香りは高く常に果実が着生しているので、まさにトキジクノカグノコノミであると説くのである。

なお、ダイダイは生食には供されないが古来薬用として珍重されているので、田道間守を長駆派遣して求めさせた仙果としての価値を有するものだという。

トキジクノカグノコノミが小ミカンであったかダイダイであったか、あるいは第三の柑橘であったのか、その真相はタイムマシンで過去を訪れる以外に確かめるすべはなさそうである。

### 4. カラタチ・キコク・ゲズ・ジャケチ

2000年前の中国の書物「周官考工記」に「橘は淮を遡<sup>ノボ</sup>りて北すれば枳と為る」というくだりがある。2000年前に中国ではすでにつき木技術が活用されていたことの証拠にされている文章だ。ミカンが淮河を越えて寒い北の

国にゆくと、穂木のミカンは凍死して、台木のカラタチが伸びてくるという意味だ。カラタチは、現在世界が注目している柑橘のすばらしい台木だ。それを2000年の昔から利用していた中国の偉大さに驚異する。「カラタチの花が咲いたよ」と白秋に謳われたように、カラタチの垣根は、戦前は日本国中どこでもみることができた。繁殖は易しいし鋭い刺が不法者の侵入を防ぐのに役立ったからであろう。現在では台木用の種子を集めるのに苦労するほどに減った。カラタチとキコクの名称由来は上述した。ゲズは下須または下酢と書き、ダイダイやユズに比べると食酢としての果汁の利用価値が著しく劣るからである。ジャケチはジャケツイバラ (*Caesalpinia sepiaria* Roxb.) に似て刺が多いことに由来する。

### 5. 江戸時代の leading varieties, 小ミカンとクネンボ

熊本県天水町（旧小天村）では、景行天皇の18年（西暦88年）、肥後に巡幸された天皇が小ミカンの種子を小天村水島の住民に与え播種させられたという伝説が残っている。田道間守の帰国よりわずかに十数年の後のことである。播摩弟兄が唐から柑子（大柑子または紅柑子であったという）を持ち帰り、これを佐味虫麻呂が播種して実を結んだのが西暦725年である。2人はその功により従五位下に叙せられたというから、抜群の功績であったと思われる。小ミカンが普及していたら果してその功がこれほど評価されたかは疑わしい。したがって小ミカンが2000年近く前に導入されていたことは容易には信じられないが、上記の伝説が肥後の国における小ミカンの栽培の古さを強調するものと思えば納得できる。肥後地方の栽培は古く、各地にずいぶん古木が残っていたと聞く。本種はやがて九州全域に広まり、さらに本州に伝播した。大分県津久見市には樹齢800年と称する古木がある。小ミカンは伝播に伴い、八代ミカン、河内ミカン（熊本）、津組ミカン（大分）、桜島ミカン（鹿児島）、蒲刈ミカン（広島）、泉州ミカン（大阪）、紀州ミカン（和歌山）というように、各地でさまざまな呼ばれるようになった。なかでも、和歌山県有田郡一帯に広まって一大産業化したため、紀州ミカンの名称が代表的呼称となった。種名も *Citrus kinokuni* であり、英名も Kinokuni で通用する。紀国屋文左衛門が江戸に運んで名をなしたのも本種である。

クネンボ（九年母）は特異な匂いがあるため人によっては嫌うむきもあるが、酸味も強いが甘味も多く、江戸時代前半までは庶民から愛された柑橘であった。クネンボの語源はインドのヒンドスタン語にあるという。ヒン

ドスタニ語のニブ（柑橘の意）という語が琉球に伝わって「クニブ」あるいは「フニブ」となり、さらに鹿児島に渡って「クネブ」に転じ、後に「クネンボ」となった。クネンボには九年母が当てられ、りっぱな柑橘の代表的名称となった。金九年母は古く中国から九州地方に伝わったスイートオレンジである。「黄金の柑橘」というほどの意味であったのであろう。天草には金九年母の古木がみられたと聞く。

アメリカ合衆国にキング（King）という品種がある。栽培価値は全く認められていないが、育種の親としては注目すべき品種で、アンコール、ハニー、キノー、ウイルキング、カラといった味の濃厚な新品種を生み出している。このキングはサイゴンから米国に送られたクネンボの種子から発生したと伝えられている。キングの名にそぐわず、外観は凹凸がはげしく、みかけは悪い。

