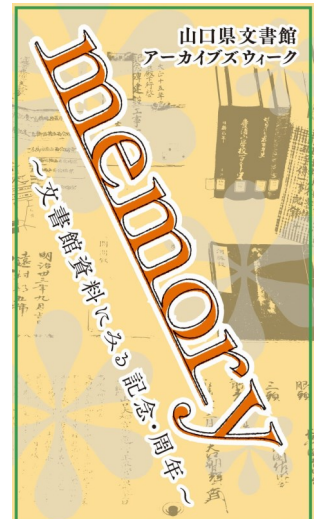




✿ 13

河豚談（写）（吉田樟堂文庫1178）

その日 ⑧

ふぐ(ふく)の日

《ふぐ・ふく・河豚》

ふぐは山口県を代表する特産品として、山口県の魚、下関市の魚に、それぞれ制定されています。ふぐは福、すなわち幸福につながるとされ、山口県ではふぐのことを濁らずに“ふく”と呼ぶこともあります。

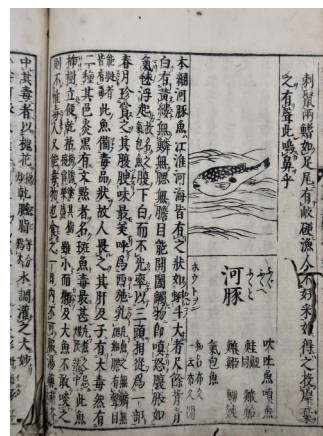
ふぐに関する記念日として、一般社団法人下関ふく連盟が、昭和55年(1980)より2月9日を“ふくの日”に制定しました。現在も市内の恵比須神社で豊漁等の祈願祭を行っています。この記念日に関連して、“ふぐ・ふく・河豚”に関係する所蔵資料を紹介します。

《近世のふぐ資料》

右の資料は「和漢三才図会」です。正徳から享保(1711～1736)の間に刊行された図入りの百科事典です。編者は大坂の医師である寺島良安で、全105巻、首巻・目録巻各1冊、81冊あります。明の王圻(おうき)編纂の「三才図会」になって、和漢古今の万物を天・地・人の三才に分けて、それぞれに絵図を付して漢文

で解説しています。

当館で所蔵している資料は48～51巻を纏めたものです。48巻冒頭に明倫館の蔵書印が確認できることから、過去に明倫館が所蔵していたようです。河豚は51巻の魚類の川と海にいる鱗の無い魚の項目の中で紹介されています。文中に「此魚備一毒品状一、故人畏之、其肝及子有大毒」とあり、肝や子に毒があることが記載されています。江戸時代でも河豚の毒は恐れられていたようです。



和漢三才図会（河野家文書(美祿市)267）



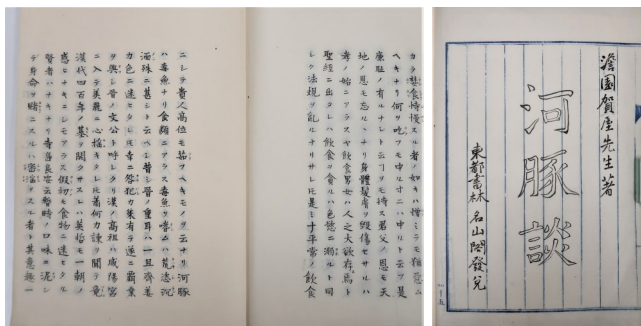
県政のしおり52号
(1950年代総務-35)

