

第一章 そばの履歴書

一 そばを食べて地蔵さまになったお話

そばは、少なくとも戦前は一道三府四十三県、つまり北の北海道をはじめとして東京といわず大阪といわず南の沖縄まで、限なく全国に渡って栽培されていた。

誰もが、そばの野趣的な味にひかれるのは、恐らく日本人の心に秘められた古里の味への切なる帰本能に端を発しているのかも知れない。

わたしは幼ない頃、わが家の囲炉裏端で父から「そばを食べて地蔵さまになったお話」をくり返しくり返し聞いた。

むかし、むかし。

隣り村に正直なおじいさんが住んでいました。

「どれ、どれ、山に行つて薪を取つて来よう」

と言いました。

おじいさんは貧しかったので、一度だつて米の飯を腹いっぱい食べることはできませんでした。

しかし、おじいさんはそばが大好きでした。

「まてまて。そばでも食つて行かなきゃ」

と言いながら、おじいさんはその日も「飯がなかったので、茶わんにそば粉を入れてその上からお湯を注ぎ、そばかきを作って食べました。おじいさんは自分の口の周りに、そば粉がついてまるで地蔵さまのように真っ白くなっているのには気がつかず、そのまま山へ出かけてしまいました。

沢山の薪を取つて、おじいさんはそれをついで帰る途中のことでした。

「ここらーあたりで、ひと休みしようか」

するとそのとき、どさどさつと、とても大きな足音がきこえてきました。

そして、

「クサイ、クサイ」

「ウン、ニンゲンノニオイガスル」

「ドコカニ、ニンゲンガカクレテルン」

と言つ声が出て、現われたのは大勢の赤鬼と青鬼でした。

びっくりしたおじいさんは、じつと自分の目をつぶってしまいました。

何やら鬼たちはひそひそと話し合いました。それから、おじいさんをしばつて長い棒にくくりつけ、

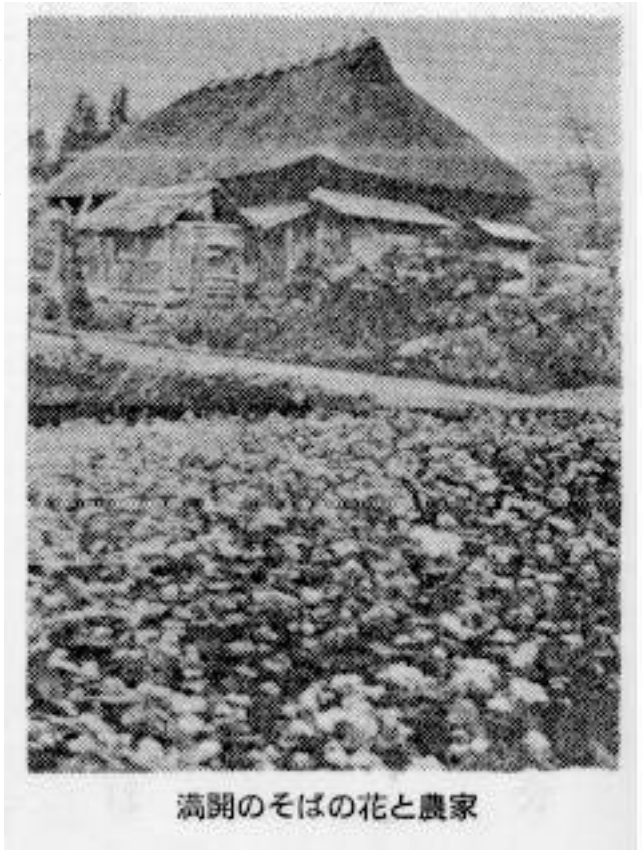
「サイサ、サイサ」

と掛け声も勇しく、どこかへかついで行きました。

鬼たちは、口の周りに真っ白くそば粉の付いているおじいさんを「地蔵さま」と見違えたのでした。かついだまま山道を上つたりまた下つたり。倒頭、おじいさんの腰ひもが解けて、禪（ふんどし）がぶらりと下りました。

すると赤鬼が言いました。

「サガッタワナニカ」



つづいて青鬼が答えました。

「ブツシヨブクロ」

おじいさんは、我慢ができず遂に放屁してしまったのです。すると今度は青鬼の方から問いかけました。

「ナッタワナニカ」

すかさず、赤鬼が答えました。

「テキノタイホー」

おじいさんは、可笑しくてもじっと我慢しました。笑えば鬼たちに「人間」だということが分かって、食べられてしまうからです。

そして鬼たちは、

「エイサ、エイサ」

「エイサ、エイサ」

……………

と、おじいさんを「地蔵さま」と間違えたまま峠の道まで運んできました。そして、鬼たちは沢山のお金や宝物をおじいさんの前に供えて立ち去りました。

鬼たちがいなくなると、おじいさんはそれまで固くつぶっていた自分の目をやっと開きました。おじいさんは、自分の目の前の沢山のお金や宝物を見てびっくりしました。そして、おじいさんは喜んでお金や宝物を持っていそいそと家に帰りました。おわり。

