

『大和本草』「穀」類における「稻」群
— 『本草綱目』「麻麦稻」類との比較から —

郭 崇

A study on the group of Ine under the category of Koku in
Yamatohonzō:

Focusing on the comparison with the category of Mabakutō in
Bencaogangmu

Chong GUO

摘要

众所周知，本草学源于中国，是一门记录药材药理的学问。《神农本草经》是最早的本草学著作，随着唐代《新修本草》、宋代《证类本草》传入日本，本草学开始在日本受容。延喜年间（九一八年頃）深江辅仁编撰了《本草和名》，镰仓室町时代惟宗具俊编纂了《本草色叶抄》。进入江户时代，随着《本草纲目》的传入，日本的本草学逐渐开展起来，江户前期贝原益轩编纂的《大和本草》，迈出了日本本草学自立的第一步，益轩在受容《本草纲目》的同时对其分类持有怀疑并进行改变。

本文聚焦于《大和本草》中的谷类，以其内在的分类“稻”群为中心，通过与《本草纲目》谷部中“麻麦稻”类的对应本文的对照研究，来考察贝原益轩受容并改变《本草纲目》的实况，进而分析《大和本草》的独自特征。

キーワード 大和本草 本草綱目 分類 穀 稻

はじめに

貝原益軒（一六三〇～一七一四）撰『大和本草』は、宝永五年（一七〇八）益軒七九歳のときに完成させ、宝永六年（一七〇九）に刊行された本草書である。『大和本草』の引用書目は四百以上におよぶ¹⁾。そのなかでも最も引用回数が多く、『大和本草』に多大な影響を与えたのは、明・李時珍撰『本草綱目』である。『本草綱目』は「綱」「目」という分類体系を立て、一八九二種の項目を水・火・土・金石・草・穀・菜・果・木・服器・鱗・蟲・介・禽・獸・人の十六「綱」に分類し、さらにその内部を六十「目」に分類して配列する。

これに対して、『大和本草』は「類」だけを立て、一三六四種の項目を三七類に分類する。旧稿において、『大和本草』「類」には下位分類として表面には現れてこない独自の分類が内在することを論じた。例えば、『大和本草』巻四「穀」類には、下位分類として「稻」「大豆」「麦」「稷粟」という独自の分類が内在している。これを仮に私に「群」と称することとした²⁾。

『大和本草』撰述に際して、益軒は『本草綱目』に依拠し、そこから要文を抄出したことを「凡例」で次のように述べている。

此書、揀^じ於^こ本草綱目所^に載^り諸說之中最切要^{ナル}者^ヲ 約^{シテ}而収^録ス^ニ之^ヲ 若夫諸^ノ品之形^ノ状性^ノ味之詳^{ナル}者不^レ載^ニ于此^ニ 須^ク熟^ニ玩^ス本草^ヲ（此の書、『本草綱目』に載する所の諸説の中、最も切要なる者を揀び、約して之を収録す。若し夫れ、諸品の形状・性味の詳らかなる者は、此に載せず。須く『本草（綱目）』を熟玩すべし。）

しかし、その一方で益軒は「総論」では次のように述べ、

本草綱目に品類を分つに可疑事多し。

（『本草綱目』に品類を分かつに、疑ふべき事多し。）

『本草綱目』の分類に対して疑問を提示している。この益軒の疑問は、『大

和本草』において、どのように解決されているのか。

本稿は、『大和本草』の「穀」類のうち、「稻」群と「麦」群をとりあげ、『本草綱目』「穀」部「麻麦稻」類における関連項目の本文と比較検討し、『大和本草』が『本草綱目』をどのように受容し、また、改変を施しているのかという点に考察を加え、『大和本草』の独自性をあきらかにすることを目的とする。

一、『大和本草』「稻」群と『本草綱目』

『大和本草』「穀」類に内在する下位分類「稻」群には、「稻」「糯」「秈」「占城米」の四品目があげられる。このうち、「稻」「糯」「秈」は、『本草綱目』「麻麦稻」類の「粳」「稻」「秈」に対応するが、唯一、「蠻種」と注記される「占城米」のみは『本草綱目』に対応しない。項目名の相違点は、まとめていうと次のようである。

