

八丈島における「タコウナ」の食習慣—主にメダケについて—

能勢(宮内)かおり (株式会社 緑生研究所)

The Eating Habits of *Pleioblastus simonii* Bambooshoots in Hachijo Island

Kaori Nose-MIYAUCHI, Ryokusei Research Institute

1. はじめに

2016～2017年にかけて、1～2か月に1回のペースで八丈島を訪れる機会があった。2017年6月に八丈島を訪れた際、農産物販売所にて初めて「タコウナ」なるものに出会った。タコウナは細い筍で、皮は既に剥かれていた(図1)。

購入して自宅へ持ち帰り、販売所で勧められたとおり茹でて食べたところ、非常に苦かった。購入翌日に茹でていたことから、普段食べる機会の多いモウソウチクを連想し、入手後すぐに下茹でしなかったため苦くなってしまったのだと思っていた。

その顛末をツイッターに投稿したところ、これを読んだ八丈島出身・在住のプロガー、畑中由子氏から、この食材は元々この苦みを楽しむものであり、すぐに茹でていたとしても苦みの程度は変わらないこと、この細く苦い筍はメダケであること、八丈島ではタコウナはよく食べられており、その季節になるとスーパーに並ぶことや、飲食店で出されることもあることを教えていただいた。

そこで、以下に示す疑問を抱くとともに、メダケの食習慣に着目するに至った。

●他の地域ではあまり食べられないメダケを、なぜ八丈島の人々は食べるのか。

メダケは国内に広く分布するものの、食用にすることは一般的ではない。室井緯(1994)にはメダケは中国では苦竹と書き、苦みが強いこと、メダケの筍は皮つきのまま熱灰汁に入れて蒸し焼きにし、皮を剥いて洗って食べられるが、処理方法を誤ると食べられるものではないことが記されている。また、国土交通省九州地方整備局大隅河川国道事務所ホームページ等複数の



図1 購入したタコウナ

ホームページを確認したところ、メダケは「苦くて食用にはならない」と紹介されている。

●皮剥きの手間がかかる割に食べられる量が少ないものを、なぜ食べるのか。

メダケの筍は、モウソウチクなどの大型の筍に比べかなり細く、食べるのに十分な量を得るまで皮を剥くには相当な労力がかかる。

以前、当時小学生になったばかりの我が子が、自宅前に生えているアズマネザサ(メダケと同属で、大きさもほぼ同様のササ類)の筍を掘ってきたことがあった。試しに食べてみようと思い、モウソウチクの筍と一緒にあく抜きをし、食べてみた。苦みは強めだったが、味はまずまずであった。しかし、筍1本に対する可食部分のごくわずかで、筍の皮を剥く労力に見合っていないと感じたのだが、タコウナはその出来事を思い起こす食べ物なのであった。

本論文は、八丈島におけるタコウナ；特にメダケを食べる習慣について記録するとともに、その背景を解明することを目的とした。

2. タコウナとは

タコウナとは、筍の古語である「たかうな」からきている。山口ほか(2004)によると、食用する筍を古語では「たかうな」「たかむな」「たかな」という。東京都八丈島八丈町教育委員会編(1993)によると、古い言葉が今も語り継がれている全国の離島や辺地のなかでも、八丈島には最も多くの古語が残されているという。タコウナは、八丈方言ならではの名称といえる。

八丈島では、春に出る細い種類の筍をタコウナと呼ぶ。畑中氏によると、タコウナと呼ばれるものは2種あり、4~5月には苦くないヤダケ、6月頃には苦いメダケの筍が出るという。

以下に2種の特徴を記す。

●メダケ *Pleiblastus simonii* (イネ科)

河川敷などによくみられることから、カワタケともいう。稈は高さ3~4m、直径2~3cm。本州(福島県・新潟県を北限とし、それ以南)、四国、九州に分布する。材は粘りがあり、曲げやすいことから筍(ざる)の材料にするほか、筍、壁の下地、団扇の骨などとしても使われる。

●ヤダケ *Pseudosasa japonica* (イネ科)

稈は高さ2~5m、直径5~15mm。本州、四国、九州に多くみられるが、まっすぐに伸びること、節が飛び出さないことから、弓の矢に用いられており、昔から各地で栽培されていたため自生分布は不明である。材は矢のほか、釣り竿、筆軸、団扇などに使われる。

3. 聞き取り調査の実施

タコウナの食習慣に関する情報収集のため、聞き取り調査を実施することとした。

2017年7月24~25日に、八丈島出身・在住者を対象に、畑中由子氏と共同で聞き取り調査を行った(図2)。本調査における調査対象は、昔の食習慣の情報収集も視野に入れ、主に70~90歳代の高齢者とした。このほか、畑中氏への聞き取り調査も実施した。

