

# 「花たちばなの香り」考

田邊留美子

## はじめに

『源氏物語』を始めとした平安文学の中には歌合、絵合、根合など様々な物合せと総称される遊戯が描かれている。中でも、「薫物合」と呼ばれる香りを競い合う様子は、『源氏物語』『梅枝』の帖に良く知られるところである。「薫物」とは、沈を中心とした香木などを抹にしたものを様々に調合し、蜜や甘葛などを合わせて練り、丸薬状にしたものである。それを「空薫物」といって焚いて空間に香りを漂わせたり、「薫衣香」といって着物に焚きしめたりして楽しむ。薫物は「六種の薫物」と呼ばれる六種類（梅花・荷葉・落葉・菊花・黒方・侍従）を基本として様々なバリエーションが生み出され、その数は無数であった。その香りについては後小松院（一三七七年～一四三三年）の『むくさのたね』にみることで、六種が常に合わせる基本の薫物であることや、それぞれの薫物を作る季節や名前の由来について書かれている。また、平安時代後期の公家であり儒者、歌

学者としても業績の知られる藤原範兼（一一〇七年～一一六五年）が勅命を受け、収集編纂したとされる薫物方（薫物に用いる香料とその分量）および薫物法（薫物を作る際の調合方法）をまとめた『薫集類抄』がある。その中に、原料となる植物の正体が謎のまま現在に至っている香料がある。それが「占唐」である。

薫物は仏教や薬などとともに奈良時代に中国からもたらされたもので、中国名の「簷糖」に占と唐をあてて「占唐」と称した。『薫集類抄』における占唐の別称である「簷糖香」の説明には、「本草云。其樹似橘矣。煎<sub>レ</sub>枝葉<sub>ニ</sub>爲<sub>レ</sub>香。似<sub>ニ</sub>沙糖<sub>ニ</sub>而黒」とある。そしてその『新修本草』には、「樹は橘に似る。枝葉を煎じて香とする。沙糖に似て黒い。交広以南に出す」とあるだけで、その原料となる植物は明記されていない。本稿は、占唐の原料である膽唐樹に似る「橘」について考察し、交易史料、薫物書、そして実際に樹木の枝葉を煎じて香料を抽出する実験により「占唐」の正体にせまるものである。

## 一 平安時代の橘

「簪糖香」の説明に、『新修本草』には「樹は橘に似る」とあることから膽唐香について考察する前に、まずその時代の橘が現代における橘と同じものをさしているのか、別の樹木なのかを確認しておきたい。

### 1 花たちばなの香り

「橘」と聞いてまず思い浮かぶのは、桃の節句に雛壇に桜とともに飾る橘である。蜜柑のような実は成るが、食用として流通することもないことから、食用には適さないのであろう。似たような柑橘系の実で、普段あまり流通しないのが正月の鏡餅の上に飾るのは橙であるし、現代の日本において、橘はあまり身近な樹木とはいえないようである。実際、調べてみたところ、タチバナは環境省レッドリストにおいて、エゾゴゼンタチバナ、クサタチバナとともに準絶滅危惧（NT）に入っている。<sup>注1</sup>

しかし橘の名は、古くは『古事記』、『日本書紀』に登場するほど歴史は長い。

其登岐土玖能迦玖木実者、是今橘也。

（古事記・中巻・垂仁天皇）

九十年春二月庚子朔、天皇命田道間守遣常世国、令求非時香菓。香菓、此云箇俱能末。今謂橘是也。

（日本書紀・卷六・垂仁）

とあり、「ときじくのかくのこのみ」を不老不死の力を持った霊薬として、第十一代垂仁天皇が田道間守に命じて常世の国に

遣し、持ち帰らせたこと記されている。しかし、田道間守が非時の香菓を持ち帰ったのは垂仁天皇崩御の後であり、年月は十年を経ていた。

その後、常世からもたらされ、常緑樹でもあることから永遠の繁栄や長寿の象徴として好まれ、庭などに植えられた。最も知られているところでは、紫宸殿の前庭に紫宸殿側からみて右側（方角では西）に橘、左側に桜が植えられたことであろう。

右近の橘、左近の桜といわれるのは、紫宸殿右側に右近府が、左側に左近府が陣をしいていたからである。現在も京都御所の紫宸殿から見て右側には橘、左側には桜が植えられている。雛壇に飾られる橘と桜はこれに由来する。『古事談』によれば、紫宸殿の「左近の桜」はもと梅であったが、枯死したため仁明天皇の時代に植え替え、その後九六〇年（天徳四）の内裏の焼亡で焼失し、桜を植えた<sup>注2</sup>とある。梅は時代の変遷とともに桜へとその座を譲り渡したが、内裏焼亡などによる植え替えはあったものの、橘は準絶滅危惧種となった今もなおその座を守り続けている。常に生い茂り栄えることから、長寿瑞祥の樹と位置づけられてきた所以であろう。

『古事記』、『日本書紀』にはこのように記されていることから、橘は外来種であるかのように思われるが、ユズ・スタチ・カボス・ダイダイなど日本に多くある柑橘種の中でも、沖縄のヒラミレモン（シークワサー）と橘だけが日本原産種であることが遺伝子分析により判明している。<sup>注3</sup>不老不死の力を持った非時の香菓は、日本古来より自生していた橘の実と見た目が非常に