第一に、「稻」は『本草綱目』『大和本草』に共通する品目であるが、両者のあいだでは、その意味と範疇は次のように異なっている。

『本草綱目』は『説文解字』を引いて、「稻」は「糯」であるとする。

當依『説文』、以稻為糯。

（当に『説文』に依り、稻を以て糯と為すべし。）

これに対して、『大和本草』は、「稻」は「粳」「糯」の両方を含むとし、「稻」の次に「糯」を配列する。

稻ハ粳糯ヲスベテ云（ウルシモチ稲は粳糯をすべて云ふ。）

第二に、『本草綱目』「麻麦稻」類のうち、『大和本草』「稻」群と一致する品目は「秈」のみである。「稻」「糯」「秈」の三種はすべて『本草綱目』を踏襲したものである。また、「蠻種」と注記された「占城米」のみは外国から輸入した品目である³⁾。益軒は『本草綱目』を参考にしながらも、『本草綱目』に収録しない品目をも意識的に取り入れたことが確認される。

こうした益軒の独自性は、『大和本草』の随所に見いだされる。そこで次に、『大和本草』「稻」群の四項目の本文について、『本草綱目』の本文と比

較して検討を加えることとする。

(一) 『大和本草』「稻」と『本草綱目』「粳」

『大和本草』「稻」群の最初に配置されるのは「稻」である。益軒は「稻」の重要性を強調するため、「粳」を中心として叙述するが、内容的には『本草綱目』「粳」の項目と対応する。

『本草綱目』「粳」の本文は、次の内容から成っている。以下、この項目は<>で示すこととする。

- 积名：別名・名称の由来
- 集解：産地・形態・性状・採集方法等
- 気味：性能・性質
- 發明：薬理説の解釈
- 主治：薬効
- 附方：民間に流布した処方

これに対して、『大和本草』「稻」は、『本草綱目』に依拠せずに「稻」の重要性を述べ、次に「粳」の意味・性質・種類・効能という四点を述べる。

表1は、『大和本草』「稻」と『本草綱目』「粳」の本文を対照したものである。

表1 『大和本草』「稻」と『本草綱目』「粳」

『大和本草』「稻」	『本草綱目』「粳」
<p>①稻 百穀之長、人之生命之所係也。</p> <p>不粘者ヲ粳ト云、又稔ト云。倭名ウルシ子。</p> <p>性平、無毒、能補益ス。凡薬ハ皆其氣偏ナリ、偏氣ヲ以能病ヲ攻忒ル。病忒ラハ不可服。故參芪朮甘ハ百薬ノ上品ナレトモ、無病之人服之、卻</p>	<p><釋名> 時珍曰、「粳乃穀稻之總名也、有早、中、晚三收。諸本草獨以晚稻為粳者、非矣。粘者為糯、不粘者為粳。</p> <p>糯者糯也、粳者硬也。但入解熱薬、以晚粳為良爾。」</p> <p>粳米<氣味> 甘、苦、平、無毒。</p>

テ能生病、故ニ上薬ヲ服シテ治病ニ
モ、十二八九ヲ忒テ早ク止ムヘシ。
十分ニ病ヲ忒ントスレハ、氣血ヲ損
シ他病ヲ生ス。況中下ノ薬ヲヤ。
稻米ハ中和ノ氣ヲウケテ、性味不偏、
故無病有病、常ニ食シテ無害、一日
不可闕。

②『本艸』汪穎曰、

③「天生五穀、所以養人、得之則生、
不得則死。惟此穀、得天地中和之氣、
同造化生育之功、故非他物可比。」

〈發明〉穎曰、「粳有早、中、晚三收、
以晚白米為第一。各處所產、種類甚
多、氣味不能無少異、而亦不大相遠
也。

天生五穀、所以養人、得之則生、
不得則死。惟此穀、得天地中和之氣、
同造化生育之功、故非他物可比。
入薬之功在所略爾。」

表1から、「稻」について次のことが確認される。

第一に、①『大和本草』が「稻」群の冒頭に配するのは「稻」である。ま
ず、「稻」の重要性を次のように述べ、

稻 百穀之長、人之生命之所係也。

（稻 百穀の長、人の生命の係る所なり。）

「稻」があらゆる穀物の中で最もすぐれたものであり、人の生命に関わる
とする。『本草綱目』にこの文はない。益軒独自の文とみてよいであろう。

なぜ、『大和本草』は「稻」を高く評価するのか。①では次のように述べ
る。

凡そ薬は皆其の氣偏なり。偏氣を以て能く病を攻め去る。病去らば、服
すべからず。故に參芪朮甘は百薬の上品なれども、無病の人之を服せ
ば、却りて能く病を生ず。故に上薬を服して治病するにも、十に八九を
去りて早く止むべし。十分に病を去らんとすれば、氣血を損し他病を生
ず。況んや中下の薬をや。稻米は中和の氣をうけて、性味偏らず。