二 そばのじいちゃん

世の中のテンポが余りにもスピーディーなので、何かにピントを合せて行くことがたいへんむずかしい。

それだけに、郷土的な雰囲気を持っているものはやがて徐々に姿を消し、逆にうるおいのない単一なものに標準化されてしまつておろつた。

遠い昔、農民たちが貧苦にもめげず孜孜（しし）として現実とたたかいながら、そばを作ることに喜びと憩いを見出し、当時、農民自身の体験から生まれた生活の知恵とも言えるものが、つまりは「そばのことわざ」であるつと私は思うのである。

そして同じ言葉やいい伝えも、土地柄によつては本来の意味が多少違っていたり、あるいは通用した地域も日本のごく限られた一部の範囲であつたかも知れない。

まず、そばの作物として一般的な「ことわざ」を取りあげてみよう。

作りもので早いそばと足半(あしなか)

「足半」というのは足先きの部分だけに履く草履に似た一種の履き物である。素足では危険なぬかるみとか小川を渡るときにこの足半を履く。冬の夜なべに早い人は一人で一晩に一〇足も作れるほど早く作ることができる。

夏そば二〇日

「そばは七五日の夕なべに食べ」とも言われているように、そばは、たねを蒔いてから収穫までの期間が一般の種実作物、例えばイネ・ムギ・大豆などにくらべると短い。夏そばは秋そばよりさらに早い、二〇日とは誇張して言ったのであろう。私の実験で夏そばを秋に蒔いて一番早い株がちょうど二〇日目に花を着けた。

三度そば

鹿児島地方では「サンドソマ」と言い、同じ種子で年に三度蒔くことができる。旧暦の二月の彼岸、六月、八月の彼岸に蒔く。草丈が低く夏秋兼用の早生の品種である。

餓死そば

そばは「球荒(きゅうこう)作物」として欠くことのできないもの。

夏そばは犬も食わぬ

夏の暑い時期に取ったそばは秋の涼しい時期に取ったそばより不味なことを言ったもの。イネも、夏の早期水稻は秋の普通水稻よりも一般に味がまずい。最近の研究によると、同化養分が急テンポでなく徐々に葉から実に移行することが美味につながるをもち、気温較差の大きいことが必要とされる。秋はまさにみのりの時期だ。

そばは咽(のど)に入って見ねば知れぬ

そばはよく実ったようでも、実際に収穫して口にはいるまでは予想がむずかしく、油断は禁物。宮崎地方の民話抄に「そばを刈り、脱穀し、粉にし、囲炉裏端でゴキネリ(かきそばを作ること)をはじめた。ああ、これでそばも食ったようなものだ、と私語した。その拍子に囲炉裏框(かまち)に据えてあった御器(こき)がひっくり返り、灰つぼの中に落ちてしまつてそばが食べられなくなった。それ見たことが」

そばの赤すね

肥料の効いているそばは茎の赤味が少ないという。だから茎が鮮紅色になつたものは肥料不足で実入りが少ないと言つ意味である。

つぎに、そばの茎はなぜ赤い? という宮崎地方の民話を紹介しておこう。

「あるところに姉妹がいました。ムギさんとそばさんでした。姉妹は自分たちの老母を背負つて川を渡らなければならなかつたのです。寒い寒い冬の日のごとくでしたのでムギは『いや』だと言いました。それでそばが母を背負つて川を渡りました。寒さのためにそばの足は真赤になつてしまいました。しかし、因果応報。ムギは長く畑にいて冬になると頭を上から踏まれるのですが、そばは早く熟(う)れてしまつて、冬になるともう畑にはないのです。」

下肥(しもへえ)にそば殻(がら)

そば殻は枕の詰めものに好適な材料であるが、下肥に入れると重宝。そば殻は加里成分に富み、下肥の窒素成分にプラスされる。そのうえ、下肥を運ぶときにゆれても液が飛び散らぬので一石二鳥というわけ。