良く似ていたため、同一視され「今橘といふは是なり」<sup>1</sup> なのではないかと考える。

和歌に目を転じてみると、『万葉集』では七十もの歌に橘が詠まれているが、内訳は、「橘」が五十五首、「多知婆奈」が十首、「多知波奈」が四首、「多知花」が一首である。その多くは花や香りについて詠まれたものである。『古今和歌集』卷三・一三九の「さつきまつ 花たちはなの かをかげば 昔の人の袖のかぞする」に詠まれた「花たちはな」は、花の咲いている橘、または橘の花のことをいう。橘の花の香りをかぐと、昔親しんだ人の袖の香りがしてとても懐かしい気持ちになるというのは、もちろん、橘の花の香りが袖に移って香っていたわけではない。『万葉集』には大伴家持が、

(略) ほととぎす 鳴く五月には 初花を 枝に手折りて  
娘子らに つとも遣りみ 白たへの 袖にも扱入れ か  
ぐはしみ 置きて枯らしみ 落ゆる実は 玉に貫きつつ  
手に巻きて (略) (卷一八・四一一)  
池水に 影さへ見えて 咲きにほふ あしびの花を 袖に  
扱入れな (卷二十・四五二)

など詠んでいるように、袖に花を扱き入れて香りを楽しんでいたことが窺える。「扱く」とは、細長い本体についているものを手でこすったり、しごいたりして離し落とすことをいう。実際に橘の花は点々と咲くのではなく、枝に頂生して咲くので「扱入れ」る様子が目に浮かぶ<sup>2</sup>。しかし、経験のある人にはおわかりだろうが、花だけ摘みとると翌日には萎れ、香りもじきに弱

まってしまふ。その萎れた様子はみずぼらしく、樹に咲くみずみずしい花とはあまりに対照的である。袖に入れて辺りに芳香を漂わせるほどの量を摘み、男性の記憶にとどめるほどにそれを繰り返すことは少し無理があるように思われる。やはり、昔親しんだ人の袖の香りとは、その人の着物に焚きしめられていた「薰物」の香りが橘の花の香りを想いおこさせる香りであったことをさしているといえよう。薰物には「梅花」、「白梅」、「蘭」など花の香りをうつしとった方(薰物に用いる香料とその分量のこと)が多く残されている。実際、竹幽文庫本「薰物方」<sup>注4</sup>には「花橘」の方も収載されている。橘の香りはそれほど当時の人々にとっては身近であったといえる。

また、物語や日記作品に目を転じてみると、

かはらけとりていだしたりけるに、さかななりける橘をと  
りて、  
さつき待つ花たちはなの香をかげばむかしの人の袖の  
香ぞする

といひけるにぞ思ひいでて、尼になりて山に入りてぞあり  
ける。(伊勢物語・六十段)

箱の蓋なる御くだものの中に、橘あるをまさぐりて、

(源氏)「橘のかをりし袖によそふればかはれる身ともおも  
ほえぬかな (源氏物語・胡蝶)

橘の花をとり出でたれば、「昔の人の」と言はれて

のように、前掲の『古今和歌集』の読人しらすの歌が引かれ、  
(和泉式部日記)

橘の香りは旧懐の念を想起させるものとして用いられていたことがわかる。またさらに、

四月のつごもり、五月のついでたちころほひ、橘の葉のこくあをきに、花のいとしろう咲きたるが、雨うちふりたるつとめてなどは、世になう心あるさまにをかし。

(枕草子・三七段)

五月ついでたちころ、つま近き花橘の、いと白く散りたるをながめて、

時ならずふる雪かとぞながめまし花たちはなの薫らざり

せば

(更級日記)

などから、橘が庭木として植えられ、愛でる対象となっていたことも窺える。

## 2 橘と柑子

辞典や植物図鑑による橘の説明は概ねどれも同じで、まとめると次のようなものである。

ミカン科の常緑低木。果実は偏球形で冬になって黄色く熟するが、すっぱくてほとんど食べられない。台湾から日本列島の暖地の海に近い地方に自生する。

一般に本種をタチバナと呼ぶがそれは誤りで、元来タチバナは食用ミカンの古代名で、多分その種は紀州ミカン、すなわちコミカン様のものであると想像される。従来このタチバナに橘の文字を当てたのは誤りである。またタチバナの語源はこれを外国からはじめて日本に入れた田道間守の名に基づくとするのが正しく、立った花の意味にとるの

はよくない。

このように、想像を交え、「橘」は小形のミカンの古名であるとしている。この説のものを探してみると、本居宣長(一七三〇年〜一八〇一年)の『古事記』註釈書である『古事記伝』に行きあたった。そこには、

さて或説に、昔の橘は今の蜜柑なり、今、世に、別に橘とてある物には非ずと云ヒ、又或説には、昔の橘即チ今も橘と云物なり、蜜柑は、後に渡り來つる物なるを、味の勝れる故に世に多く弘まり、橘は劣れる故に、けをされて、おのづから罕レアになれるなりと云り、此、二ツいづれよけむ、定めがたし