主な質問内容は以下のとおりである。なお、これら以外の回答(長期保存方法、地域による



図2 聞き取り調査実施状況

違いなど)についても、記録を行った。

●子どもの頃から食べているか

●主な調理法

●タコウナ以外の筍(メダケ、モウソウチク)も食べる習慣はあるか

●苦いメダケと、苦くないヤダケのどちらが好きか

この調査結果は、畑中氏が執筆されているブログ「八丈島のおいしい暮らし」(http://blog.goo.ne.jp/super_asanuma)にも掲載されている。

4. 調査結果

本論文では、聞き取り調査結果のうち主要なものを記した。調査結果には聞き取り者の出身地(集落名)も併記した。八丈町には大きく5つの集落があり、島南部の檜立・中之郷・末吉の3地域は坂上地域、島北部の大賀郷・三根の2地域は坂下地域と呼ばれている。

図3に八丈町の集落を、表1に主要な聞き取り調査結果一覧を示した。

回答より得られた傾向を以下に示す。

●子どもの頃から食べているか

坂下地区出身者の多くは子どもの頃食べる機会が少なかったが、坂上地区出身者はタコウナの季節になると風呂番の合間のおやつとして日常的に食べていたという傾向がみられた。

●主な調理法(図4)

茹でる、焼くといったシンプルな調理法が主流だが、煮物や天ぷらなども作られている。

●タコウナ以外の筍(メダケ、モウソウチク)



図3 八丈町の集落 (一部加工)
(出典: 八丈町ホームページ <http://www.town.hachijo.tokyo.jp/gaiyo/gaiyou.html>)

も食べる習慣はあるか

マダケは島内にあるが、数が少ないこと、他に用途があることから、積極的には食べないようであった。また、モウソウチクは島内に稀であるようであった。

● 苦いメダケと、苦くないヤダケのどちらが好きか

両方とも好きであるとの回答もあったが、苦いメダケを好む回答者が多かった。

● その他情報 (長期保存方法、地域による違いなど)

・ 長期保存方法: かつては食べる分をその都度採っていたが、ある時期から塩漬けで保存されるようになり、その後冷凍庫が普及してからは冷凍保存が主流になった。

・ 地域による違い: メダケはかつて坂上地区には多かったが、坂下地区には少なかった。戦後、坂上地区の土壌を坂下地区に客土したことにより、坂下地区にもメダケが増えた。



図4 タコウナ調理例
(茹でてマヨネーズをつけて食べる)

- ・ 皮むき: 面倒ではあるが、慣れている人には容易なようである。また、近年は皮むき済みのものが売られており、手軽に食べられるようになったとのことである。
- ・ 飢餓の影響: 八丈島は飢餓に苦しめられてきた経験から、様々なものを食べてきたという歴史的背景がある。

5. 考察

聞き取り調査結果 (表1) をもとに、以下について考察する。

● 苦み

本調査の回答では、苦みを美味しく感じる声が多かった。特に坂上地区出身者は、子どもの頃から食べ慣れた、なじみのある味と感じているようであった。また、表1に掲載しなかったが、八丈島の人々は島特産のアシタバ (セリ科) 特有の苦みを日常的に味わっており、苦みに慣れているのではないかの回答があった。

さらに、苦みをそのまま感じる調理法である茹でる、焼く、といった調理だけでなく、煮物、揚げ物、和え物などと様々な調理法があることから、味の変化も楽しめるものとみられる。