つぎにそばの花に關係した「ことわざ」をあげてみよう。

秋そばの花盛りに赤蜂の巣をとれ

宮崎地方では熊蜂(くまばち)と呼ぶ。そばの花盛りの頃には、蜂の巣の中に幼虫が一ぱい入っている。その時期を過ぎると成虫になつて食用に適しなくなる。

そばの花が咲けば鮎(あし)が下りはじめる

そばのだしにはアユが一番よい。下り鮎(落ち鮎ともいう)の季節はそばの花のころ。

そばの花盛りの頃には狐にだまされ易い

昔はキツネがとても多く、夕方、山道を一人で歩いていると、行きずりにキツネの体が人の足に触

れるので薄気味が悪い。そば畑の白さが川のようになって見え、人がそれにだまされ易いという。また昔の犬はキツネを余り追い廻さなかつた由。キツネは歯が強く、足が地につかず、まるで、宙に浮く如く早かつたので、犬はとても自分の相手にあらずと察したのが。

そばの花も一盛(ひとさか)り

鬼も一八、番茶も出ばな。可憐な白いそばの花にも花盛りがあり、それ相応に美しい。私の調査では、そばの開花は午前七時頃からはじまり、同九時頃までの二時間にその日に開花すべき花の九〇パーセント以上が完了し、午後や夜間の開花は皆無である、もちろん季節により多少の早晚はあるけれども、雨天でもあまり変らない。しかし、気温が低下すると遅れ、寒い日の午後二時頃に咲くものは半開のままにおわる。一方閉花時刻は普通午後三時までには全部の花が終了し、花糸を肉によせて花被を閉じる。低温では閉花が行なわれず、二日位も開いたままであるが、当日咲きと前日咲きとは花糸や葯の鮮度から識別できるのである。

そばの花は蜂の酒

蜂がそばの花の蜜を吸いにくるので蜂の酒と名づけたもの。そば蜜は甘いが色が黒い。

つぎにそばは、生育が早いだけにたね蒔きにはそれぞれの地方に適期があり、とくに霜害や台風の被害を避けるために、たね蒔きに困む「ことわざ」がとりわけ多いようである。

三ツ星真昼(まひる)粉八合

「三ツ星」とはオリオン座のデルタ、エプシロン、シーターと、一直線に並ぶ三つの二等星のことである。この星が東天に現われるのは夏の土用ごろで、そばを蒔く適期である。粉八合は一升のそばの実から粉が八合とれて豊作の意。

すみらの花が八合咲くときがそば作りの好期

スミワはツルボの方言(鹿児島地方)。ユリ科の鱗茎で、淡紫色の穂状様総状花序が咲くのは二百十日頃。

すばるまんどきそばのしゅん(蒔きしゅん)

すばる星は「そばまき星」・「おつし座の有名な散開星団(プレヤデスという)で肉眼では六個か七個が見え、六連星(むつらほし)とも呼ばれる。この星が南中したときを「まんどき」という。一説に芒穂(すすきのほ)の出かかるときを見当にそばを蒔くともいう。

土用三日前にそばを蒔けば二百日の風に当らぬ(青森地方)

十八土用は明けて蒔け十九日土用は掛けて蒔け(長野地方)

そばは夏の土用明けに蒔くのがよい。しかも直後がよい。

一番土用からとり二番土用みとり三番土用花とり(熊本地方)

初ゆうはからとり中(なか)ゆうは実とり後(あと)ゆうは花とる(岡山地方)

夏の土用のはじめの七日間を初ゆう(一番土用)、中の七日間を中ゆう(二番土用)、後の七日間を後ゆう(三番土用)といった。二番土用にそばを蒔けば実がとれるが、一番土用は又ばかり伸びて実入りが少なく、三番土用も霜が早く降りるため花しかとれない。カラは殻(から)でなく茎稈(かた)の意。

そばは一角かくるれば生える

そばは三角のうち一角が土に被われていれば生える。発芽力の強い意。

そばは陽に蒔け(和歌山地方)

そばを蒔くときは水汲みにも逢うな(宮崎地方)

元禄十年(一六九七年)に宮崎安貞の書いた『農学全書』の中にも、「そばを蒔くに必ず雨湿にあわざるようにすべし。(中略)。そばを蒔くとき、路次にて水汲にいても実のりよからずと野俗言いならわせり。ことのほか水湿を忌むべし」とある。

二百十日の握(にぎ)りそば(山陰地方)

二百十日の車(くるま)そば(山口地方)

二百十日は土の中(なか)な(宮崎地方)

山陰地方では二百十日には片手で握れる程度の丈に伸びているのが望ましい。山口地方では二百十日には車そば、つまり双葉(ふたば)が出た頃。宮崎地方では二百十日には蒔いたばかりで、まだ発