とあり、解釈に苦慮していることがわかる。さらにその後は次のように続く。

今思ふに、まづ今、世に橘と云物は、罕マレにありて、其、實柑子カシジよりなほ小くて、味も蜜柑とは遙に劣れり、然るに、古、橘はさばかり賞て、世に多かりし物なれば、是にはあらで、蜜柑こそ其なるべけれ、藥の橘皮にも、昔より蜜柑の皮を用ふるなり、今橘と云物の別にあるは、昔の橘をば、いつのほどよりか、蜜柑とのみ云から、後に、別なる一種を、橘と名付けたるならむ、其、今橘と云物は、延喜式、伊勢物語などに、小柑子と云る物是レなるべし、と思はる、然れば、始メの説宜しかるべきか、又思ふには、若シ昔の橘、今の蜜柑のことならば、昔のまゝに、今までも多知婆那チバナとこそ云ヒ來るべきことなれ、蜜柑と云名に變カヘるべき由なし、



然れば蜜柑は、後に渡り來つる物なるが、其ノ始メて渡りつる時に、味の美きまゝに、蜜柑とは呼初しならむかとも思はるれば、後の説も、理りありて聞ゆ、又思ふに、美加牟と云名は、和名抄に、櫛根ノ柚ノ屬也、漢語抄ニ云ク、柚柑とある此ノ柚柑を訛りて云るを、後に蜜柑とは書キなせるかともおぼゆ、凡て橘柑柚の三ツは、漢國にてもまがひ又其種類もいと多ければ、漢名に依ても、決めがたく、又古（今の異も、いとまぎらはしきなり、又或説には昔の橘は、今云柑子なり、今云蜜柑は、昔の柑子なりと云り、然れども、柑子は、今も柑子と云物とこそ聞えたれ

『古事記伝』においても「或説」としており、諸説の集録にとどまる。さらに、本草学の見地から文献にあたってみると、江戸時代中期の本草博物学者・小野蘭山（一七二九年〜一八一〇年）の『本草綱目啓蒙』においても、「橘をコウジ類の総称とし、ミカンを柑の属」としている。国学においても本草学においても橘の解釈は釈然としなない。ただ、現代の辞典や図鑑の説明は『古事記伝』の注釈に拠っているということはわかる。

このような実情からか、実際のところ、平安文学の注には橘を「こうじみかん」、山橘を「やぶこうじ」とするものが散見される。しかし、

花橘、柑子などいふものは、時すぎて古りにたるもめづらしきも、一つに交じるなむいとをかしき。

（うつほ物語・内侍のかみ）

左の殿よりは、梨、柑子、橘、菖菹などあり。所々より、をかしき物ども、ふさに奉れたまへり。

（うつほ物語・国譲 上）

鴨の卵のいと多かるを御覽じて、柑子、橘などやうに紛らはして、わざとならず奉れたまふ。（源氏物語・真木柱）などあるように、橘と柑子は併記され、別個のものとして存在していたことがわかる。橘の実は酸味が強く、食用に向かない。和歌に詠まれた橘は花や香りについてのものばかりであるし、平安文学においても愛でる対象であつて、食している場面は描かれていない。一方、柑子のほうは、

月ごろ物などをさらにまめらざりけるに、いとどはかなき柑子などをだに触れたまはず、ただ、やうやう物に引き入るるやうにぞ見えたまふ。（源氏物語・若紫 下）

とあるように、病がしだいに重くなる柏木が、幾月もさつぱり食事もとれないでいて、いよいよちよつとした柑子などにさえ触れようともしない様子が描かれている。『新編古典文学全集』のこの部分の頭注には、「病人の口にしやすい蜜柑類さえも」としており、柑子は病人に供されるほど甘く食べやすい果実であつたことがわかる。本居宣長が『古事記伝』に書いているように、「古の橘が今の蜜柑だつたら、昔のままでも今も多知婆那（たちばな）と呼んでいて良さそうなものに、蜜柑という名に変わる理由がない」のであつて、「昔の橘は今言う柑子である。今言う蜜柑は、昔の柑子のことである」という説は通らないの

である。

また、『魏志倭人伝』には、「有薑橘椒藜荷不知以爲滋味」（倭の地には）薑・橘・椒・藜荷などがあるが滋味とすることを知らない）との記述がある。それぞれ、生姜・橘・山椒・茗荷をさす。このことは、橘について、自国である魏の国に自生する「橘」と書く木から採れる甘味ある果実と、倭の国のタチバナの果実が良く似ていたため同一のものとみなされ、「滋味とすることを知らない」と記されたのではないかと推察する。一方、本章第一節でふれたように、日本の側では不老不死の力を持つとされる非時の香菓が古来より日本に自生していた橘の果実と見た目が非常に良く似ていたため、同一のものとして、「今橘といふは是なり」としたのではないだろうか。

また、現代においても中日辞典を引くと、中国語の「橘」を「みかん、オレンジ」、「柑」を「大きく皮の厚いみかん」としている。つまり、橘の解釈が現代においても未だ釈然としないのは、古代からの日本と中国とでの柑橘系果実の混同に起因するものと思われる。

ここまでみてきたことから、『新修本草』「簪糖香」の説明にある「其樹似橘矣」の「橘」とは、中国においては自国の甘味ある果実のなる柑橘系植物をさし、日本においてはそれを日本原産種である橘そのものと認識していたとみてよいのではないだろうか。

