

## 恵泉 果物の文化史(4)

# 温州ミカン(ウンシュウミカン)

小林 幹夫(人間環境学科)

### はじめに

つい最近まで、日本の正月風景には、家族で囲んだコタツ(食卓)があり、コタツの上にはお盆に盛った温州ミカン(ウンシュウミカン)があるというのが定番であった。日本を代表するカンキツであるこの温州ミカンは、ミカン科カンキツ属ミカン区に分類され、ポンカンなどと同じ仲間である。ナイフを使わずに手で簡単に皮がむけ、袋もやわらかくそのまま食べられる。しかもタネがほとんどない優れた果物である。カンキツ属の中には、このほか、オレンジやブントがある。カンキツ属のほかに、カラタチ属とキンカン属があり、これらを総称してカンキツ類と呼んでいる。ただ、日本では、耐寒性の強いミカン区に属するもの、特に、温州ミカンが栽培の主流となっている。<sup>(1)</sup>

### 1. 温州ミカンが日本のカンキツの主要品種である理由

日本で栽培されている温州ミカンは、現在、毎年150万トンから200万トンの間で変動しながら生産されており、日本の全カンキツ生産量の約4分の3を占めている。

本来カンキツ類は亜熱帯性の果樹でグレープフルーツ、オレンジ、ブントなどカンキツ類の主要な種類の果実は越冬して成熟するが、日本の温州ミカンの栽培地帯は暖流の影響を受け、温暖な西日本の海岸線に沿って分布している。しかも温州ミカンの果実は、寒さの影響を受けない年内に収

穫でき、樹体には耐寒性がある。このような理由から温帯である西日本で栽培が発展した。これ以外にも、樹は栽培しやすく、収量が多く、病気に強いことも普及した要因である。もちろんおいしくて食べやすいことが第一の条件である。

## 2. 江戸時代の「みかん」は紀州ミカン

温州ミカンが家庭の食卓に登場した歴史は意外と新しく、明治時代中期以降のことである。いわゆる「みかん(ミカン類)」は江戸時代から一般に利用されていたが、それは、我々の知っている「温州ミカン」とは別種のものであった。「温州ミカン」は江戸時代には九州地方など一部で栽培されており、その果実は大きく、当時存在したカンキツ類のなかでは抜きん出た高品質を有し、食べやすいことも知られていたが、「タネなし」という今日から見れば優れた特性が逆に、封建時代のことで「子だね運」を悪くすると嫌われ、あまり普及しなかった。当時もっぱら栽培されていたのは、温州ミカンより果実の小さな「たねあり」のクネンボ(九年母)、コウジ(柑子)、紀州ミカン(キシウミカン)などであった。そのなかでも紀州ミカンは品質がよいので需要が多く主要品種であった。<sup>(2)</sup>

俗謡で「沖の暗いのに白帆が見える、あれは紀の国みかん船~」というのがあるが、これは、元禄時代(貞享2年・1685)、嵐のために航路が途絶え、紀州ミカンが地元で暴落し、江戸で高騰したときに、悪天候をおして紀州ミカンを満載した船を紀伊(大部分は今の和歌山県)から送り、大金を儲けたという豪商紀伊国屋文左衛門の話である。当時それほどの紀州ミカンは庶民の果物として普及していた。静岡市の駿府城の一隅に今も残る「家康公お手植えのミカン」もこれである。<sup>(3)</sup>

紀州ミカンは天正2年(1574)に、肥後国(現熊本県)の小ミカンが紀州有田郡に導入されたことに始まるとされている。

小ミカンは中国原産であるが、日本への伝来時期は明らかではない。また、中国のものと同ーかどうかも明らかでない。果実の熟期は12月上旬~下旬、果重は40~60gと温州ミカンの半分の大きさ、タネは多いものの香り高

