

カボチャ

牧 幸 男

冬至は「日短きこと至る」の意味で、北半球で太陽の高さが一年中で一番低くなり、昼が一番短く夜が一番長くなる日である。農耕民族にとってこの日は「冬至に天氣がよければ翌年は豊作」、「冬至に雷が鳴れば雨が多い」、「冬至に南風が吹けば地震・日照り・大雨」、「冬至に雪が降れば豊作」という数多い言い伝があるように、大切な日である。

中国の冬至の習慣は「冬節、交冬」とも呼び伝統的な行事のひとつである。そして、古くから「冬至大如年」と言われ、昔の宮廷も民間でも重視され、周（BC1,046～BC256）の時代から祭祀の行事が行われていた。北宋（960～1127）の文人鮮東坡（1101～1131）は五言古詩の「別歳」で次のように詠っている。「・・・去去勿回顧 還君老与衰」（去れ去れ回顧する勿かれ、君に老を還さん）、「年を取るなどと、悲観的にならず、去りゆく年に思い切って衰えを預けよう」と考えていたようである。

冬至はこの日を境に春へ「一陽来復」の日に向かい、新しい年が幸運に結びつくよう考えてきた。その日には幸運に関係ありそうな名前の食べ物を好んで食べてきた。同時に、柚子湯（冬至風呂）に入り無病息災を祈た。年末は、新鮮な野菜が入手困難なので、長期保存が可能で、栄養価の高い物を食べるように努力してきた。選ばれる食物は、地域により差があるが、来るべき年に「ん」（運）がつくようにと、名前に「ん」がふたつある食物を食べよう縁起を担いだ。「冬至の七種」の選定は南瓜、蓮根、人参、銀杏、金柑、寒天、饅頭で、寒い冬至を乗り切る最良の食べ物であった。

特に、カボチャを食べる習慣は全国各地に残っており、食べ方も「冬至カボチャは朝のうちに食べるとよい」、「四つ前（午前10時）に食べるとよい」と伝えられている地域もあった。私はこの習慣は古い時代から伝わってきたと思っていたが、「栄養」と言う言葉が使われ始めた明治以降のようだ。

一口にカボチャと言っても種類が多く、ウリ科のカボチャ属の総称と考えてよい。葉は大きく突起を持ち、斑模様や裂片をつける。花色は黄色や橙色で単性花である。茎は長く蔓状で、花後瓢箪形、菊座形、球形等様々な形の実がなる。

栽培種を大別すると西洋カボチャ（栗南瓜類）、東洋カボチャ（鹿ヶ谷南瓜類）、ペポカボチャ（金糸瓜、ズッキーニ類）3種となる。『新編 牧野新日本植物図鑑』にはカボチャの名称を付けている植物がボウブラ（キクザキカボチャ）*C.moschata*、サイキョウカボチャ（トウナス、シシガタニ）*C.moschata*、セイヨウカボチャ（ナタウリ）*C.pepo* L.、金冬瓜 *C.pepo* L. cv. Kintoga、クリカボチャ *C.maximano* の5種が収載されている。



カボチャの花



様々なカボチャ

原産地は南北アメリカ大陸だが、主要生産地は中国、インド、ウクライナ、アフリカである。栽培の歴史は古くペルーではBC4,000～3,000年頃から栽培されていたらしい。また、メキシコではBC1,440年の出土品にカボチャの種が発見されている。

我国への渡来は、天文10年（1541）にポルトガル船がカンボジアから持参した野菜と記録がある。この時、寄港地のカンボジアから、当初ポルトガル語で植物名が「カンボジア」を意味する *Camboja*（カンボジャ）も伝わった。江戸時代後期の『和漢三才図会』

(1713) には、ポルトガル船の寄港地であった中国の南京に由来し「唐茄子」「南京」とも呼ばれるようになった。現代の漢字表記「南瓜」は中国語の南瓜（ナングア nánguā）による。このカボチャが、江戸で栽培されたのは1771年と江戸時代の随筆『嬉遊笑覧』（1830）に記録があるので、九州に上陸したカボチャが江戸に普及したのが約230年かかったことになる。

灰色雲 凝りて動かぬ 日のつづき 冬至のかぼちゃ さみしく食いけ 窪田空穂

運が付くと 冬至南瓜を 煮てをりぬ 小澤菜美

植物名は、ボウブラやポーボラはポルトガル語のカボチャやウリ類を意味する abóbora（アボボラ）に由来するとされている。他に、「カンボジア」を意味する Camboja の転訛、或いは中国由来による蕃茄子、南京、胡瓠等がある。漢名の南瓜（別名ナングワ）は中国語由来である。方言で「ぼうぶら」「ポーボラ」とも呼ばれているが、これもポルトガル語で「カボチャ」や「ウリ類」を意味する abóbora（アボボラ）に由来している。なお、中国では健康、豊穡の象徴として、「庭園の皇帝」とも呼ぶことがある。

学名は、属名の Cucurbita は、cucumis（ウリ）+orbis（円形）で、ヒョウタンに対する古代ラテン名の転用である。種小名（前述参考）は、moschata はじゃこうの香がする、pepo はウリの実、maximano 等はいずれも意味不明である。



カボチャの蔓

薬用は、様々な部位が使われる。蒂の粉末を生薬名南瓜蒂、仁を南瓜仁と呼び、腫瘍に蒂の粉末をごま油で練り塗付、種子はそのままあるいは炒ると条虫、回虫駆除に、実は胃腸を温めて食欲を増進し、疲労倦怠、食欲不振に効果があるとされている。その他、蔓を浴用剤にして冷え性に使った。

食用は「冬至に南瓜を食べると長生きができ、病気にならない」と言われるだけでなく、「厄よけ」「中風（脳卒中）よけ」「風邪にならない」「一年中おこづかいに困らない」「長生きする」などの言い伝が残っている。また、種子も薬用以外に食用によく使っている。

ハロウィーン行事とカボチャ

私がハロウィーンの行事を経験したのは、初めてアメリカを訪れ、アメリカの知人宅にお世話になった時である。10月31日夜、付近の子共達が大きな声で

Trick or Treat!（お菓子をくれないと、いたずらするぞ!）と訪問宅を訪れた。奥様はお盆に乗せたクッキーをひとつまみを子共達に与えると、Thank you. Happy Halloween to you.と返事をして楽しそうに隣の家に行く姿を見た時である。ハロウィーンの詳しい説明は略するが、当日の街中は、

屋間から「魔女」や「お化け」に仮装した人が歩いていたり、市内は顔に工作した大きなカボチャ Jack-o'-Lantern が置かれていた。当時日本でこの行事は行われていなかったが、20年程前から目にするようになった。

この日にカボチャを飾るのは、ハロウィーンの日にはやってくる悪霊や魔女を追い払うのが目的とのこと。

現在、私が住むセントラルビオスでも、ハロウィーンの日少し前から、様々なかぼちゃをかざるようになった。



カボチャの種子



ハロウィーンのカボチャ