## 二 占唐の記録

前章では橘について考察してきた。本章ではその橘に似るといふ香料「占唐」についてみていく。「占唐」については唐時代の『新修本草』においても既に詳細な記述がなく、江戸時代の『本草綱目啓蒙』でも「詳ならず」としており、現在に至っても日本では幻の香料とされている。そこで、中国名である「詹唐」の名で、交易史資料などにも視野を広げその記述を拾ってみた。

### 1 交易の記録

薫物は仏教や薬などとともに奈良時代に中国からもたらされたものであるとされている。『日本・中国・朝鮮対外交流年表（稿）——大宝元年〜文治元年（増補改訂版）』<sup>注6</sup>から、実際の香料に関連する交易の記録をみていきたい。

年表における初出は、七四三年（天平十五）十二月である。

鑑真を来日させるため、栄叡・普照が唐で軍舟一隻を買い、舟人十八人を雇い、鑑真をはじめとする僧侶十七人、玉作人、画師などの工手ら八十五人を乗船させて日本に向かうが、狼溝浦で難破し、渡航に失敗する。その時の舟に積んだ物品記録の中に、荅脂紅緑米〔百石〕・牛蘇〔百八十斤〕・麵〔五十石〕・乾胡餅〔二車〕などの海糧、さらに宝像、金字涅槃經などの仏教関連の品々が続く。出典となっている『唐大和上東征伝』で確認すると、その後に薫物の材となる、

麝香甘劑 沈香 甲香 甘松香 龍腦香 膽唐香 安息香

棧香 零陵香 青木香 薰陸香 都有<sub>三</sub>六百餘斤

として香料類が記されている。

次に香料が他の物品とともにもたらされた記録は『中臣伊勢連老人買物解』<sup>注7</sup>にみられ、七五二年（天平勝宝四）である。麝香・薰陸・丁子・青木香などの代価として、綿があてられていゝる。さらに注目すべきは薰物の原料となる香料だけではなく、衣香・薰衣香の記述がみられることである。『源氏物語』『行幸』の帖に、

中宮より白き御裳、唐衣、御装束、御髪上の具など、いと二なくて、例の壺どもに、唐の薰物、心ことに薰り深くて奉りたまへり。御方々みな心々に、御装束、人々の料に、櫛、扇まで、とりどりにし出でたまへるありさま、劣りまさらず、さまざまにつけて、かばかりの御心ばせどもに、いどみ尽くしたまへれば、

とあるように、唐渡りの薰物が贈られる場面がある。交易の記録から、薰物が実際に交易によってもたらされていたことがわかる。

さらに日本、中国・朝鮮対外交流年表を追っていくと、八〇〇年代に入り、香料の交易記録は極端に少なくなる。青木香・薰陸香など個別名称で記録されていたものが、麝香以外は香薬としてまとめて記録されたものが見受けられる。

次に香料が大量に入ってきた記録が見られるのは、時代が下って一〇一三年（長和二）である。『御堂関白記』が出典となっているが、麝香・丁子・甘松などが宋からもたらされ、東宮や

道長、彰子に頒たれている。その後は『小右記』により、一〇二八年（長元一）まで、藤原実資の元へたびたび麝香・沈香・などの香料が贈られていることがわかる。

次に香料が入ってきた記録がみられるのは三十年ほど後の一〇五三年から六四年（天喜・康平年間）となる。『新猿樂記』<sup>注8</sup>によると、商人の主領とされる八郎真人が「唐物」として沈香から吹玉まで多くの商品を扱い、「本朝物」として金から色草までを扱ったとの記述がある。『新猿樂記』康永本で確認すると、

唐物、沈 麝香 衣比 丁子 甘松 薰陸 青木 龍腦  
牛頭 鷄舌 白檀 紫檀 赤木 蘇芳 陶砂 紅雪 紫雪  
金液丹 銀液丹 紫金膏 巴豆 雄黄 可梨勒 擯椰子  
銅黄 紺青 燕紫 緑青 空青 丹 朱砂 胡粉 豹虎皮  
(中略) 吹玉等也

と記されている。唐物の筆頭に沈があげられ、次いで麝香、衣比、丁子、甘松などの香料が記述されているところをみると、平安時代中期において薰物作りの材料となる香料は唐物の中でも最上級に位置づけられていたといえよう。

さらに二十年ほど後の一〇七二年（延久四）、『參天台五臺山記』<sup>注9</sup>によると、大雲寺阿闍梨成尋と弟子七人が唐人船に便乗入宋する。宮中に参内し、神宗皇帝に朝見がかなう。この時、皇帝からの下問に対し、日本が中国から必要とするものは、香・葉・茶坑・錦・蘇芳であると答えている。

次に香料が入ってきた記録が見られるのは、一〇七九年（承暦三）のことで、高麗から日本へ風疾を治す医者の派遣を求め

て贈られた麝香〔十臍〕である。

その後は、この年表の対象期間最後の年である、一一八五年（文治元年）まで、香料が入ってきた記録は全くみられない。

ここまで年表を追ってきたとおり、香料は八〇〇年代に入り次第に入手困難なものとなり、道長の時代には財力のバロメーターともいえるほど貴重なものとなっていたことがわかる。