● モウソウチク、マダケの分布状況

本調査の回答では、一般的に筍として知られているモウソウチクおよびマダケは島内に少ないとの情報が得られた。

八丈島に生育する植物の目録が掲載されている葛西重雄 (1968) および国立公園協会 (1996) をみると、モウソウチクはいずれの文献にも掲

表1 主要な聞き取り調査結果一覧

聞き取り先	出身地	子どものころから食べているか	主な調理法	タコウナ以外の菊(マダケ、モウソウチク)も食べる習慣はあるか	メダケ(苦い)、ヤダケ(苦くない)のどちらが好きか	その他情報
細中氏	坂下地域：大賀郷	子どもの頃はあまり食べておらず、好きではなかったが、大人になってから好きになった。	茹でてマヨネーズやみそをつけて食べる。焼いて食べる。冷凍保存し、正月の煮物に入れる。タコウナの下処理は特にしない。	マダケも食べるが、メダケより少ない。酒造などで中国産の水漬の菊や、シーズン中はモウソウチクを食べる。	どちらも好きだが、メダケのほうがいくらかでも食べられる。	【長期保存方法】茹でてから冷凍するが、繊維が壊れて美味しくなくなる。島の高級住宅の冷凍庫にはたいてい入っている。 【地域による違い】坂上地域(檀立、中之郷、末吉)は味噌煮が主流だが、坂下地域の大賀郷は醤油で甘辛く煮る。 【食むき】漬物だが、最近ではむき詰りのものが売られるようになり手軽に食べられるようになった。
SY氏	坂下地域：大賀郷	子どもの頃、食べたことはあるが、あまり食べていない。	茹でて食べる。	マダケの菊は採りに行くが、材として利用されるためたくさんは採らない。	どちらも好き。	【地域による違い】かつては坂下地域ではメダケは少なかったが、放棄地が増えたため最近では増えている。
NS氏	坂下地域：三郷	子どもの頃に食べた記憶はない。坂下地域の文化ではない。戦時前後にオモシやアゼとは食べたが、タコウナは食べていない。	茹でて食べる。焼いて味噌をつけて食べる。	マダケは自内になく、釣り竿の材料として使われる。マダケと思われ菊をくれる人はいない。	食べたことは思わない。食べられていないので興味がない。	【地域による違い】土壌の違いが影響しているのではないかと推測。 【食むき】漬物。
KI氏	坂上地域：檀立		醤油に入れる。	マダケ、モウソウチクは古風で割れやすいこと、数が少ないこと、漬物に利用することから菊は採らない。	メダケのほうが好き。	【食むき】焼先を香辛料で漬くとよい。
HP氏	坂上地域：中之郷	戦時中、家の周りのササ(オエダク：木と木の間の風よけに植えられていたササ)の若いものを、風呂の火の蒸らしながら、蒸し焼きにして食べていた。細くてかたくて苦い「青しび」(竹が青くなったもの)だったが、おいしかった。戦時中は食べる余裕がなかったかもしれない。	おやつや、おかずとして食べた。青は焼いたり、割いて茹でて味噌を付けてそのまま食べた。味噌煮にする、目押ししやすくなるうえ柔らかくなる。中之郷では味噌に醤油を足したもので煮ることが多い。茹でてから油でいためて醤油煮にするのも美味しい。	マダケは採らずに地面の上の方を切って収穫するが、味や香りがなくおいしくない。	どちらも好き。	【長期保存方法】青はタコウナをたくさん採って食べる習慣はなく、そのつと使う分だけ採っていた。昭和40年代前半に、畑が荒くなったこともあり、檀立ではタコウナをまとめて採り、種いっけいに塩漬けしておくのが流行った。塩漬けしたものは、塩抜きしてから油で炒めて食べた。冷凍庫が普及してから塩漬けがなくなった。島内には食料保存用に大型フリーザーを持っている人が多い。 【食むき】漬物。
SK氏	坂上地域：中之郷	子どもの頃、風呂を蒸かすときに火のところでマダケを入れて焼いて食べていた。あまり焼かないが、タコウナの時期の葉のみだった。	日常のよといとこに生える「青しび」(竹が青くなったもの)を天ぷらにするといいたい。子どもの頃は焼いたものばかり。蒸つけや味噌煮も、まくらびと一緒に煮たものも食べた。	どの菊も食べるが、メダケが一番おいしい。菊はシーズン中は食べれば満足するので、いまはあまり食べない。	メダケは味が合うが好き。	【地域による違い】坂下地域にはタコウナはあまりなかったが、戦後、八丈島との間に坂上地域の土を寄したことに由来する。 【長期の歴史】八丈島は歴史的にタコウナに苦しめられていたことから、基本的に何でも食べていた。
YK氏	坂上地域：中之郷		焼いて食べる。茹でてから塩漬けすることもある。	モウソウチクは持ち込んだ人がいるが、気味が合わないのか増えないし、太くならない。販賣用に増えているので、菊はとらない。マダケは種として送るので有用であり、大切にしている菊はあまりとらない。	メダケは美味しくないので、たくさん食べられない。メダケはいくらかでも食べられる。	【地域による違い】三郷はメダケが少ない。土壌が肥えていないと生えない。
西工夫	坂上地域：中之郷(大賀郷は島外出身者)	子どものころから食べていた。いりごき(餅の奥にあるもの)は柔らかく、道路沿いのものは若くておいしい。	焼いて食べた。味噌味噌は食感が良い。天ぷらも作る。		どちらも好き(大賀郷の方が好き(大賀郷))	【食むき】むきには慣れている。焼先を香辛料で漬くとよい。