## 6. 温州ミカンの発祥

「筑後柳川に橘あり。即ち温州橘。伝へて往昔豊太閤朝鮮陣の時、持ち帰りし種の由云へり。実に然る哉否を知らずと雖も今も処々に繁衍して実を結ぶ。大きさは九年母の如し。其味美なること密柑よりも優れり。土人あるいは之を李夫人橘と云へり。」これは、1848年に発行された岡村尚謙の「桂園橘譜」のうち「温州橘」の項に記された解説である。解説には克明な花と果実の写生図が付してあり、まさしく今にいう温州ミカンにほかならない。神田玄泉一通子の著書「本草或問」には温州ミカンに酷似した葉付の果実を描き、その名を「唐ミカン、肥後ミカン、大仲島」と記し、「この果、その種唐土より来り始めて肥後の大仲島に植える故にこの名あり」としている。長崎県の大村や伊木力、佐賀県の浜玉、厳木、大和などの古くからの産地では、温州ミカンのことを大中島あるいは中島と呼んでいたという。現在でもこういった古い産地を回ると、古老の口から中島ミカンの名を聞くことができる。田中長三郎博士は以上のような古書や北九州地域の探索、それに江戸時代末期に長崎に滞在したシーボルト作製の温州ミカンの腊葉に Nagashima と記されていたことなどから、温州ミカンの原産地が天草の南に浮ぶ長島であることを予言した。やがて昭和11年に岡田康男氏が長島の鷹巣で推定樹齢300年の最古木を発見し、温州ミカンのうぶすなが長島であることの動かしがたい物的証拠を提供したのである。

昭和42年秋、筆者は最古木のあった山崎司氏の邸を訪門した。最古木は戦争中に枯死したが、これより繁殖した2代目の樹齢70年生の樹があり、当時75歳で病床にあった山崎氏から最古木についていろいろ話を伺うこと

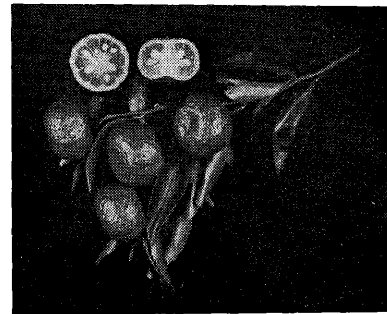
ができた。調査に訪ずれた人達が最古木を温州ミカンと呼ぶのに驚いたそうである。長島では「李夫人」と呼び慣わしていたのである。李夫人の名が何に由来するのかわかり不明であるが、著者の長島訪問を案内して頂いた元鹿児島県果樹試験場長宮迫一郎氏のうがった推測によれば、李夫人は温州の味に匹敵する絶世の美人でしかも石女<sup>ツツメ</sup>だったのではなかろうかということだ。この説には筆者も賛成である。温州ミカンのたねなしは今でこそ高く評価されているが、「嫁して3年子無きは去る」の封建の世には縁起が悪いと忌み嫌われ、あれほどの高品質を有しながらも普及しなかったのである。温州は、中国浙江省の温州府のことである。そのため、温州ミカンはわが国原産でありながら、世人からしばしば中国原産と間違えられる。

昔、わが国では中国の韓彦直が著した橘録が広く読まれていたが、この書が温州府で生産されるミカンをことのほかほめたため、いつの間にかわが国でも温州の呼び名が美味なミカンに対する敬称として使われるようになったのである。温州ミカンの名称も、憧れの温州府でできるミカンに劣らない見事なミカンだという尊称と受けとればよい。そして、温州ミカンはその名に恥じない、ミカン類の最右翼の品種なのである。

最古木2代目の木は、今春筆者が鷹巣を訪れたとき、既にこの世のものではなかった。昭和42年の大干害をきっかけに衰弱し枯死したという。

温州ミカンは英語では satsuma mandarin である。本種が初めてアメリカに伝わったのは1876年で Hall 氏がフロリダに導入した。その後何回か導入されたが、その苗木が鹿児島県で育成されたからこの名があるという。鹿児島県の長島原産の温州ミカンが satsuma とは、奇しくも英語の方が正統な名称を用いているといえよう。

温州ミカンには突然変異による系統が多数発生し栽培に利用されている。こういった系統はかなり古くからおぼろげながらも存在していたようだ。筑後地方には17世



第3図 クレオパトラ、果色は美麗だが味はおそまつ

紀初頭には温州ミカンが伝わっていたが、これは発生当初の姿と変りがなく在来系と呼ばれる。この在来系が愛媛県に伝わって平系を生み、大阪

府の苗場池田でやや小玉で果面は粗いが貯蔵力抜群の池田系を生じ、また青江早生、宮川早生も在来系より発生した。平系、池田系は現在では全く姿を消している。在来系の筑後地方への伝播と前後して、品質のひとつは優れた系統が長崎県の伊木力地方に広がった。これが伊木力系で、現在ではその選抜系山田4号がこの地方で栽培されている。伊木力系が愛知県の苗場に移り、ここで生産された苗木が尾張系として全国津々浦々で栽培されるようになった。アメリカ合衆国にもこの系統が導入され、Owari あるいは Owari satsuma と呼ばれている。尾張系は、明治初年、全国に流布する以前から、苗木商らの選抜によりいくつかの優良系統をふくんでいたと思える。現在全国的に栽培されている優良系統のうち、宮川早生一族（宮川早生およびこれから発生した興津、三保、持丸、山崎などの早生系統）を除けばすべて尾張系から発生したと考えてよい。伊木力系—尾張系は温州ミカンの主流派である。