また、臍唐香の記録がみられたのは、年表初出の七四三年（天平十五）のみである。このことから、臍唐香が香料の中でも希少であり、史料として残っていない交易があったとしても、日本へもたらされた総量はわずかであったといえよう。

## 2 詹糖と臍唐

占唐について調べていると、中国名には「詹糖」と「臍唐」の二種類の表記が出てくることに気づいた。『新修本草』においては「香」の字がついて「詹糖香」とされている。まず、この違いが何であるのかについて考察する。

『新修本草』以前の漢籍にあたってみると、中国最古の類語・語釈辞典『爾雅』（紀元前二世紀）、現存最古の本草書『神農本草經』（一〜二世紀とみられている。五〇〇年頃に陶弘景により校訂）には「詹糖香」はみられず、結局、唐時代の『新修本草』に至った。第一歩として、「詹」と「臍」の意味を調べたところ、「詹」には特別な意味はなく苗木に用いられるのが一般的なようであった。一方、「臍」のほうは、脾臓の意味を持つ。

このことを手がかりに、漢方や医学の方面で調べていくと、現代に刊行されている『中华本草』<sup>注10</sup>に「詹糖香」の項目を見つけ

ることができた。抜粋し、適宜日本語に翻訳すると、

英語表記 [Uinderaerythrocarpa Makino]

科属 「樟科」

効能 「祛風除湿、解毒殺虫」

採取貯蔵 「枝叶采收后、洗净切碎、加水慢火煎熬即成」

分布 「安徽、浙江、江西、福建、台湾、河南、湖北、湖南、四川等」

植物形状

「灌木、高5mほどになる。樹皮灰褐色。葉、楕

円形、緑色。果球形、直径7から8mm、赤く熟す。花期4

月。果期9から10月」

以上のような情報が得られた。「詹糖香」の抽出方法は、枝葉を採り、洗浄したあとに細かく裁断し、水を加えて弱火で煎じるとある。まさに『新修本草』のとおりである。しかし、樟科の灌木で、樹皮は灰褐色のが特徴であり、更に実は小さく赤いとされていることから、橘を含む柑橘系の植物でないことは明らかである。

また、前出の『唐大和上東征伝』に「臍唐香樹」の記述がある。檳榔子、龍眼、甘蔗など甘味の果実、植物を列記したあとに、

臍唐香樹叢生成林 風至香聞五里之外

とある。臍唐香樹が林のように自生しているところでは、香料として加工されずとも良い香りを放っていたようである。

これらのことから、葉として用いられるような形状になっている（加工・抽出されている）ものをさすときに「詹糖」と表

記し、原料である樹木のままの状態のものを「臆唐」と表記するのではないかと推察される。よって、前出の交易記録に「臆唐香」とあったものは、枝葉の状態で入ってきたのではないかと考える。

### 3 占唐の代用

「梅花」は、藤原範兼が勅命を受け、収集編集したとされる薫物方および薫物法をまとめた『薫集類抄』の最初に挙げられている薫物の銘で、「擬梅花之香<sup>一</sup>也。春尤可<sup>レ</sup>用之<sup>一</sup>」とあるように、梅の花の香りに擬えて作られた薫物で、春に尤も用いるとされている。後小松院が六種（梅花・荷葉・落葉・菊花・黒方・侍従）が常に合わせる基本の薫物であることや、それぞれの薫物を作る季節や名前の由来についてまとめた『むくさのたね』では「梅花」を「春のむめのなづかしき香にかよへり」としている。

『薫集類抄』におけるその梅花方の数は、六種中において「黒方」に次ぐ多さである。筆頭に挙げられている藤原冬嗣七七五年（八二六年）の方をはじめ、桓武天皇第七皇子の加賀宮（七九四年〜八七一年）、山田尼<sup>注11</sup>（生没年不明）などの方に「占唐」が含まれる。「占唐」を用いる薫物は、『薫集類抄』における朱雀院、染殿宮の「侍従」、本康親王の「増損薫衣香」、八條宮の「薫衣香」にもみられるが、「梅花」の方に多用されていることから、梅花の特徴を示す香料といつてよいだろう。梅の花は平安貴族の和歌にもよく詠まれているとおり、身近にあり、観賞の対象であった。抽象的な「黒方」や「侍従」とは違い、

その香りを薫物にうつしとる「梅花」は取り組み易かったと思われる。それゆえに多くの合香家がさまざま工夫をこらしながら製作したことによって、方が多く伝わったと推察する。

「梅花」方の香りを確かめるべく、平安時代の製作法に基づき実際に薫物を製作してみた。「占唐」の正体が不明なため、占唐を用いていない方の中から、源定と藤原保忠の二種とした。方は次のとおりである。