く酸味が少なく甘味が強く食味は優れている。熊本県の伝説によると、景行天皇(記紀で12代天皇)が西暦88年(弥生時代中期)に肥後国小天(現熊本県天水町)に行幸され、カンキツのタネを下賜されたとか、神功皇后が三韓を征して、その帰途にカンキツを持ち帰り、これを肥後国八代(現八代市)に植えさせたという話が残っている。熊本県には近年まで小ミカンの古木が残っていたことから、この地方での栽培史が格別古いことは確かだとされている。紀州以外にも小ミカンは肥後地方から全国の暖地に普及し、河内ミカン(熊本)、津組ミカン(大分)、桜島ミカン(鹿児島)、蒲刈ミカン(広島)、泉州ミカン(大阪)、などと地域ごとに様々な名前と呼ばれるようになった。その中でも紀州ミカン(和歌山)は有田郡一帯に広まって一大産業となったため、紀州ミカンが代表的な名称となった。学名もCitrus kinokuniと命名され、英名もkinokuniで通用する。<sup>(4)</sup>

### 3. 「紀州ミカン」から「温州ミカン」へ

明治中期~後期に温州ミカンにその座を譲るまで、日本のカンキツの代表品種として栄えた紀州ミカン(小ミカン)だが、昭和初期になっても「紀州ミカン(小ミカン)」派と「温州ミカン」派がどちらを推奨するかで言い争いをしたほど、「紀州ミカン(小ミカン)」の人気にも根強いものがあつた。しかし、果実が100gにもなる温州ミカンと50gほどの小ミカンでは勝負ありで、江戸時代とは逆に、タネのあるなしも価値観の変化とともに、温州ミカンの普及を助けた大きな要因であつた。ただし、現在でも「紀州ミカン(小ミカン)」は栽培されており、たとえば、鹿児島県では「桜島小ミカン」の名で地域特産品が出荷されている。また変種として、紀州ミカンより果実が扁平で大果の「平紀州」やタネ無しの「無核紀州」などが、一部の県で小規模ながら栽培されている。<sup>(5)</sup>

現在のカンキツの代表品種で、世界に誇る「温州ミカン」は日本原産の果物といわれている。原産地は鹿児島県長島、中国から帰国した僧あるいは中国貿易船等が長島に持ち帰ったカンキツ類のソウキツ(早桔)、ホンチソウ(本地早)、マンキツ(椪桔)いずれかのタネから偶発に発生したもの(偶

発実生)とされ、その時に変異を起こし、タネがない、もしくは少ないものになったと考えられている。時期は江戸時代初期とされるが、戦国時代から室町時代にさかのぼるとする説もある。長島にはその原木(1937年当時で樹齢300年以上)の古木が存在したので、日本原産と考えられている。ただし残念ながらその原木は1948年に枯れ、今はその原木から接ぎ木された2代目が残っている。長島で発生した温州ミカン、その後九州近辺に産地が形成された。さらに近畿、東海地方へと広まり、一般に栽培されるようになったのは、前述したように明治中期から後期である。

紀州ミカンから温州ミカンへの新旧入れ替わりの様子は、文学の世界にも反映し、小説の素材として用いられている。たとえば、夏目漱石の「草枕」(1906)のなかに『蜜柑がべた生りに生る景色を始めて見た』とある。「べた生り」とは紀州ミカン(小ミカン)に比べて、温州ミカンの特徴である樹体あたりの結果量の多いようすを描写しており、ここでは、温州ミカンが旧来の紀州ミカン(小ミカン)と取り代わって、見慣れない景色を作っている様子を見た驚きを表している。芥川龍之介の「蜜柑」(1919)の中では、それまで、贈答用に使われていた温州ミカンが、庶民にも行き届くようになった様子があらわされている。また、有吉佐和子の「有田川」(1963)のなかでは、ミカン類の生産と消費傾向が「紀州ミカン」から「温州ミカン」へと重きをなすさまが、明治33年当時の人々の営みの新旧の対比のなかで描かれている。<sup>(6)</sup>

#### 4. なぜ「温州」?

「温州ミカン」の命名の由来は、一説によると、中国に浙江省「温州」府というミカンの名産地があったことから、わが国の本草学者が中国の温州に思いをはせて「温州」という文字を冠して「温州ミカン」と称したのではないかと推測されている。江戸時代後期になりようやく現在の「温州ミカン」という名がつけられ、認知されたのである。しかし、当時は他にも、仲島(原産地長島のこと)ミカン、リウリン(李夫人)、キンキュウ(金九)、ハダヨシ、薄皮クネンボ、タネナシ蜜柑、トウミカン(唐蜜柑)など多くの地方呼称があり、これが「温州ミカン」と全国的に統一されたのは、明治期に入ってからである。

