

新刊書紹介

救荒雑草 飢えを救った雑草たち

著者：佐合隆一

飢饉や戦争などで食糧危機に瀕した際に、食用として用いられた植物を「救荒植物」という。有名などころでいえば、かつて多くの飢饉から人々を救って



きたサツマイモやジャガイモといった「救荒作物」が真っ先に挙げられる。本書ではそれら救荒植物の中に多く存在する「雑草」に焦点を絞り、「救荒雑草」としてまとめた書籍である。

雑草といえば、とかく防除の対象となりがちな存在であるが、その中には薬草や食用となる種が多く存在している。それらは江戸時代から第二次世界大戦の間に記された多くの文献の中に史実として残っており、本書では各雑草の薬効や成分、調理法などが引用されている。紹介された雑草の調理法は、総じて時間と手間がかかることが多く、その点において現代の野菜の調理法とは比較にならないが、食の歴史を考える上で貴重な資料となることは間違いない。

現代は飽食の時代といわれて久しい。著者が本文中で述べているように、「戦中 - 戦後の食糧危機時を経験した世代が少数となり、救荒植物への興味が薄れ、スーパーや八百屋で販売されるものしか食べない世代」へと変わりつつあるのが実情である。そんな今だからこそ、現在では入手困難となっている救荒植物に関する文献を後世に伝えるという意義や、救荒植物がかつて多くの人命を救ったという歴史的視点、また食用となる植

物に関する有効な知識の獲得といった博物学的視点からも、本書のなす役割は大きいといえる。かくいう筆者もまた、スーパーや八百屋で販売されるものしか食べない世代であるが、これまで路傍の植物に過ぎなかった幾多の雑草が、かつては食用として用いられ、実に多彩な調理法で食されてきたことを本書で知り、食い繋ぐ手段として様々な趣向を凝らしてきた人々の生活に思いを馳せると同時に、実際に食べてみたくもなった。しかし、本書の前文で述べられている通り、「食用の可否や薬用の効能について著者が確認したものではなく」、「個々の安全性を保障するものではない」ため、本書で紹介された食用法を積極的に推奨しているわけではない点には注意が必要である。

「都会の人々は野菜のごときはワラビ・ゼンマイ・ヤマノイモなど普通食べなれた特殊少数のもの以外は、人間の食べるものでないかの如き信念で固まっている。」という記述がある。まさしくその通りであるが、現代にも通じる習慣として「春の七草」があり、「せり、なづな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぎ、すずな、すずしろ」のうち、最後の二つを除いて雑草であることもまた事実である。その一方で、阪神大震災で救荒植物が利用されたことはほとんどなく、避難所での被災者たちの栄養バランスが崩れ、特に野菜や果物からとるべきビタミン類が不足していたことが指摘されている。著者は「子供の頃から身近な植物で食用の可否を知り、日常的に食する機会を増やす教育性」を訴えている。本書がその啓蒙の一助となることを祈る。

定価 1,890 円(税込)、発売：全国農村教育協会
(TEL03-3939-9160, FAX03-3833-1665,
メール hon@zennokyo.co.jp)