#### 四條大納言 源定

沈八両二分 甲香三両二分 甘松一分

白檀二分三朱 丁子二両二分 麝香二分

薫陸一分

#### 八條大將 藤原保忠

沈四両二分 麝香二分四朱 甲香三両

丁子三両 薫陸一両 白檀三分

焚いてみると、どちらも春を感じさせる沈と丁子の香りのたつ、軽やかで華やいだ印象を持つ薫物であった。しかし、源定の方は薫物方の中では平均的な八種を合わせる八香方より一種少ない七香方であるし、藤原保忠の方は六香方で珍しい。「占唐」を用いられない状況においての工夫だったのであるうか。「占唐」の原料を特定することができ、「占唐」を用いた「梅花」を製作できれば、さらに梅の花の特徴をとらえた古の香りが再現できるのではないかと期待が膨らむ。

さて、『薫集類抄』より後に著された『むくさのたね』には「占

唐」の名はまったくでてこない。また、『三條家薫物書』<sup>注12</sup>において、

一、占唐事。代に楠木のかれたるをわりてきざみ。こになす也

とあり、「占唐」の代用として楠木を用いていたことがわかる。その調合法は枝葉を煎じるのではなく、枯れた楠木を割って刻み、粉にするとしており、「占唐」とは原料も用い方も全く異なっている。ちなみに、楠木は衣類の虫除けとして用いられる「樟脳」の原料となる樹木である。このことから、やはり南北朝時代あたりには全く入手することができなくなり、その伝が途切れたのではないかと考える。

#### 4 中国での詹糖

本章「二―一交易の記録」でみてきたとおり、薫物は唐から伝わったとみられる。そのことは、『薫集類抄』に姚家や邵王家などの中国名がみられることからいえる。中国の香りの古典籍に『香乘』がある。中国の明朝時代（一三六八年―一六四四年）の周嘉胄（雅号は江左）の著作であり、全二十八巻からなる香りに関する多種の資料を収集編纂したものである。明万曆一六一八年（戊午年）に十三巻まで完成し、著者の友人である大泌山人李維楨が序文を書いた。しかし、江左は内容が不十分と感じ、さらに二十年以上の歳月をかけて編纂しなおし、一六四一年（明崇禎十四年辛巳）に刊行したものである。

その『香乘』第二巻に「詹唐香」の記述をみつけた。そこには、詹唐香は晋、安、嶺及び交、広州より南の地方より産出す

る。樹木が橘に似ている。枝と葉を煮ると香りが出る。香りは色黒い砂糖に似ている。樹皮や虫の排泄物が混じっているため純正な香を得るのが難しい。質の柔らかいものは品質も良い。詹唐香の花にも香りがあり、その香りは茉莉花の香りに近いとある。『薫集類抄』が引いている『新修本草』の記述と合致しており、同じものをさしていることは明らかである。このことにより、花の香りが茉莉花（まつりか/ジャスミン）に近いという新たな情報を得た。

さらに『香乘』を順に追っていくと、第十六巻「法和衆妙香」（かぐわしい香りを作る方法）と第十九巻「薫佩之香」（衣類の香り付け）の中に「詹唐香」を用いた香りの調合をそれぞれ一種ずつ見つけることができた。

第十六巻に収載の「春霄百媚香」には、丁香、龍腦、甲香、麝香など日本における薫物によく調合される香料の他に、オリブ油、バラの花なども合わせられているのが特徴である。古代エジプトには、没薬、サイプレス、サフラン、ジュニパーなどを混ぜ合わせて作った「キフィー」と呼ばれる不眠を解消するための香りがあった。ローマ帝国時代の医師・ディオスコリデス著『マテリアメディカ』にその調合法がみられる。日本にもたらされた薫物のルーツは古代エジプトにあり、シルクロードを渡り中国へもたらされ、日本に入ってきたとも考えられる。

『香乘』全二十八巻のうち二十六巻「香炉類」まで目を通したが（除く二十七巻「香詩彙」、二十八巻「香文彙」）、多くの

香りの調合が記載されている中に、「詹唐香」を用いたものはたった二種であった。『中华本草』に、効能「祛風除濕、解毒殺虫」とあることから医薬として用いることが主だったのか、あるいは上流階級が用いる貴重な秘香であったことが考えられる。

一六六三年（寛文三）、京都寺町の本能寺門前に薬種商として創業した鳩居堂のホームページには、「お香の原料辞典」が掲載されている。その中に「占唐」が写真とともに、「詹糖（せんとう）」ともいう。産地は、中国。詹糖樹の枝葉に煎じたもの<sup>1</sup>として紹介されている。問い合わせたところ、参考資料として残っているものを掲載しており、お香に用いていたこともあったが、現在は使わなくなっており、当時の担当者も既にいないため詳しいことをお伝えすることができませんとのご丁寧なお返事をいただいた。写真を見ると、樹木というよりは根か弦状の植物のような印象である。こちらも伝が途切れてしまったのは残念なことである。

### 三 実験

「占唐」の香りにせまるべく、数種の樹木を選定し、香料を得るための実験を行った。今回対象とした樹木は四種で、そのうちの一種は『中华本草』「詹糖香」の英語表記 [Under-aerythrocapa Makino] から<sup>2</sup>、日本名に該当した、クスノキ科クロモジ属のカナクキノキである。さらに、月刊『木材工業』内「外樹木のいろいろ」<sup>注13</sup> (Vol.50, No.9, 1995) において、平井信