薬は「偏氣」によって病を癒すので、たとえ「上品」の薬であっても、長
期にわたって服用できない⁴⁾。薬が「偏氣」であるのに対して、「稻米」は
「中和の氣」をうけ、性味が「不偏」で調和がとれているので常食できると

いう。

『大和本草』「粳」の「気味不偏」「性平、無毒」は、『本草綱目』「粳米」の〈気味〉「甘、苦、平、無毒」を踏まえたものである。続く益軒独自の文は、『本草綱目』を離れて、『大和本草』の解釈と主張が述べられたものとみてよい。

第二に、②③で『大和本草』は『本草綱目』「粳」の〈発明〉「穎曰」を引用する。しかし、前半の②「粳」の種類と異同の内容、最後の入薬の功は採らない。

そこで、②③にまたがって引用される「穎曰」に注目したい。

②『大和本草』は「『本艸』汪穎曰」として『本艸』から汪穎の説を引く。一方、『本草綱目』では「穎曰」は、明・汪穎撰『食物本草』をさす。『本草綱目』の「(汪)穎曰」「食物本草」の引用例は八十八例におよぶ⁵⁾。この書について、『本草綱目』は「序例上」「歴代諸家本草」で次のように注する。

『食物本草』 時珍曰、「正徳時、九江知府江陵汪穎撰。東陽盧和、字廉夫、嘗取本草之系於食品者編次此書。穎得其稿、厘為二卷、分為水・穀・菜・果・禽・獸・魚・味八類云」。

(『食物本草』 時珍曰く、「正徳の時、九江知府江陵の汪穎撰す。東陽の盧和、字は廉夫、嘗て本草の食品に係る者を取りて此の書を編次す。穎其の稿を得、厘して二卷と為し、分ちて水・穀・菜・果・禽・獸・魚・味の八類を為すと云ふ。)

また、『本草綱目』「序例上」「采集諸家本草藥品総数」には、『食物本草』が次の十七種の品種を掲載することを次のように記す。

汪穎『食物本草』一十七種（穀部三種、菜部二種、果部一種、禽部十種、獸部一種）。

しかし、『大和本草』は『食物本草』を引用する際に、「東垣食物本草」として、李東垣の撰として引用するのである。このことは、何を意味するのだろうか。

③の例を含めて、『大和本草』における「汪穎曰」という形式の引用は二例のみである。もう一例は、次の表2「水」類「熱湯」である。

表2 『大和本草』「水」類「熱湯」と『本草綱目』「水」部「地水」類「熱湯」

『大和本草』	『本草綱目』
『本草』一名「麻沸湯」、 又曰「太和湯」、「百沸湯」。 宗爽曰、「助陽氣、行經絡。」 汪穎云、 「熱湯、須百沸者佳。若半沸者飲之、 反傷元氣、作脹。」 或云、「熱湯、漱口損齒、病目。」	熱湯（宋嘉祐） 〈釋名〉麻沸湯（『綱目』） 百沸湯（仲景）太和湯。 〈主治〉宗爽曰、「助陽氣、行經絡。」 〈氣味〉甘平無毒。時珍曰、「按汪穎云、 『熱湯、須百沸者佳。若半沸者飲之、 反傷元氣、作脹。』 或云、『熱湯、漱口損齒、病目。』」

表2では『大和本草』が「汪穎云」として引く文は、すべて『本草綱目』に存在すること、また、前後の引用から、『大和本草』が『本草綱目』のこの箇所を参看しつつ引用していることはあきらかである。

したがって、益軒は汪穎撰『食物本草』を参看した可能性は低く、「汪穎曰」の内容は『本草綱目』からの間接引用であると考えられる。「『本艸』汪穎曰」②で『大和本草』が引く「本艸」とは、実は『本草綱目』をさすものであった。