上述の系統名のうち、宮川、持丸、山崎、山田4号はこの系統を発見した人名によっているが、他の系統は発生地の名をとっている。この後全国で多数の突然変異系が発生するが、発見者や育成者の名がつけられているのがほとんどである。農林水産省育成の場合には、興津・三保・久能・瀬戸のように地域の名称が付けられている。

## 7. ザボンとブンタン

本田ブンタン（阿久根ブンタン）、平戸ブンタン、江上ブンタン、土佐ブンタンなどのように、品種名にはブンタンが冠せられ、ザボンを付したものは紅皮ザボンやスイザボンなどわずかである。だから、われわれミカン仲間では総称的呼称としてもザボンよりブンタンを多用する。ところが、ブンタンとは何だねとしばしば尋ねられ、ザボンのことだと答えると通じることが多い。つまり世間ではザボンが一般に通用しやすいのである。「長崎のザボン売り」の方が、鹿児島島の「文旦漬」よりも名が通っているのであろう。ザボンとブンタンのうち、ザボンの名の方が早く日本に伝わったと思われる。

ザボンの呼び名は、ポルトガル語やスペイン語のザムボア Zamboa の転化したものである。16世紀に、希望峰を回りインド洋を越えてアジアにやってきたポルトガル人達が、鉄砲やキリスト教とともに南方のザボンを伝えたのであろう。Zamboa はセイロン語のジャムボール Jambole に由来するという。

鹿児島県阿久根市は有名な阿久根ブンタンの産地である。この地方には古来多くのブンタンが栽培されていたが、そのなかで本田小藤太の宅地内にあったブンタンが

最も品質がすぐれていたため、本田ブンタンと呼ばれて栽培が広がり、現在では本種に統一されている。だから阿久根ブンタンの名で市販されているのは本田ブンタンである。

さて、この地方のブンタンは、元禄のころ、阿久根港に漂着した中国福州の謝文旦なる人物が、中国語の通訳に一種のブンタンをおくり、その実生をもとに発生したものと伝えられている。文旦の名も謝文旦に発したといわれているが、後述のように中国では文旦の命名に曆とした由来があるので、謝文旦説はマユツバものである。

中国ではザボンのことを柚と呼ぶことは前述した。柚は昔はユズを指していたが、後にはザボンの名称になったのである。台湾で白柚と呼んでいるのは麻豆地方名産のザボンで、すばらしい味である。果肉が白なのが白柚で、リコピンの紅色を呈するのが紅柚である。晩白柚は晩生の白柚の意だ。ところで中国における文旦の名称由来について、筆者が台湾大学の林教授から聞いた話は次のようである。文は人の姓。旦は俳優の意。昔、文という俳優の家に美味な洋梨形のザボンがあって「文旦」の名称が生れ、洋梨形のザボンを文旦と呼ぶようになった。だから中国では柚と文旦ははっきりと区別して用いられ、洋梨形のもののみを文旦と呼んでいる。文旦で有名な品種は麻豆に産する麻豆文旦である。9月上旬白露の前に採取するというから早生のブンタンである。

わが国では果形は問わず、扁球形であれ洋梨形であれブンタンと呼んでいる。つまり、ザボンすなわちブンタンである。ウチムラサキと呼ばれるのは、中国の紅柚にあたり果肉に紅色が現われる品種で、本田ブンタンや江上ブンタンはこれに属する。

英語では、ザボンのことを pummelo あるいは shaddock と呼んでいる。shaddock の呼び名は西印度諸島やアメリカ合衆国の一部では今も使用されているが、pummeloの方が一般的である。イタリア語では pompelmo, スペイン語は pampelmus である。pummelo はオランダ語の pompelmoes または pompelmoose から来ており、このオランダ語はインドネシアの Pompelmoesses という村の名に由来するという。ザボンは、新大陸では西印度諸島のバルバドスに最初に導入されたという。この船の船長の名が Shaddock だったといわれ、ザボンにその名が与えられたと伝えられている。ところが、Captain Shaddock の名は、当時（17世紀）の記録のどこにも発見されなかったのである。最近になって、Captain Thomas Chaddock なる人物が1637～1641年にソマーズ諸島の統治者として派遣されていたという記録が発見され、SとCの頭文字の違いではないかと考え