芽もしていないことになる。

最後にそばの収穫に關した「ことわざ」をあげよう。

そばに蠅が三匹止ったら刈れ（飛驒地方）

そばは黒粒三つぶら下がれば刈ってよい（東北地方）

そばの実は完熟すると白い花の中にあたかも蠅が止った如く黒く色づく。そばの実は脱粒し易いで、早目に刈り取るがよい。未熟ものは刈ってから後熟させる。

そばは刈られたことを三日知らぬ

そばは刈ってから後も、丈がのびて実がいる。しかし、一度でも霜に打たれると枯死して粒が落ちてしまう。早目に刈り取るための警告。

そばは刈り急ぐより鎌を研（と）げ

そばは根が浅く、鎌の切れが悪いと根に土のついたまま抜けることがある。収納のとき泥や小石が実に混入する恐れがあるので、刈取りに先だって鎌をよく研ぎ上げておく。

三 そばの和名・漢名・朝鮮名

わが国では、現在、ソバという植物の呼び名に漢字の『蕎麦』という文字を一般的に用いているのであるが、はじめの「蕎」という語は《当用漢字表》にない字である。

それはともかく、その時期は、一説によると平安時代の天養・治承のころ、つまり西暦十二世紀の中期以降からのようであるらしい。

では、いったり「ソバ」の古名は何なのか。

延長八年（九三〇年）に書かれた『倭名類聚鈔』という書物や『古今著聞集』（一一五四年）という書物などによると、むかしは、曾波牟岐（ソバムギ）（あるいはソマムギ）と言い、一名、久呂無木（クロムギ）とも言ったのである。しかし『和名抄』やその他の書物によると、「ソバ」には「曾波」という二文字だけ使われているのである。

ところで、『本草綱目（ほんぞうこうもく）』という書物の中で、蕎麦の条に「結実） 田3つに糸へん（々如羊蹄実有三綾老則烏黑色」と書かれてあるのは、そばの実が寄り集って結実し、実の外皮に三つの綾（りょう）があり、熟すれば、黒褐色（なかにまっ黒いものもある）になるさまを言ったものである。

むかし、工匠（工事を職業とする人）の言葉に、木村の「綾（かど）」「を削りおとすことを、曾波を取る」といっているがある。

明治二四年八月一〇日発行の『植物学雑誌』に野村彦太郎氏の「蕎麦史」という文章が載っているが、氏はここで、「子殻は三角形にして萼より長きを以てしと云へり此れによりて考ふれば本邦にて和名そばと云へるも子殻の三角なるより導びきしものにやあらん……と書いている。また、明治四〇年発行の『辞林』によれば、山のけわしい所や崖（がけ）を岨（そわ・そは）というが、むかしは、「嶮岨」なることを「曾波（そは）」と言ったのである。山々のそばだつところにソバがよく生育するところをみれば、ここにも因縁がある。

ソバはまた、もの端（はし）を意味することから傍（かたわら）・側（そば）などという言葉にも通じる。だから、そば処でもあり、信州名物の盆踊り唄（うた）（文化・文政のころに流行した）といわれる、

信州信濃の 新そばよりも

わたしゃあなたの そばがよい

はその最たるもの。今なお、全国各地でこの唄が歌いつがれている理由も案外そんなところにあるのかも知れない。

むかし、京の御所では、そばの実の三綾（三角）が帝（みかど）に通じるため、忌み言葉とされてきた。それは、みかど（帝）を食へるとあつてはまことに恐れ多い。いや、不敬に当たるといっわけである。それで幸い（？）（葉の形が葵（あおい）に似ているところから、「そば」「に」「あおい」という

異名をつけて御所言葉（女房詞）ことば（ともいっ）としたのださうである。

こうしてみると、「ソバ」という名の意味の第一のよりどころはソバの実、全体の形を指していることになるが。

第二に、「ソバ」は本当の麦でもないのかかわらず、「麦」の字をつけ加えるのは何故だろう。

文化元年（一八〇四年）に鹿兒島藩から出された『成形図説』巻十七によると、「曾葉の音転（うつり）て曾麻とも曾布とも呼べり」とあるほか、黒麦の語も示しているのである（ソバのことをソマと言う地方が九州にはかなり多い）。曾葉牟岐の「牟」は麦と同音で、正字の「𪛗」（ばくぎょうに牟という字）は大麦のことであり、牟岐は大麦・小麦の総称である。したがって、蕎麦を「蕎（きょう）」の一字だけでソバと読ませることに、チョッピリ抵抗（？）は感じても怪しむには足りないであろう。