二氏がカナクキノキの中国名を紅果山胡椒、紅果釣樟、詹糖香としてしている。しかし、このカナクキノキの葉は橘の葉には似ておらず、疑問の残るところである<sup>図2</sup>。その他三種の選定理由や詳細については本稿では省略し、カナクキノキを試料A、その他三種をそれぞれB、C、Dとする。

動植物から香料を得るには、抽出、圧搾、蒸留などの物理的手段や酵素処理による方法がある。抽出とは、固体・液体に含まれる物質を液体で溶解してとり出す手法である。圧搾とは、圧力を加えてしぼる方法をさし、主に柑橘系の香料を取り出すときに利用される。圧搾は取り出される香料が熱に弱いものに多用される。蒸留とは、水蒸気蒸留が一般的であり、採取する目的のものの性質が、水に溶けやすいものが少ない場合に用いられる。天然原料を水蒸気蒸留釜に詰め、水蒸気を吹き込み加熱する。すると、熱水と精油成分が留出してくるので、それを冷却して液体に戻し、精油を分離する手法である。精油（エッセンシャル・オイル、essential oil）とは、植物に含まれる揮発性の有機化合物をいう。よく知られる芳香を楽しむアロマオイルやマッサージオイルは、精油をアルコールや植物由来のオイルなどで希釈したものである。酵素処理とは、天然原料中にある香料前駆体に、それを分解する酵素を作用させて香料を得る手法である。

#### 1 実験手法

今回の実験は、『新修本草』にあるとおり枝葉を煎じて行うものであるので、水で溶解して取り出す、「抽出」手法を用いる。



## 2 道具および抽出条件

- a 長時間の抽出に耐えられるよう、煎じる容器は土鍋を用いる。
- b 試料とする対象樹木の枝葉をよく洗浄する。
- c 枝葉からの成分溶解が容易となるよう、枝葉ともに1 cm以下に裁断する。
- d 焦げないよう、適宜水を追加する。
- e 加熱により低沸点の香気成分が失われるが、抽出手法を「煎じる」として行うことから、香気が一定となるまで加熱を継続する。
- f 香気が一定となったところで濾過し、抽出された液体のみを、薫物の香料として用いることができる程度に粘度がでるまで攪拌しながら煮詰める。
- g 抽出前の枝葉での状態と、抽出後の香料となった状態での重さを計測する。
- h 抽出された香料は、嗅覚による官能評価とする。

## 3 結果および考察

前述の手法により、試料四種から香料の抽出を行った。計測値を表1に示す。いずれも1%前後の抽出率であった。抽出された四種の香料を比較したところ、思わぬ結果が得られた。実験過程、結果の詳細については別稿とするが、抽出香料には共通して、ベースとなるバニラ様の芳香がある。この香りには覚えがある。それは、茶色に変色した書籍が放つあの香りである。紫外線によって化学変化を起し、茶色に変色させ、紙の劣化

を促進させるバニラ様の香りを放つ物質とは、パルプ紙の原料となる木材に含まれる「リグニン」である。菌類や藻類・コケ植物などのように構造の簡単な下等植物には存在せず、種子植物・シダ植物のように維管束があり、根・茎・葉などを持つ高等植物の細胞壁間に蓄積される木質素とも呼ばれる高分子重合体であり、このリグニンの合成によって細胞は木化（木質化）が進行し、やがて細胞間に硬くて強固な構造がつけられる。

このリグニンがバニラのような甘い香りを発するのである。この結果から思い出したが、二〇〇七年に「イグ・ノーベル賞」で化学賞を受賞したのが、バニラの芳香成分「バニリン」を牛糞から抽出した研究であった。この研究が示唆しているように、リグニンは牛の体内においても分解されない。バニリンは150℃においては未分解、300℃においては完全分解される。<sup>注14</sup>かつては紙の製造においても残留していたほどであるので、樹木の枝葉を煎じても、失われたり、損なわれたりすることはないのである。

今回の実験において、樹木を煎じて抽出される香料の香りそれぞれが含有する高沸点の香気成分による微かな違いはあるものの、ベースとなる香りは同様であることがわかった。

### おわりに

史資料の調査においては「占唐香」の特定には至らなかつたが、実験によって、原料となる膽唐樹も枝葉を煎じるとベースとなる香りはバニラ様の芳香を放つことが判明した。今後も文

献調査を続け、「占唐」の原料となる樹木を追っていききたい。

占唐を用いる「梅花」の製作は叶わなかったが、本稿第一章でふれたとおり、竹幽文庫本『薫物方』には「花橘」の方が収載されている。「花たちばな」は昔親しんだ人の袖の香りを想起させるものであったが、この『薫物方』の「花橘」を実際に製作し、香りを確かめてみた。柑橘系の花の香りをうつしこの方にみられる特徴は、全体に丁子の占める割合が大きいことであろう。丁子は肉料理などに香辛料として用いるため、クローブと言ったほうが耳に馴染んでいるかもしれない。単体で焚くと甘酸っぱい香りがする。また安息香を用いることで甘さを加える工夫がみられる。方は次のとおりである。