第三に、『大和本草』は『本草綱目』「粳」の〈釈名〉「不粘者為粳（粘らざる者を粳と為す）」を引用し、「粳」の別称「秬」、和名「ウルシ子」を挙げるが、『本草綱目』「粳」の〈釈名〉以外の内容をほとんど引用せず、和名をあげる。『大和本草』は和名を重視していた。

表3は、『大和本草』「稻」の種類を述べた部分と『本草綱目』「粳」を対照したものである。

表3 『大和本草』「稻」の種類と『本草綱目』

『大和本草』「稻」	『本草綱目』「粳」
①時珍曰、「粳稻、六七月收者為早粳、 止可充食。八九月收者為遲粳、十月 收者為晚粳。」	時珍曰、「粳稻、六七月收者為早粳、 止可充食。八九月收者為遲粳、十月 收者為晚粳。北方氣寒、粳性多涼、 八九月收者即可入藥。南方氣熱、粳

<p>②稻、氣涼、乃可入藥。</p>	<p>性多溫、惟十月晚稻、氣涼、乃可入藥。遲粳、晚粳得金氣多、故色白者入肺而解熱也。早粳得土氣多、故赤者益脾而白者益胃。若滇、嶺之粳則性熱、惟彼土宜之耳。</p>
<p>③又曰、「其種近百、各不同、俱隨其地所宜也。」</p> <p>○稻類、黃省曾カ『稻品』詳載之、其品類多シ。日本ノ稻モ亦種類多キ事如此。各土地ノ宜ニ隨テウフ。稻ノ穀、芒ノ形色、穀ノ大小不同。氣味モ亦異。中華ニテ、南方ハ稻一歲再熟スル事、本艸諸書ニイヘリ。</p>	<p>時珍曰、「其種近百、名各不同、俱隨土地所宜也。」</p> <p>其穀之光、芒、長、短、大、細、百不同也。其米之赤、白、紫、烏、堅、松、香、否、不同也。其性之溫、涼、寒、熱、亦因土產形色而異也。真臘有水稻、高丈許、隨水而長。</p> <p>南方有一歲再熟之稻。」</p>

①は「粳稻」の収穫時期による「早粳」「遲粳」「晚粳」の三種について、『本草綱目』「粳」の〈發明〉の李時珍の説を引用したものである。

粳稻、六七月收者爲早粳、止可充食。八九月收者爲遲粳、十月收者爲晚粳。

（粳稻、六七月に收むる者を早粳と爲し、止（た）だ食に充つるべし。

八九月に收むる者を遲粳と爲し、十月に收むる者を晚粳と爲す。）

②は「稻」の薬用性について述べる。『大和本草』は「稻、氣涼、乃可入藥。（稻、氣涼しく、乃ち入藥すべし。）」とし、『本草綱目』の「遲粳、晚粳、早粳、若滇、嶺之粳」等の詳細な説明は省略する。

③では『本草綱目』「粳」の〈集解〉「其種近百、名各不同。俱隨土地所宜也（其の種百に近きも、名は各々同じからず。俱に土地の宜しき所に随ふなり。）」を引用し、さらに『本草綱目』には引用されない黄省曾撰『稻品』の書名を引く。

明・黄省曾（一四九六～一五四六）撰『稻品』は、別称『理生玉鏡稻品』ともいう。撰者黄省曾について、『明儒学案』卷二十五南中王門学案一「孝

廉黄五岳先生省曾」に、

少好古文、解通『爾雅』。為王濟之・楊君謙所知。

（少くして、古文を好み、『爾雅』に解通す。王濟之・楊君謙の知る所と為る。）

とあり、著書に『吳風録』一卷、『農圃四書』（『稻品』一卷、『蚕経』（『養蚕経』）一卷、『種魚経』一卷、『芸菊書』（『芸菊譜』）一卷）、『芋経』（『種芋法』）一卷、『獸経』一卷等がある。

②③『本草綱目』の後半はいずれも中国の稲についての記述であるため、益軒は『大和本草』には引く必要がないと判断したのであろう。

「粳」には「早粳」「晚粳」「遲粳」の三種があった。表4はその優劣について述べたものである。

表4 『大和本草』『本草綱目』『本草衍義』における「粳」と「白晩米」

『大和本草』『稻』	『本草綱目』『粳』	寇宗奭『本草衍義』
○宗奭曰、 「粳、以白晩米爲第一、 早熟米不及也。」	宗奭曰、 「粳、以白晩米爲第一、 早熟米不及也。 平和五臟、補益血氣、 其功莫逮。然稍生則複 不益脾、過熟乃佳。	粳米 白晩米爲第一、 早熟米不及也。 平和五臟、補益胃氣、 其功莫逮。然稍生則複 不益脾、過熟則佳。