『下学集』巻下（一六一七年）に、蕎麦（そば）と記してあるのは「蕎」が「蕎」と同音のためである。

ところで、『天工開物』という中国の書物に、

蕎麦実非麦類然以其粉療儀伝名爲麦則麦之面而已

とあるとおり、そばは粉にして麦と変わるところなく、利用上、似ていることに二番目のよりどころがあるのではないだろうか。

さて、お隣の中国では流石（さすが）に文字の国とあって、ソバの意味をあらわしたいいわゆる漢名はひじょうに多い。まあどんなものか、以下順不同に書いてみよう。

まず唐時代の天才的な詩人と言われる白居易（はくきょい）の詩句をあげよう。

蕎麦鋪花白

これは、蕎麦の花が全土を包みかくして白くなった情景を彷彿（ほうぶつ）とさせるのである。鋪はあまねく、しきつらねる意味。

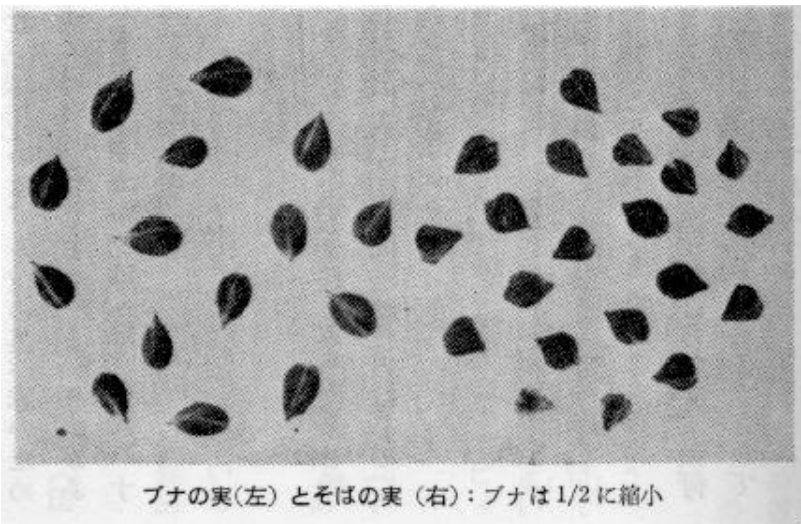
ことに『群芳譜』という書物には、「一名（キョウ）麦 一名鳥麦、一名花蕎」と記している。すなわち、（きょう）は蕎と同音で、「ぜにあおい」——薬にもなるが葉の形がややそばに似ていて観賞用に作られる——のことである。鳥（つ）麦とは実が熟するとその色が黒く変わるために名づけられたものであるが、和名のクロムギに通じる。花蕎とは、そばの花がいつまでも——刈り取るときも——咲きつづける性質をよく表現したものだと思われるが、なお、別に「花麦」・「華麦」という美しい（？）文字もあるのである。

また、中国ではそばを「落麦」という文字で表現することがある。これは、刈り取りの時間を失すると、そばの実をよく落ちるので厄介だが、本物の麦は実が落ちないので、やはり、そばを指すことが容易にうなずけるのである。

日本ではどういっわけかその栽培を見なかったが、中国には古くから苦蕎麦（にがそば）という種類の少し違うそばがある。つまり、韃靼（だたん）蕎麦だ。このそばは、今でもチベット人やヒマラヤ住民の貴重な糧（かて）だが、ちよつと粉に苦みがあるのが欠点とされる。もちろん、現地の住民たちはその苦みを軽減するために、いろいろと調理法を工夫しているという話を以前聞いたことがある。そんなわけで、中国ではこの苦蕎麦と普通の蕎麦を区別する必要から、「甜（てん）」という字を冠して「甜蕎」とか「甜蕎麦」、あるいは「甜（きょう）麦」という文字があって、なるほどナ、と思つのである。余談になるがその根から砂糖のとれる作物に甜菜（てんさい）・シユガー・ビート……がある。

『本経逢原』とう書物のなかに、「須北方者良、南方者味苦性劣、不堪服用」とあるとおり、中国では当時北方に普通蕎麦が作られ、南方に苦蕎麦があったものと思われる。

話はちよつと変わるが、日本ではミソソバを苦蕎麦とみなしているよつであるが、植物分類学の泰斗として世に知られた牧野富太郎先生は、ミソソバに漢名の苦蕎麦という字をあてるのは誤用だ、と指摘されている。以上のほかに、そばの漢名としてはそれほゞ一般的ではないが、「陪麦」・「菽麦」・「省麦」・「伏蕎」などの文字が知られている。このうち「伏蕎」という名は、蕎麦は茎が弱く、強い風が吹くと倒伏し易い性質があることを戒めたものなのであろう。『本草』に曰く、「蕎麦八、茎弱クシテ而シテ翹（きょう）然長シ易ク、収メ易シ」と。



ブナの実(左) とそばの実 (右) : ブナは1/2 に縮小

終りに、そばの朝鮮名は『郷薬本草』という書物によると「木麦」である。また、『雅言寛非』には、「蕎麦日本麦」、方言毛蜜」と書いてあるが、信じがたいふしもある。

朝鮮半島の余り古いことは、よくわからないが、元大阪学芸大学の教授だった篠田統氏によると、朝鮮の李朝初期の書物である『農事直説』のなかに書いてある蕎麦の栽培法は、中国唐時代の韓鄂という人の書いた『四時纂要』からの転記で、また、李朝末期の書物である『山林経済』などにしても、中国の成書からの転載でオリジナルなものは見えない、ということである。

