**中国および日本のマクワウリ・シロウリの発達の歴史**

**令和２年２月９日**

**細木高志**

**アフリカ(1次センタ－)で発生したメロン*（*ククミス・メロ）は中東から西アジアで変異して（2次センタ－）、西進したのが西洋メロンで、東進する中で分化したのがマクワウリ・シロウリと考えられている。具体的には、マクワウリ・シロウリはインド東部・東南アジアで分化し中国に伝わり品種が生まれ、日本に伝播後さらに種々の品種ができた。**

**中国では西周時代（紀元前1046年?-紀元前771年）の15国160編の民謡や廟歌を集めた「詩経」(紀元前5-6世紀・孔子編集)に「緜緜たる瓜瓞・・・」（瓜（大瓜）、瓞（小瓜）が増える・・・）と書かれ、連なる大小のウリが子孫繁栄に例えられた。また「中田に廬有り、彊埸(ｷｮｳｴｷ)に瓜有り、是れ剥(ﾊｸ)し 且(こ)れ菹(ｿ,つけもの)とし、之を皇祖に献ず」（廬とは農作業小屋、彊埸とは田畑の境ことで、ここで瓜を作り漬物にして皇祖-禹・夏王朝の始祖ないし家族の先祖に捧げる）と書かれた。「詩経」に国風･豳風の農事暦を歌う寿ぎ歌に「七月食瓜」とあり、今から2700-3000年前にウリが栽培され生食・漬物として食べられていたことが分かる。さらに「大戴礼記」の「夏小正」（夏代の農事暦の書、夏代は中国最古の文明で紀元前2070年頃-紀元前1600年頃）によれば、五月に「乃ち瓜あり（乃ちとは、瓜を急にするの辞なり）、瓜なる者は始めて瓜を食むなり」と、また同書に「八月に瓜を剥ぐ」（瓜を剥ぐとは、畜(たくは)ふるの時なり）とあり、瓜栽培と貯蔵が古代文明の始まりの頃に既にあったようだ。次に前漢の7代皇帝・武帝（在位、紀元前141-紀元前87）は民間の流行歌を集め「君子防未然、不處嫌疑間. 瓜田不納履、李下不正冠」(君子は嫌疑を掛けられるような行動をしない。瓜畑に入り靴を履いたり、李の木の下で冠を整えたりしない)を見出だし、今日も戒めとして生きている。また「史記」(紀元前91年)よれば「召平者，故秦東陵侯，秦破，為布衣，貧，種瓜於長安城東，瓜美，故世俗謂之東陵瓜，從召平以為名也。」とあり、秦（紀元前221-紀元前207)の高い身分にあった邵平は、秦が破れると貧しい一布衣となり、長安城の東側の青門外に瓜畑を作り、その瓜は五色があって美味く、召平は有名になり、世にこれを東陵の瓜･青門の瓜と呼んだという。前漢（紀元前206-西暦8）の馬王堆墓遺跡に葬られていた長沙国の首相・利蒼の妻・辛迫のミイラが発見され、胃の中から瓜（マクワウリ）の種が多数（138粒）出た。このように瓜は、紀元前から庶民から高貴な人までの果物であったことが分かる。また南北朝時代（439-589）の農業書の「斉民要術」（532-549年頃)巻2に「種瓜」が載せられている。唐の詩人の李頎（8世紀）は「羽扇風を揺らせて珠汗を却く.　玉盆水を貯えて甘瓜を割く」と詠み、甘瓜が夏の果物であったことがよく分かる。同じく唐代9世紀の詩人・李商隠は「甘瓜緑を剖き寒泉出づ」と詠み、水盤の上で割く冷えた瓜の姿とその果実から流れ出る甘汁の様子を生き生きと表現した。現在、中国で栽培されているマクワウリは白皮品种群、黄皮品種群、緑皮品種群、花皮品种群　小籽品种群、綿瓜品种群があり、シロウリには越瓜群と蔬瓜群が知られている。**