『大和本草』は『本草綱目』〈發明〉から、寇宗奭撰『本草衍義』の説の前半部を間接引用し、白い晩米（晚粳の実）が早熟米（早粳・遲粳の実）より優れていることを述べる。しかし、薬理についての宗奭の説の後半部には言及しない。「粳、白い晩米が最も優れた」とのべたように、「粳」の中でも、益軒は項目の優劣さを意識している。

以上のように、「穀」類では最初に配置されるのは「百穀の長」の「稻」であり、「稻」群の中に、最も優れて中心的な存在は「粳」である。益軒は項目の重要さと優劣さを強く意識しながら配列したのである。

(二) 『大和本草』 「糯」 と 『本草綱目』 「稻」

『大和本草』 「穀」 類 「稲」 群に二番目に掲出される 「糯」 は、『本草綱目』 「麻麦稻」 類 「稻」 に対応する。『大和本草』 は 「糯」 の意味、性質、効用を述べる。これに対して 『本草綱目』 は 〈釈名〉 〈集解〉 〈気味〉 〈發明〉 〈主治〉 〈附方〉 を述べる。表5は 『大和本草』 「糯」 と 『本草綱目』 「稻」 の本文を対照したものである。

表5 『大和本草』 「糯」 と 『本草綱目』 「稻」 の意味

『大和本草』 「糯」	『本草綱目』 「粳」	『論語』
<p>①糯 稻ハ粳・糯 (ウルシモチ) ヲスベテ云。</p> <p>②然トモ</p> <p>『本艸』 ニハ、 稻 (タウ) ヲ糯トス。</p>	<p>稻 (『別録』 下品) 〈釋名〉 稌 (音杜)、糯 (亦作粳)。</p> <p>○時珍曰、「稻稌者、秠糯之通稱。『物理論』 所謂「稻者、漑種之總稱」、是矣。本草則專指糯、為〔以〕為稻也。〈集解〉 (略) 『爾雅』 云、「稌、稻也。粳者、不粘之稱、一曰秠。」 (略) 『說文』 云、「稌稻屬也。沛國謂稻為糯。』 『字林』 云、「糯、粘稻也。秠、不粘稻也。然稌糯甚相類、以粘不粘為異爾。」 當依『說文』 以稻為糯。(略)</p>	
<p>③『論語』 曰、「食夫稻」。稻モ糯也。糯、類亦多シ。爲糕、其味有美有不美。可揀用糯作飯。</p>	<p>孔子云、「食夫稻」。周官有稻人。漢有稻田使者。並通指秠糯而言。所以後人混稱、不知稻即糯也。」</p>	<p>子曰、「食夫稻、衣夫錦、於女安乎。」 曰、「安」。</p>

① 『大和本草』 は 「稻」 とは 「粳」 「糯」 をすべてさすとするが、② 『本草』 を引いて 「稻」 は 「糯」 であると述べる。『本草綱目』 は 〈釈名〉 〈集解〉 で 『說文』 に従って 「稻」 を 「糯」 とする。そして、ここの 『本草』 は 『本草綱目』 のことである。

③は 『論語』 の引用である。

『本草綱目』：孔子云、「食夫稻」。

『大和本草』：『論語』 曰、「食夫稻」。

『論語』陽貨篇の本文は次のとおりである。

子曰、「食夫稻、衣夫錦、於女安乎。」曰、「安」。

益軒は『本草綱目』の「孔子云」を「『論語』曰」に改めた。以下の文は『本草綱目』にはみえず、益軒の文であろう。

表6は「糯」の性質である。

表6 『大和本草』「糯」と『本草綱目』「稻」の性質

『大和本草』「糯」	『本草綱目』「稻」
壅氣、 易粘滯、難消化、不可多食、 小兒病人最宜忌之。	稻米〈氣味〉 時珍曰、「糯性粘滯難化、 小兒病人最宜忌之。」

『本草綱目』は「稻米」〈氣味〉に諸説を引用するが、『大和本草』はこれを表6のように節略し、独自に「不可多食」と述べる。同じ「稻」であっても、「粳」は毎日食せるが、「糯」は多食してはいけないという。