ただ、柳重臨という人の書いた増補『山林経済』（一七六六年）には、蕎麦の料理法が三つ出ていて、そのうち二つは朝鮮のそば餅で、一つは日本と同様のそば切（手打ちそば）であることがわかるに過ぎない。

四 そばの英名・独名・フランス名

先年、私は北欧のスウェーデンを皮切りに、西ドイツ・スイス・フランス・ベルギー、そしてオランダを経て英国のケンブリッジまで、あの広いヨーロッパを一巡りすることができた。

もちろん、いまはやりのヨーロッパ・バカンス旅行でもなければ、いわゆる社用族の海外旅行でもなく、言ってみれば大学・研究所・試験場などを訪ねてのただ一人の行脚（あんぎゃ）旅行（？）だった。

とは言っても正式には、文部省短期在外研究員という資格——いまはそうではないが、当時はオフィシャル・パスポート・オブ・ジャパン（公用旅券）と書いてあった——で、「ソバのヘテロスタイリーに関する研究」という名目をもって出かけたのである。

最初の訪問地——スウェーデンの国立育種試験場で、所長のハーケベルク博士から何を研究の対象にしているのかと訊ねられたので、

「そばです」

と私が英語で答えると、

「オー、バックフィーツ？」

と、低い声で言いかけたままH博士はとても驚いた様子だった。

いや、驚いたのは実は私だったのである。私は、確かにいま、そばの英名を「Buck wheat バック・ホイート」と言ったはずである。H博士の口からは「Buckwheat バックファイター」というくあいに出てきたからである。つまり、お互いの発音の違いに――。

英語はスペリング(字のつづり方)もさることながら、アクセント(ことばの調子)やイントネーション(抑揚)の大切であることが、そのときしみじみと分ったのである。

そして、H博士の驚きというのは、

「そば?それは、スウエーデンではもう五〇年前の作物ですな!」ということだった。

(それでも私は、発芽力のあるスウエーデン産のそば種子の麻袋入りのもを一種類だけ頂いたのである。あとで袋をひらいてみると「もしできれば、あなたのものと交換して下さい」という添え状が入っていた)

会話の点では、「ドイツ語」なら少し大きい声で――どちらかと言えば私の声はいつも大きいのだが――しかし、ハッキリと発音すればよいようだ。つまり、そばのドイツ語は「Buchweizen ブーファイチエン」と。

さて、そばの英名と独名は、何となく似ているところがあることに私ならずとも、すでにお気づきのことと思う。逆に、同じで少しばかりそばの独名である「ブーフワイチエン」という言葉の意味を考えてみたい。

まず、ドイツ語の「ブーフ」を正確に表現すれば「ブーハ Buche」または「ブーヘル Buchel」で、それぞれ「ブナ」または「ブナの実」を意味している。

ときに、ドイツ語の「ワイチエン Weizen」は言ってみてもなく、「小麦」である。

だから「ブーフワイチエン」=「ブナ小麦」となるのである。

一方、これを「英語」に直訳すればさしずめ、「ブナ」は「ビーチ Beech」、 「小麦」は「ホイー Wheat」、だから「ビーチ・ホイー Wheat」になる。

ところが理由はともかく、この「ブナ小麦」ということばが、どちらかと言えばドイツ語の場合にはスムズ(?)だったのに、英名「すなわち「英語」のことばがどかどか――been corrupted in English to buckwheat――「ビーチホイー Beech wheat」を意味しながらも――meaning beechwheat――「Buckwheat バックホイー」と言った塩梅に訛(な)まってしまったのである。なお余談ではあるが、「小麦」の花詞(ことば)は英語で繁栄(フロスレリティー)とこのうのだそうである。

(一九四一年にアメリカのペンシルバニア大学のホワイト教授の書いた論文に、そんなことが書いてあって私の興味を牽(ひ)いた)

さて、「フランス語」の場合はどうであるか。

「Ble Sarrasin ブレ・サラザン」または単に「Sarrasin サラザン」である。

つまり、「ブレBle」とは「小麦」の「ブレ」、 「サラザン Sarrasin」とは「サラセン地方の・サラセン人」という意味だから、「サラセン小麦またはサラセン人」というわけである。そして、この発想の流れがイタリア語、スペイン語、ポルトガル語などにも見られるようである。もう一つ、そばのフランス語に「Blenoir ブレ・ヌワール」がある。「ブレ」は小麦で「ヌワール」は「黒い」という意味だから「悪い小麦」というわけである。