#### 花橘

沈三両 丁子二両 白檀一分一朱

貝香一両二分 甘松一分二朱 安息香一分三朱

藿香二分 薰陸二分 青木一朱

焚いた香りの印象は、柑橘系の花の香りそのものを再現するものではないが、甘酸っぱさを感じさせ、そう遠くない香りであった。また、ハンカチに焚きしめるとその香りは少し穏やかになり、より優しい印象を持った。「橘」は温暖な地域でしか自生せず、また果実は苦みと酸味で食用には向かず、さらにその実は家持の長歌にあるように玉と差して手に巻くほどに小さい。次第に甘味のある蜜柑にとって代わられてしまった。しかし、「花たちばな」は和歌にも文学にも薫物においても、その白い可憐な花が放つ香りをとどめ、希少であるが故に現代において

はある種、憧憬のような念さえ抱かせるのではないだろうか。『新修本草』の「詹糖香」の説明に「樹は橘に似る」とあったことから、日本と中国における「橘」の認識の相違について考察を行ってきた。それらのことから、古より和歌に詠まれ愛でられてきた橘は、外来種でもなく、現在的小ミカンでもなく、日本原産種の「橘」であったことを確認した。「花たちばな」は古の香りではなく、古来より今に続く変わらぬ香りを放っているのである。

#### 注

1 エゾノクサタチバナ、コウライタチバナ、マルバタイミンタチバナ（絶滅危惧ⅠA類）、イシダテクサタチバナ、シマタイミンタチバナ（絶滅危惧Ⅱ類）、そしてタチバナはエゾゴゼンタチバナ、クサタチバナとともに準絶滅危惧（NT）に入っている。

2 「南殿桜樹者 本是梅樹也 桓武天皇遷都之時 所被植也 而及承和年中枯失 仍仁明天皇被改植也 其後天徳四年内裏焼亡ニ焼失了 仍造内裏之時 所移植重明親王家桜木也」とあり、桓武天皇遷都の時に植えられたのが梅か桜かは定かでないが、九六〇年（天徳四）の内裏焼亡以降は桜の木となった。

3 吉武利文著『香り選書』⑨ 橘の香り―古代人が愛した香りの植物―（フレグランスジャーナル社 二〇〇九年）による。

4 矢野環氏が『文化情報学』（第1巻第1号）「香書『薫物

方」―竹園文庫本―」で翻刻している。書写は江戸期。内容は室町期の三条家、特に三条公冬・公敦の薫物伝書の流れに深く関係しているとされる。

- 5 牧野富太郎著『新牧野日本植物図鑑』による。松田修著『古典植物辞典』なども『新牧野日本植物図鑑』を引いている。

- 6 田島公著『日本、中国・朝鮮対外交流年表(稿)―大宝元年〜文治元年(増補改訂版)』(田島公 二〇二二年)。日本列島と中国大陸・朝鮮半島との対外交渉・交流に関連すると思われる大宝元年(七〇一年)から文治元年(一一八五年)までの間の記事を出来うる限り網羅的に編年編集したもの。

- 7 『大日本古文書二十五(補遺二)』に収載。前田侯爵家所蔵で、大蔵省または内蔵寮に宛てて、購入を希望する「新羅物」の種類・数量・代価を報告した文書であるとされる。

- 8 『新猿楽記』は平安時代中期の学者藤原明衡によるもの。ある晩、京の猿楽見物に訪れた家族の記事に仮託して当時の世相・職業・芸能・文物などを列挙していった物尽くし・職人尽くし風の書物。

- 9 『参天台五臺山記』は平安時代後期の成尋著。八巻からなる紀行。延久四〜五年(一〇七二〜七三)成立。作者が入宋して天台山、五台山などを巡歴したことと、その前後の経験、見聞を記す。当時の中国仏教の実情や地理、

風俗などを伝える資料として重要。

- 10 国家中医药管理局《中华本草》編委会編(上海科学技术出版社)の第3巻による。

- 11 やまだのあま/やまだに。因幡権守致貞(生没年不明)の女、小一条皇后侍女、山田中務とも伝わる。「山田」の由来は不明。多くの種類の薫物、調合法が伝わる。

- 12 『三條家薫物書』香の合せ方を説いた書。

- 13 「内外樹木のいろいろ」は月刊『木材工業』における、平井信二氏の連載。一九七九年から一九八七年にかけて出版された『木の事典』(かなえ書房)二十四巻の続編・補遺。

- 14 『AROMA RESEARCH』(No.27)の山田麻由氏「牛糞からバニラの芳香成分 vanillin の抽出」による。

#### 使用テキスト

- 『古事記』・『日本書紀』・『万葉集』・『古今和歌集』・『伊勢物語』・『うつほ物語』・『枕草子』・『源氏物語』・『和泉式部日記』・『更級日記』(新編日本古典文学全集 小学館)、『古事記伝』(本居宣長全集第十一巻 筑摩書房)、『薫集類抄』・『三條家薫物書』(群書類従)

#### 参考文献

- 『香りの古典『香乗』』(『香料』No.223-No.257) 日本香料協会



図1 (タチバナの花：鳥羽商工会議所)



図2 (カナクギノキ：著者撮影)

単位 g			
No.	樹木	用いた枝葉	抽出された香料
1	A (カナクギノキ)	26.923	0.183
2	B (アオモジ)	40.406	0.628
3	C (クスノキ)	35.540	0.460
4	D (ナツミカン)	45.327	0.869

表1