られるようになったが、真相はなお明らかではない。

## 8. 絶世の美人の味、坤西施柚

世界に名高いブンタンに、タイ国のカオパンとカオファンがある。ブンタンには自家不和合性の品種がかなりあり、単為結果力があれば単作することによりたねなし果を産する。カオパンもカオファンも自家不和合性品種でたねなしになっている。カオパンは早生種で形は白柚に似ている。カオファンは晩生種で形は写真のように洋梨形で、いわゆる文且である。このカオファンは、写真にみられるように、「坤西施柚」と印字されて販売されている。坤は乾坤の坤で地上を意味する。西施は、中国

で楊貴妃や虞美人と並び称せられる、春秋時代の絶世の美人だ。つまり、地上で、西施にたとえられるほどのまたとないおいしいブンタンの意である。女性の味の味わいは別であろうが、今は味わえぬ西施の味をせめて坤西施柚でしのぶことを、タイ国を訪れる方達に進言しておきたい。

絶世の美女の名を拝領している品種にミカン類のクレオパトラがある。坤西施柚とは異なり味は酸が多くて口にすることはできず、台木として検討されているに過ぎない品種だが、濃紅で艶麗な果色を賞でて、クレオパトラの名が付けられたのであろう。

(いわまさまさお 佐賀大学農学部教授)

## /// ライスパンの開発④ ///

—コメ需給均衡化対策に関連して—

### 草 壁 範 彦

米田 今朝は、朝食持参でやって来た。

表山 おや、米飯食の君が、パン持参か。ところでコメを主体とした新製品はどうなった？

米田 これがその製品だ。名づけてライスパン。

表山 どれどれ。うん、これなら外観や色も切り口も普通の食パンとちがわないし、香りもよい。歯ざわりもフワフワして味もなかなかよい。原料は何だ。

米田 いま君が食べている方はコシヒカリを粉砕機にかけたものが重量%で20%入っている。こちらの少し膨らみ方の少ない方は40%の米粉入りだ。

表山 40%の方もパンとは一味ことなって美味しい。両方ともよく焼けているが、どうやって作ったのだ。

米田 20%も40%もイケルか。これで少なくともパン食に対して20%以上のコメ消費を増加させることが出来るぞ。学校給食にも切りこめる。実は、先週の話からヒントを得て、生れてはじめて自家製の米粉入りパンをオープン・トースターで焼いてみたら、思ったよりうまくいったので、今度は週休二日制の試行日を利用して、上越市のパン屋さん20軒をまわった上で直江津のラ・ソネというパン屋さん事情を話して頼んだところタダで焼いてくれたのがこのライスパンなのだ。これなら食べてもらえるでしょうとパン屋さんもいっていた。

米山 ライスパンを標準的な4家庭に試食してもらった。構成は男4名、女4名、子供8名だが、男は全員うまいと評価し、女は大変うまいが3名でうまいが1名、子どもでは大変うまいが3名、うまいが5名であった。大体、君の評価と同じように好評で、むしろ、マスの食パンよりも美味しいといっていた。費用の都合で、

多数の人に試食してもらえないのが、残念だ。

表山 これなら、“消費者が要求する食品の条件”にぴったりだ。コシヒカリを使ったのは、原料のイメージ・アップというところか。ところで、値段は？

米田 製粉とパン製造費は、普通のパンに折りこまれであるから、あとは、20%か40%相当の米原価と小麦の差額分ということになる。

表山 ライスパンで思い出したが、一昨年、石塚先生が或る雑誌の中で書かれていた。「今」から8年程前ネブラスカ大学創立100年に招待され稲の生理について講演したことがあります。その際大学の食堂で出たパンが一風違って美味しかったので、何で作ったのかとききましたところ、米の粉が入っているというのであります。その人は食堂のアルバイト学生でよくわからないが、20%位米粉が入っているはずだと言っておりました。何故こんなを作るのかとききましたら、戦争中米の増産をやったが今は消費が減り米作農家が困っているから消費を助けているのだと思います、との答えて非常に感銘を受けました。早速食堂にたのみ日本に持帰り友人に試食してもらいましたら、これなら、大丈夫食べられると好評でしたが、パン屋さんには相手にされませんでした。その時代の米国ですら、ここまで考えていたのであります。それに比べ日本の消費者は少し我ままではないかと思ひます。或いは、深刻な事情が知らされていないのではないのでしょうか。今農協関係の方々が多分お金をかけ米食の啓蒙運動をしておられますが、単に一時的なPRでなく、そのお金の一部を米粉の入混した日本人の口に合ったパンを作る(玄米パンではありません)研究にお使いになったらと思ひます。日本人の頭脳をもってすれば必ず成功すると思ひます。」

(くさかべのりひこ 北陸農業試験場)