やがて紀州ミカンに変わって急速に普及し、明治時代後期には温州ミカンによって日本の近代カンキツ産業が花開いていった<sup>(7)</sup>。

## 5. 温州ミカンの主要系統の成り立ち

原産地である鹿児島県の長島から、筑後地方に入った温州ミカンは「在来系」とよばれる。この「在来系」は各地に広まり、それぞれの地方で突然変異(枝代わり)が見つけれられ、それらが育成されて、「平系」(愛媛県)、「池田系」(大阪府)、「早生系」(大分県)を生じた。原産地から長崎県にはいったものは「伊木力系」と呼ばれ、これが愛知県に入って「尾張系」を生じた。現在栽培されている温州ミカンの多くは、「早生系」と「尾張系」から出ている。宮川早生、興津早生、日南1号、上野早生は「早生系」に属し、青島温州、大津4号、南柑20号は「尾張系」に属する。

## 6. 食生活と温州ミカン

食品に強い味や匂いを好まず、自然の素材をよしとする日本人の嗜好の伝統的な特性から見れば、香り少なく、味も淡白な温州ミカンは、実に日本的な果物といえる。しかし、近年のわたしたちの食生活の急速な変化は、ミカンにも濃い味や香りを求めるようになってきた。品種改良の方向性も、そのような要求に応じて変化し、ミカンとオレンジの雑種「タンゴール」の作出の試みがおこなわれてきた。すでにおなじみの「清見」は、1979年に作出されたタンゴールで、「タネ無し」であることはミカンの性質を受け継いでいるが、中身の味や香り、そして皮のむきにくさはミカンとオレンジの中間の性質を持っている。消費者の評価は高く、新しいタイプのカンキツとして売られている。また「清見」を片親としてさらに新しい「タンゴール」の品種が作出されている。一方で、ミカンの果実に、機能性食品としての効果を見出し、消費拡大を図ることもされている。その内容を以下に示す。<sup>(8)</sup>

1. 他のカンキツ類にくらべて、果肉中に、カロテノイドの一種であるβ-クリプトキサンチンが大量に含まれ、高度の発ガン防止効果がある。
2. フラボノイドの一種ヘスペリジンを多く含有し、毛細血管を強くし、高血圧や動脈硬化を予防する効果がある。

3. 果肉を包む袋(じょうのう膜)は食物繊維が豊富で、ペクチンを多く含むので、じょうのう膜ごと食べることで、血糖値上昇の抑制効果(糖尿病罹患率の減少)や高脂血症の予防効果がある。
4. 果皮の油胞中の精油に、抗酸化活性の高い $\alpha$ 型のビタミンEが多く、高血圧、動脈硬化などに効果がある。

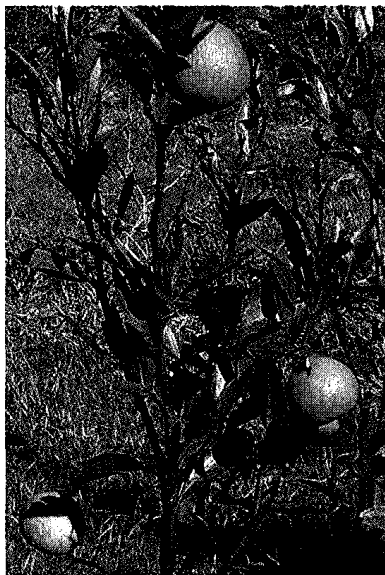


写真1-温州ミカン、ポット栽培なら3年目で結実する



写真2-温州ミカンの管理作業(剪定)

## 参考文献

1. 小林 章(1990)文化と果物:89-94.養賢堂
2. 星川清親(1978)栽培植物の起源と伝播:216-217.二宮書店
3. 岸本 修ら(1992)日本のくだものと風土:79-87.古今書院
4. 今井敬潤(2006)くだもの・やさいの文化誌:94-101.文理閣
5. 梅谷献二・梶浦一郎(1994)果物はどうして創られたか:31-37.筑摩書房
6. 塚谷裕一(1995)果物の文学誌:22-36.朝日新聞社
7. 間亭谷 徹(2005)果樹園芸博物誌:135-159.養賢堂
8. 間亭谷 徹ら(2000)果実の真実:102-106.化学工業日報社