**日本の歴史を見ると、雑草メロンの種子が縄文時代後期の遺跡で出土するが、マクワウリ・シロウリの種子は弥生時代-古墳時代の遺跡から多く出土することから、これらの種子は中国の渡来人によりもたらされたと考えられている。例えば、奈良県田原町の唐古・鍵遺跡（弥生時代の紀元前3世紀から古墳時代前期の紀元後3世紀後半）でウリ種子が出ている。「古事記」によれば、2世紀頃に活躍した日本武尊は熊襲討伐で「（ほぞち）の如く振り析（さ）きて殺し給いき」とある。ほぞち（臍落ち）とは実（マクワウリ）が熟すと果柄から落ちることに由来する。「正倉院文書」（750年）には「熟瓜」の漢名で「保蘇治瓜（ほそじうり）」を充てている。当時は米4合が5文、瓜が3文と高価であった。また同文書にシロウリに「蔬瓜、青瓜、生瓜、漬瓜」などが見られ、漬け方の説明も載っている。「万葉集」で山上憶良（660-733?）は「瓜食めば子ども思ほゆ　栗食めばまして思ほゆ・・・」を詠んだ。日本霊異記（787年頃に原撰本成立）に「昔河内の国に瓜販ぐ人有り・・・」とマクワウリの売買があった。　平安時代前期の歴史書「三代実録」（901年成立）の慈覚大師（794-864）の遷化(死去)の条に「慶従天送薬，形　如　甜瓜，半片？之，其味如密」とあり、「甜瓜」（マクワウリ）の字が初出とされる。「本草和名」（918年頃）に「熟瓜、青瓜、白瓜、越瓜」が記され、「延喜式」（927）には胡瓜(キュウリ)とともに「熟瓜」が書かれたし、供奉雑菜に「瓜」を毎年漬け込んだ記録がある。「和名類聚抄」（931‐938年頃）に「熟瓜（臍落、ほぞち）」の異名として「虎掌、羊骹、小青、大斑」が挙げられた。また「枕草紙」（11世紀初期）に「うつきしきもの　瓜に書きたる稚児の顔」とあり、瓜に顔の絵を描く遊びが流行った。美濃国真桑村（現岐阜県本巣郡真正町）から瓜の名品が出て、12世紀頃から栽培が盛んになりマクワウリ（真桑瓜）と呼ばれ、他所と区別された。室町時代中期の「下学集」（1444）に「瓜」の異名として「密筒、青門、東門、五色」が載った。同中期の「広本節用集」に瓜の異名として「獣掌、羊駆、大斑、小斑、小青、甘露、五色、虎蝶、口香、**女臂は**白瓜」など十数個が挙げられているし、同後期の「庭訓徃來註」に 「熟瓜、東門瓜、青門瓜、五色」が掲載された。また室町時代末期には瓜から生まれた「瓜子姫・瓜姫」の物語りが作られた。また「お湯殿上の日記」(室町時代後期-江戸時代)には、織田信長が天正3年（1575）に「美濃国の真桑瓜を二篭、宮廷に献上した」とあり、以来、真桑村の名からマクワウリの和名が一般化したとされる。　江戸時代に入り、徳川幕府は美濃の真桑村から農家を呼び、真桑瓜を鳴子（現・新宿区）および府中の是政村（現・府中市是政）で栽培を始めた。前者は「鳴子瓜」と呼ばれ、明治時代まで特産野菜として生産が盛んとなった。是政村の瓜も「府中御用瓜」呼ばれ、共に「葵瓜」、「御用瓜」として有名になった。他に**現・葛飾区立石の「本田瓜」も有名になった。**粕漬けは、桃山時代末から江戸時代初に奈良の漢方医・糸屋宗仙が「奈良漬け」と名付けてから有名になった。