和名の「クロムグ」とフランス名の「黒い小麦」がまた、発想の軌を一つにしているのも面白い。

なお、俗語であるが、「ブレ、ルージュ Ble rouge」、つまり「赤色の小麦」と言つのは、そばの茎が赤いためであるとか。俗語と言えば、ドイツ語のそばの俗語に「ハイデコルン Heidekorn」というのがあった。――「ハイテローゼ Heiderose」が野バラなら、さしずめハイテコルンは「野ライ麦」、すなわち「そば」ということである。

五 そばの学名と語源

いまは、どんな生物(植物でも動物でも)にも名前がついていて、誰でも気軽に専門図鑑を操って

調べれば、すぐ生物の名がわかるようになってきている。しかし、わが国も明治時代のはじめには学者でない限り、簡単に「学名」を知る方便がなかったわけである。

さて、スウェーデンの碩学（せきがく）リンネの書いたもので、

「名を知らねば、物が覚えらねぬ。Nomina si nescis, perit et cognitio rerum. . . .」という文句が知られている。まさにそのとおりであって、材料とする種類の名前が正確に知られていないと、せっかくの研究結果を人に話すことも、また論文を書くこともできないであろう。

もし、「種名不詳の植物について調べたところによると. . . .」と、いつようなことでは、如何にリッパな研究であったとしても、その研究を他人がふたたびくり返して正否を確かめようとしてもどうにもならず、価値のないものと見做されても致し方ないことである。

余談になるけれども、古い紀行文や旅日記などに、「名もなき草」とか「名もなき虫」とか書いてあることがよくあるが、多くの場合は誤りで、「名も知らぬ草」、「名も知らぬ虫」というのが本意だろうと思われる。もちろん、もし学問的に確かに名もなき草や虫であれば、たちまち、それは「新種（しゅ）」として生物分類学者の手で新しい名前——種（しゅ）名——がつけられることになる。

地球上に生息する植物や動物に沢山の種類のあることは誰でも知っているが、虫の種類だけでも、五〇万とも一〇〇万とも言われている。そして、生物の分類上の基礎的な単位は「種」という一つの概念であらわしている。（これは「タネ」とは読まず、「シユ」と読み、英語ではスビー・シーズ Species ドイツ語ではアールト Art フランス語ではエスベス espece という）

たとえば麦わら帽子と言えば、各人の頭の中にこんなものという概念が浮んでくるように、「イヌ」と言えば自分の家に飼ってあるポチやお隣のエスヤそのほかのものを含めた一つの概念である。また、「ネコ」や「イネ」と言っても、もちろん「そば」も同様の概念である。

いろいろの動植物を比較してその異同を吟味すると、ひじょうによく似たものから、またいちじるしく違うものまで、その程度は区々様々である。しかし、似通う程度によって段階的な種別の「群」・タクソン Taxon という. . . に分けることができる。

すなわち、群の主要な階級は、いま、下級から上級にむかって示せばつぎのとおりである。（国際植物命名規約第一章第二条に、「階級の最下級は種とする」とある）

門——綱——目——科——属——種

なお、分類群の階級により多くの数が必要な場合には階級の各名辞に「亜」を付加するか、混乱を起さぬ限り、別に追加名辞（たとえば、族・節・列など）をつくることができる。（国際植物命名規約第一章第三条・第四条）

だから、このように生物の類縁関係を求めて、その系統によって配列するやり方をいわゆる自然分類というが、もともと境界のないところに境界を設けるのであるから、学者によっていろいろと考えの違いのはやむを得ないことである。ともかく、現在の種は植物ではリンネの「植物種誌」第一版「Species Plantarum, 1753」、動物ではリンネの「自然体系」第十版（Systema Naturae, 1758）を基準として認められることになっている。そのため、ヨーロッパ産でそれ以前に知られていた植物の命名者は全部リンネになっているのである。

多少余談になるが、植物でリンネが一種であるとしたものも、ジョルダンという人は彼の研究からさらにいくつかに分けることを提唱したのである。したがって、リンネの定めた種をいわゆるリンネ種（大種ともいう）、ジョルダンの定めたものをいわゆるジョルダン種（小種ともいう）と称することがある。

このように、「種」はすでに述べたとおり、一つの概念ではあるけれども、親と子の間にわずかの差異はあっても別の種と考えられるような大きな違いのあるものが生じることはまずないと言ってよからうと思うのである。つまり、「種」は遺伝的にみてもだいたい一定しているものと考えてよい。ところで分類の基礎単位としての種は、むかし考えられていたように一定不変の形態をもちつづけるものではなく、ただ変化の過程で相当に高度な安定性をもつだけのものなのであり、したがって、古くは同一の種に属するものとされていたものなかに、さらに細かく分類すべき群のあることが明らかになってきたのである。