“ふぐは食っても食われぬように”というタイトルで、主にふぐの種類と知識・中毒の症状・食べ方と調理法が簡単に記載されています。

ふぐ食に対しての注意事項を中心にした内容ですが、最終的には「玄人に料理してもらうことこそ『転ばぬ先の杖』と締めくくられています。

下の資料、“河豚談”は吉田樟堂文庫の写本です。

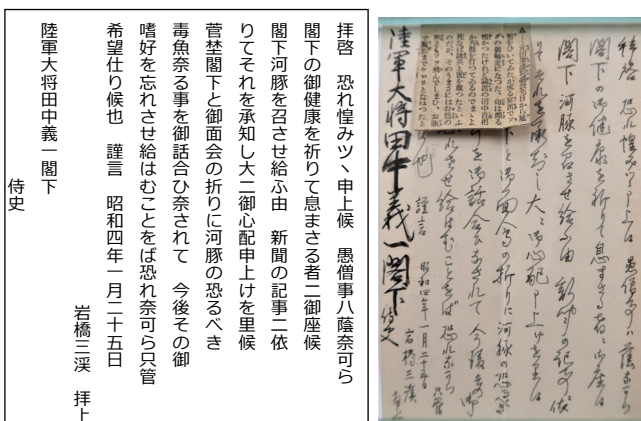
吉田樟堂文庫とは、阿武郡三見村(現萩市)生まれの郷土研究者である吉田祥朔の蔵書で、吉田祥朔が研究過程で収集した資料類で構成されています。資料のほとんどは写本で“河豚談”はその中のひとつです。“河豚談”は文政13年(1830)に萩藩の侍医であった賀屋恭安(澹園)が著した日本で最初の河豚に関する専門書です。「寺島良安云暫時ノ口味ニ泥ンデ身命ヲ賭ニスルハ蜜淫ヲスル者ト其意趣一ナリ余謂フ」や「亦時ニ数人同食シテ同死スル者アリ」、など著名な医師の言を引用したり、ふぐ毒による事件を取り上げ、ふぐ毒の恐ろしさを説いて食用を戒める文が多いようです。後半では「白砂糖ヲ請ヒ服シテ立チトコロニ治シ」、「樟腦ヲ白湯ニタテ、服スヘシ」、「金汁ヲ服スレハ即チ解ス如シ」など、ふぐ毒の解毒方法が諸説記載されています。解毒方法にある“金汁”とは人中黄という人糞を使用した漢方薬のことで、江戸時代では衛生面が現代の基準とは大きく異なっていることがわかります。



河豚談(写) (吉田樟堂文庫1178)

《明治のふぐ資料》

この資料は田中義一に岩橋三溪が菅野尚一を介して送った見舞状です。岩橋三溪は、岡山県医王寺の真言宗の僧で、当時は軍隊布教師として従軍していました。ふぐ毒の恐ろしさを菅野尚一氏より聞き、ふぐ食を嗜むことを



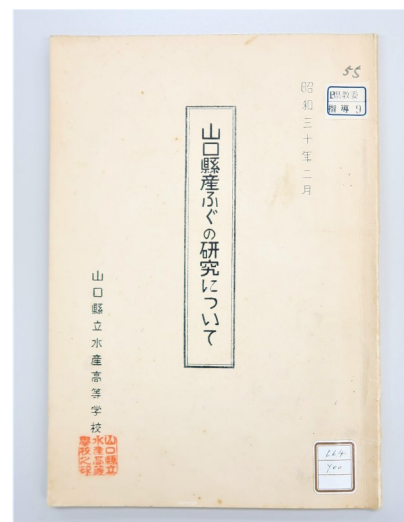
菅野尚一書翰(近火見舞状、同封岩橋三溪よりの河豚食注意の葉書) (田中義一文書769)

やめるよう諫める内容です。

ふぐを食べたという新聞記事をみての見舞状であることから、当時首相である田中義一とは交流が盛んではなかったようです。手紙をまちがいなく届けるには、同郷の陸軍軍人である菅野尚一との繋がりを介した方が確実だと考えたのかもしれませんが。

《昭和のふぐ資料》

下の資料は、山口県産ふぐについて様々な研究をまとめた冊子です。全国産業教育70周年記念事業のひとつとして山口県立水産高等学校が発刊しました。他の資料とともに全国産業教育展に出品し、水産部会において第1位に入賞し、農林大臣賞を受賞しました。内容はふぐの概説から漁業について、生物学的考察、毒について、経済状況や将来の利用についてなどと多岐にわたります。写真は使用されておらず、“ふぐの腹部膨張についての一考察”の欄では、腹部膨張図が細やかに描写されています。



山口県産ふぐの研究について(文書館図書664-68-Y00)

これらの資料より、ふぐ毒に対して警戒心のある者は、ふぐ食が解禁された後でも多かったとみられます。しかし、昔からふぐ毒に対する警戒はあるものの、食べることをやめることはなかったこともわかります。現在ではふぐ毒を除去する方法が解明され、安全にふぐを食べることができますが、これも美味しいものを食べたいという人々の情熱と努力のうえに成り立っているのでしょう。