注) 空欄 (-) は、時間の都合等で質問できなかった項目。

載されておらず、マダケは国立公園協会(1996)にのみ掲載されていた。また、鈴木貞雄(1996)には、モウソウチクは中国原産で、江戸時代に中国から日本に移入されたと言われていること、全国で栽培されているマダケは中国原産という説があるが日本原産らしいということが記されている。

聞き取り調査結果および文献の掲載状況から、マダケおよびモウソウチクはいずれも島外から持ち込まれたものの、分布地点が少なく、その範囲も狭いものとみられる。

●メダケ分布の地域差

メダケは、坂上地区には元々多く、坂下地区には戦後客土されるまでは少なかった。そのため、坂上地区にはメダケを食べる習慣が根付い

ていた。

環境省自然環境局生物多様性センター(2013a,2013b,2013c)の植生図によると、メダケが優占するササ群落であるメダケ群落は、八丈島内では主に沿岸部に分布しており、特に坂上地区の中之郷での分布が目立っている。この植生図は近年作成されたものであるため、坂下地区への客土が行われる前の状況は不明であるものの、坂上地区にとってメダケが長年身近な存在であることがうかがえた。

6. まとめ

以上の結果から、八丈島においてはモウソウチクやマダケといった筍よりも、タコウナの存在が身近であること、苦みになじみがあること、



八丈島内の地域によってタコウナの食習慣に違いがあることがうかがえた。これらの傾向には、八丈島の歴史や植生、植物相のほか、島民の味覚嗜好性といった背景が要因として大きく関わっていることが推察された。

今後も聞き取り調査と文献調査を補充しながら、タコウナの食習慣について調査を継続していきたい。特に、年齢層の違いによる食習慣の相違等についても明らかにしていきたい。

7. 謝辞

本調査に際し、多大なるご協力いただきました畑中由子様をはじめ、南国様、福田栄子様(ガーデン荘)、菊池義郎様、笹本直衛様、吉田繁夫様、菊池昭仁様、森川様、小坂武宏様、えこ・あぐりまーと様、磯崎光太郎様(いそぎきえん)(訪問順)から、貴重なお話、時間と場所のご提供をいただきました。心より感謝いたします。

参考文献

- 八丈町ホームページ <http://www.town.hachijo.tokyo.jp/gaiyo/gaiyou.html> (2017年7月29日閲覧)。
八丈島のおいしい暮らし http://blog.goo.ne.jp/super_asanuma (2017年7月27日閲覧)。
堀田満ほか編, 1989. 世界有用植物事典. 平凡社. 東京.
環境省自然環境局生物多様性センター, 2013a. 1/25,000 植生図, 八丈小島. 環境省自然環境局生物多様性センター.
環境省自然環境局生物多様性センター, 2013b. 1/25,000 植生図, 八丈島. 環境省自然環境局生物多様性センター.
環境省自然環境局生物多様性センター, 2013c. 1/25,000 植生図, 八丈島南部. 環境省自然環境局生物多様性センター.
葛西重雄, 1968. 八丈島道植物目録. 東京都教育庁八丈出張所. 東京.
国土交通省九州地方整備局大隅河川国道事務所ホームページ <http://www.qsr.mlit.go.jp/osumi/index.htm> (2017年7月29日閲覧)。
国立公園協会, 1994. 八丈島自然公園内環境基礎調査報告書. 国立公園協会.
近藤富蔵著・八丈実記刊行会編, 1964. 八丈実記第一巻. 緑地社. 東京.
室井綽, 1994. 竹の世界 Part2. 地人書館. 東京.
鈴木貞雄, 1978. 日本タケ科植物総目録. 学習研究社. 東京.
鈴木貞雄, 1996. 日本タケ科植物総目録改訂増補版, 日本タケ科植物図鑑. 聚海書林. 千葉.
東京都八丈島八丈町教育委員会編, 1993. 八丈町史. 東

- 京都八丈島八丈町役場. 東京.
東京都教育委員会編, 1960. 東京都文化財調査報告書8, 伊豆諸島文化財総合調査報告第3分冊. 東京都教育委員会. 東京.
内村悦三, 2014. タケ・ササ総図典. 創森社. 東京.
山口堯二・鈴木日出男編, 2004. 全訳全解古語辞典. 文英堂. 東京.
米倉浩司・梶田忠, 2003. BG Plants 和名-学名インデックス (YList). <http://ylist.info> (2017年7月29日閲覧).