それで、変化性の多い種になると、種の下にいくつかの亜種を設けただけでは足らず、その下に「変種」とか、そのまた下に「品種」といった単位を設ける必要が起るのである。

わたしたちが栽培したり、または飼育する生物では、変りものに注目する関係もあるが、「生物本来の変化性」によって別の種類と認むべきものがあらわれるチャンスが多く、種以下の小さな分類単位を必要とすることが多くなるのである。

(種)の概念についてはなお今日もいろいろと問題はあがるが、ここではこれ以上取り立てないことにしよう)

「そば」も、まさしく一つの種である。そばの和名や漢名・朝鮮名、さらに英名・独名・フランス名についてはすでに一通りの説明を終わったわけである。

このように、一國または一言語系ごとに通用する名前がきめられているが、これは「種」に対するいわゆる「普通名」と言われる場合である。だから、ある限られた小地域だけに通用する名前を「方言」とか「地方名」と言い、ごく少数の未開の種族だけで使っている名前をとくに「土名」と言っているのである。したがって、分類学の領域ではあまり問題にされなない、考古学や民族学、あるいは応用植物学の分野ではたいへん重要なものである。

何故ならば、方言をもっている植物は(動物も)必ずその土地の住民に利用されるか、少なくとも何かの点で注目されているからである。ときには、未開人の方が文明人よりもかえって、正確に、詳細な知識をもつてずつと細かに区別し、それぞれに特別の名をつけていることが知られている。「学名」とは、種の普通名や方言だけでは国際的には困ることになるので、科学の元素記号のように一つの植物(動物も)には全世界に通用するただ一つの名前が有効であるようにしなければならぬので、ラテン語(またはラテン語化された外来語)でつけるように制定されている。

だから、学名のことを「ラテン名」とも言うのである。

さて、リンネによって採用された植物(動物も)の学名は、わたしたち人間個人の姓と名の組み合わせに似た、属名と種小名の二つの部分からなる命名法——「名法ともいう——である。なお正式には学名のつぎに命名者の名を付記することになっているのである。

(学名を印刷するときの欧文活字は、必ず属名と種小名にはイタリック——斜字体——を使用し、命名者には並字体を用いることになっている)

まず、題名は常に大文字で書きはじめ、ラテン語が、ラテン語化した他国語の名詞の単数形が用いられる。一般にはその植物のラテン名がギリシア名で、また普通名・土名をラテン語化したもの、発見者・研究者の人名、主要な産地名、神話にでてくる神様の名などがある。なおラテン語の通則によれば、*-us*で終るものは男性、*-a*で終るものは女性、*-um*で終るものは中性である。つぎに種小名は、属名の性と一致するラテン語の形容詞を用い、小文字でつづるのが普通である。ただし、人名や、古い属名とか植物の方言をそのまま種小名にする場合は、属名の性には無関係で、大文字ではじめることになっている。

ともあれ、そばの学名は *Fagopyrum esculentum Moench* と書く。そこで *Fagopyrum* エスクレンツムと読む。つまり、ローマ字読み(ローマ法)がよく、英語やドイツ語・フランス語読みはよくない。なお、命名者の *Moench* (メェンヒ) という人はドイツ生まれ、一八〇五年に残しているようである。この、変哲もない砂をかむような感じの学名言葉も、実は脳味噌をひねって名づけられた含蓄のある言葉なのである。

試みに、牧野富太郎博士の『植物学名辞典』(昭和十年印刷)を引くと、そばの属名はラテン語の *Fagus* (ファグス) という「ブナ属」を意味する語と、ギリシア語の *Pyros* (ピロス) という小麦あるいは穀物「を意味する語との二語を組み合わせたもに由来している。種小名は「食用となるべき」の意味である。だから「ブナに似たもので小麦」あるいは穀物)のようにならる」となるのである。つまりそばの実が「ブナの果実」によく似ていることと、小麦同様に食用に供し得ることを、とてもうまく表現していると思つ。

しかし、このいみじくも至妙な名づけ親(?)は、もとはと言えば、やはりこの道の大ベテランと謳われているかのリンネ先生なのである。すなわち、そばの科の学名 *Polygonum Fagopyrum* L.——ポリゴナム ファゴピルム——だったのである(L. はリンネ Linne の略)。

終りに、いままで述べてきた「そば」の門から種までの分類学的位置をここにまとめてみよう。

- 門……………種の植物門 Spermatophyta
- 亜門……………被子植物亜門 Angiospermae
- 綱……………双子葉植物綱 Dicotyledoneae
- 亜綱……………離弁花亜綱 Archichlamydeae
- 目……………たけ目 Polygonales
- 科……………たけ科 Polygonaceae
- 属……………ソバ属 Fagopyrum esculentum

ああ、「そば」よ。「そば」たちよ……。――。