さらに、『大和本草』は「糯」を醸造に用いること次のように述べる。

中夏諸夷ノ粳米ハ、味薄キ、故糯ヲ以テ酒ヲ釀（カモ）ス。日本ノ粳米ハ味ヨキ、故糯ヲ以酒トセス。粳米ヲ用ユ。醇酒ハ能ク糯糕ヲ消化ス。

（中夏諸夷の糯米は、味薄き、故に糯を以て酒を醸す。日本の粳米は味よき、故に糯を以て酒とせず。粳米を用ゆ。醇酒は能く糯糕を消化す。）

醸酒の原料は日中両国で異なり、中華諸夷は「糯」、日本は「粳」を使う。「糯」の用途には製紙もある。『大和本草』は、次の『本草綱目』〈發明〉を引用する。

稻穰煮治作紙、嫩心取以為鞵、皆大為民利。

（稻穰煮治して紙を作り、嫩芯取りて以て鞵と為す、皆大いに民利と爲る。）

以上のことから、『大和本草』「稻」群の二番目に配列する「糯」は『本草綱目』の「稻」と対応する。「稻」群の「糯」は「粳」ほど食用には適さないが、さまざまな効用や用途が大いに民利に益するのである。

(三) 『大和本草』「秈」と『本草綱目』「秈」

『大和本草』「稲」群のうち、項目名が『本草綱目』と完全に一致するものが「秈」である。『大和本草』は名称・性質・効用、『本草綱目』は〈釈名〉〈集解〉〈気味〉〈主治〉を述べる。

表7 『大和本草』「秈」と『本草綱目』「秈」

『大和本草』「秈」	『本草綱目』「秈」
秈 『本艸』又占稻ト云。	秈（音仙。『綱目』） 〈釋名〉占稻（『綱目』）。早稻。 （時珍曰、「秈、亦粳屬之先熟而鮮明之者、故謂之秈。種自占城國、故謂之占、俗作粘者、非矣。」）

『本草綱目』「秈」の〈釈名〉は「『綱目』」と記す。「秈」は初めて『本草綱目』に収録されたもので、それ以前の本草書には収録されないという意味である。したがって、『大和本草』は『本艸』を引用して、「秈」は「占稻」ともいうとするが、ここの『本艸』は『本草綱目』と考えられる。

『大和本草』は『本草綱目』を節略して、「秈」の「粳」に似て実が小さく、早く六七月に収穫され、白・赤二色があるという性質を述べるが、出典には言及しない。「秈」が外来種であり、「国俗に大唐米と云」名称の由来を説き、『本草綱目』「造釀類」「陳倉米」を引用して、「秈」の効用を補う。

もう一箇所、『本艸』の引用がある。

表8 『大和本草』『本草綱目』『普濟方』における「稈」の効用

『大和本草』「秈」	『本草綱目』「秈」
○秈稈（ワラ）ノ灰汁（アク）、反胃ノ蟲ヲ殺ス事、見于『本艸』。	稈〈主治〉反胃 燒灰淋汁溫服、令吐。蓋胃中有蟲、能殺之也（『普濟』）。

「秈」の茎を「稈」という。『大和本草』は『本艸』を参看して、その灰汁が、反胃の蟲を殺すという効用を述べた。これは『本草綱目』「秈」における稈〈主治〉の内容と一致する。ただし、『本草綱目』は明の方書『普濟方』を引用する。一四〇六年頃刊の明・周定王朱橚撰『普濟方』は明以前の方剤や関連著作を収録した中国に現存する最大の方剤書である。この内容は『普濟方』卷三十六「胃腑門」に次のようにある。

用旱禾槁、焼灰淋汁。帶温服之、令吐。蓋胃中有蟲、灰能殺之。

（旱禾槁を用ひ、灰を焼きて汁に淋（そそ）ぐ。温を帯びれば之を服し、吐かしむ。蓋し胃中に蟲有れば、灰能く之を殺す。）

比較してみたら、『大和本草』は『本草綱目』の内容を要約し、和文で述べたものである。この『本艸』は、『本草綱目』のことと考えられる。

（四）『大和本草』（蛮種）「占城米」

『大和本草』「稻」群の最後に配されるのは、蛮種の「占城米」である。中国原産ではなく、「秈」の項には『『本艸』、又占稻ト云』（表7）とある。「其種、占城ヨリ閩ニ來ル」とあるので、「占城米」は「占稻の実」である可能性が高い。『大和本草』では項目として独立し、外国から輸入された「蠻種」と注記されているが、『本草綱目』には「占城米」はない。