**江戸初期の**俳諧論書**「毛吹草」（1645年）によれば、山城国（現・京都市と京都府南部）の名物野菜43種の中で、瓜として「山城九条真桑瓜＝東寺の瓜、美濃の真桑瓜の種を使用しているので美味」、「青瓜」、「八条浅瓜」、「鳥羽瓜」、「大和梵天瓜」（和州・奈良産）、「**摂津木津瓜」（これは干瓢の可能性）、「和泉舳松瓜」（現・堺市の甘瓜で徳川家康に献上）、「武蔵江戸葵瓜」（前記の府中御用瓜）が記された。**シロウリでは「狛越瓜」（**京都南山城の狛地区のシロウリ）**や「**木津越瓜」（現・大阪市のほぼ西半分の名産で、これが大阪市東半分にも広がり有名な玉造黒門越瓜に発展）が載った。「本朝食鑑」（1690)によれば「**真桑瓜 熟瓜**の種は**濃州**、**真桑村より出たもの**を上と**する」**とあり、それゆえ「**真桑瓜」**と**名付けている。**江戸初-中期の「増補下学集」（1669)に「甜瓜」が載り、「農業全書」（1697）には「甜瓜、甘瓜」が「菜瓜、越瓜、胡瓜（キュウリ）、冬瓜（かもうり、トウガン）、西瓜（スイカ）、南瓜（カボチャ）、絲瓜（ヘチマ）、瓠瓜（ヒョウタン）」と共に載り、江戸中期の「和漢三才図絵」（1712）には果物として「甜瓜」や西瓜が、蔬菜として胡瓜や「越瓜」が出ている。方言辞書の「物類称呼」（1775）には「真瓜」の他に、「越瓜」が載り「越瓜。しろうり。京にて、あさうりといふ。一種、筑紫にて、つけうりといふ有り。江戸にて、はなまるといふ」とある。また同書によると、「甜瓜・白瓜」は、味・色・果皮模様の違いから、日本の西南地方で「アジウリ、仙台でデウリ（テウリ）、佐渡でチンメウ、江戸でキンマクワ、北海道・青森でシマウリ、盛岡でキンマクワ、岐阜でマクワ」と呼ばれた。江戸時代後期の「本草綱目啓蒙」（1803年-1805年刊）によれば、「真桑瓜」は岐阜真桑村産、「谷川瓜」は京都の西岡川勝寺村産、「梵天瓜」は奈良産、「田村瓜」は尾州（尾張）産、「ネズミ瓜」は越前産、「味瓜」は雲州（島根県出雲）や作州（岡山県北部）産とある。江戸後期の本草書の「本草図譜」（1828）には、「ほんやま、きんまくわ、ぎんまくわ、つるのこ、ひめうり」などが図示されている。明治時初期に、中国から「梨瓜」(白皮系)、日露戦争時には「棗瓜」（黄金系）が渡来した。前者から石川梨瓜やニューメロン（戦後）ができ、後者からは奈良1号(戦前)や金俵（戦後)が生まれた。昭和30年代に栽培されていたマクワウリの品種を分類すると、韓国から入った小種品種の「成歓群」、古くからの日本在来の「銀マクワ群」、南部金、落瓜や妻鹿メロンを含む銀マクワ群に似た「甘露群」、加賀梨瓜を含む「梨瓜群」、出雲メロンや菊メロンを含む「悠紀メロン群」、金俵などを含む「黄金群」がある。また香りは良いが作り難い西洋メロンと、耐暑性・耐湿性あり作り易いマクワウリとの交雑品種は、プリンスメロン（マクワウリのニュメロン×シャランテ系メロン、1962年作出）に始まり、シラユキ、エリザベス、キンショウなどが作出されている。昭和時代のシロウリの分類は、東京大シロウリ、沼目、桂、長崎漬瓜など多くが入るシロウリ・アサウリ品種群、かりもりなど入るカタウリ・アオウリ品種群、玉造黒門越瓜・白瓜が入るシマウリ群、およびヘチマウリ群などに分かれ、生食や漬物（奈良漬け、浅漬け）に利用されている。**