『大和本草』は「占城米」について次のように述べる。

陸田ニウフ。粒大ナリ。民俗ニハ野稻ト云。梗アリ、糯アリ。水ニ浸シテ、即時ニムシテ、能熟ス。

（陸田にうふ。粒大なり。民俗には野稻と云ふ。梗あり、糯あり。水に浸して、即時にむして、能く熟す。）

以上のことから、『大和本草』「穀」類に内在する「稻」群は、すべての穀物のうちで最もすぐれており、人の生命に関わるものとして、冒頭に配された。

益軒は「稻」群に、『本草綱目』と共通する項目だけでなく、外国から輸入された蛮種も新しく収録する。そして、重要性によって、「稻」「糯」「秈」「占城米」という順番で四項目を配列する。対応ある項目について、益軒は意識的に『本草綱目』をまとめたり、消したり、補ったりして、「薬用性」より「日用性」を中心に叙述したのである。

むすび

『大和本草』「穀」類の下位分類、「稻」群の本文と『本草綱目』「麻麦稻」

類を比較した結果、「汪穎日」のように、益軒が原本を参看せず、『本草綱目』からの間接引用をおこなっている場合があることが確認された。この点については、今後、調査を徹底して解明していきたい。

『大和本草』は「穀」類冒頭において、「稻」を配して「稻は百穀の長」とする。それは「稻」がすべての穀物のうちで最もすぐれており、人の生命に関わるからである。益軒は項目の重要さと優劣さを強く意識しながら配列したのである。

益軒は『大和本草』撰述に際して、『本草綱目』の内容を参考としつつも、日本の風土にあわせて独自の見解を加えて独自の品目を選択し、人々の生活に益する順序で配列した。それは『本草綱目』が薬用性を重視したのに対して、『大和本草』は日用性を重視し、啓蒙的な配慮で説明したからである。そこには、益軒の日本人のための「民生日用」の意識が反映されていたのである。

※『本草綱目』の引用は、国立国会図書館所蔵・(和刻本)寛永十四年版本三十六冊〈特一-三〇二四〉に拠る。『大和本草』の引用は、国立国会図書館所蔵(白井氏蔵書、特一-二四六四)宝永六年(一七〇九)皇都書林・永田調兵衛版本に拠る。

注

- 1) 拙稿「貝原益軒撰『大和本草』の引用書目」(『外国語学会誌』第四十七号、大東文化大学外国語学会、二〇一八年三月刊行予定)
- 2) 拙稿「『大和本草』「穀」類に内在する下位分類—『本草綱目』との比較から—」(『水門』第二十八号、勉誠出版、二〇一八年二月刊行予定)
- 3) 『大和本草』「目録」によれば、一三六二種の品目(実際一三六四種)を収録する。その内訳は本草書から七七二種、本草書以外の漢籍から二〇三種、和品三五八種、蛮種二九種である。本文中に注記する蛮は「蛮種」で外来種の品目、

外は「本草書」以外の漢籍所載の品目、和「和品」は日本産の品目であることを示す。こうした注記を付さない品目は、『本草綱目』をはじめとする本草書所載の品目である。

- 4) 薬の三品（さんぽん）、上薬・中薬・下薬ともいう。中国最古の本草書『神農本草経』は、三六五種の薬物を薬効別に「上品」（一二〇種）、「中品」（一二〇種）、「下品」（一二五種）と三分類する。「上品」は生命を養う養命薬、無毒で長期服用が可能、身体を軽くし、気を益し、不老長寿の作用がある。「中品」は体力を養う養性薬、使い方次第では毒にもなるので注意が必要で、病気を予防し、虚弱な身体を強くする。「下品」は病を治す治病薬、毒性が強く、長期にわたる服用は避けたほうがよいとする。
- 5) 張志斌「明『食物本草』の作者及び成書攷」（『中医雑誌・文献研究』第五十三巻第十八期、中医雑誌出版社、二〇一二年九月）