

豆本・かたつむり談義

齊 藤 岩 雄

1. 府中豆ほんの会

北陸通信社（武生市平和町6-18）の松本信也氏らが中心となって「府中豆ほんの会」が新発足したのは昭和49年のことである。詳しいことは知らないが、何でも越前和紙や織物生地などを使って郷土色豊かな「まめ本」を発行するという計画である。このまめ本の会の編集委員会で年間発行の計画が組まれた時、創刊第1号に「ふる里でのんでんむし」を取りあげることになった。そして、その執筆者に私が指名されたというのである。松本さんから一応「府中まめ本」発行の趣旨等についてうけたまわったが、郷土にふさわしい「かたつむり」の話が執筆できるかどうか、私は全く自信はなかった。そしてともかく私なりに内容をまとめできあがった原稿を松本さんに手渡した。

さて、できあがった「府中まめ本」第1号「かたつむりーふる里でのんでんむし」は、藤田哲郎氏の装幀といい、東壮介氏の貝の写真といい、また越前紙漉きの名匠王久（玉村正氏）の手漉きのソフトな表紙の感触といい実に見事であった。小さな8cmに11cm、120頁のこの本が、それこそ精一ぱいの衣装を着飾っているのである。そしてこの珍本が東京、大阪をはじめ九州、北海道と500名の会員に配布されたのは49年11月末のことである。

2. 豆本・かたつむりへの感想

「まめ本」の内容ということから考えれば、かなり縁遠いと思われた科学的な読物のかたつむりではあったけれど、全国から寄せられた感想を読ませていただくと、案外身近にいるかたつむりであったせいか、親しんで読んでもらうことができたらしい。そのような感想文のいくつかをここに紹介すると、

1. せかせかした日常生活の中で「ゆっくりりずむ」が呼ばれている。そんな時「かたつむり」に見習うことも多いと思う。興味深く読ませてもらった。
(福井県 牧野弘幸)
2. 「かたつむり」はよくまとまった版面と印刷で非常に読みやすかった。

(東京都 坂本一郎)

3. 内容については齊藤先生の文献的な立派な著であり感服しています。小生の息子にも購読させたい。
(大津市 赤井恒太郎)

4. 表紙の手ざわり、やわらかさ、あたたかい感じ、左手にもってしばらく眺めてから読んだ。「陸の貝の美しさは茶の美である。」たしか、私の庭でもよく見かけた筈だと早速探してみましたが、やはり夏のものでしょうか、残念ながら昨日は見当たりませんでした。今後気をつけて集めてみようと思います。
(綾部市 久下寿夫)

5. よそものの私にさえ好読みものですから、そちらの土地の方々にとっては大切な案内書になります。この種のものは意外に土地に知られずにしまうものです。（宮崎県 立川武雄）
6. 内容は珍しく色々教えられました。東京ではもうほとんど見る機会がなかった「でんでんむし」について、造詣ふかいお話しの数々楽しく読みました。（東京都 田口 実）
このような感想文がたくさん寄せられた。多くの方はこの「まめ本」を読まれて、わざわざ庭先へ出て、でんでんむしを探したようである。「冬に入ったため見当らないので期待を春にかけた。」という人が多かったらしい。事実、春から夏にかけて、私のところへかたつむりを納める標本用小箱はどこで求めたら手に入るのか教えてほしいという熱心な人もでてきた。

3. 豆本・かたつむりの内容

福井市郷土自然科学博物館の小林館長から「豆本かたつむりについて何か書くように」という知らせを受けたのであるが、実はこの豆本に書いた「ふる里でのんでんむし」の内容については、同館発行の博物同好会会報第18号「かたつむり騒動」（昭和46年5月発行）、同19号「かたつむり騒動始末記」（昭和47年5月発行）に書かせてもらったものを要約したまでである。ただし、「まめ本」という新装帧に衣替えをしたため、その内容の一部を省略したり、肩のこらない読みもの風に手直ししたのである。したがって、内容そのものを今改めてここで紹介する必要はないよう思う。

ただ、珍本であるためであろうか、各方面からその後もわけてほしいなどと言われるのであるが、この本は最初から会員制になっており、限定出版であるため私自身にもどうにもならない。

かたつむりについては、もう少し一般的なことで書いてみたいと思うこともあったが、字数に制限もあり、しかも「ふる里」という制約があったので、それらについてはふれなかった。そこで、いま「かたつむり続編」といった意味も含めて、「かたつむり談義」という題のもとに、「豆本、かたつむり」の続きを本誌をかりて書いてみようと試みたわけである。

4. かたつむり料理

日本ではかたつむりを常食する習慣はない。ところが最近かたつむりを食べたという話をよく耳にする。このかたつむりの本名はフランスの食用かたつむりで「エスカルゴ」という。日本名ではリンゴマイマイというかわいい名がつけられている。このエスカルゴはヨーロッパではぶどう園で養殖しているかたつむりであるから、日本名の「リンゴマイマイ」という名は習性からみてもあまりよい名とはいえない。

ヨーロッパでは紀元前50年ごろ既に食用の目的で養殖され、カトリック教では信仰行事の断食中でも、かたつむりを食べることだけは許されていたらしい。そのため一時は僧院内で飼育することが盛んであったという。この風習が伝わって、フランスの修道院でも食べるようになり、これがローマ帝国に伝わって大々的に飼育され食用に供されるようになったのだと伝えられている。一説にはかたつむりをいくら退治しても増えるので、いっそのこと食べてしまったらということになっ

て、かたつむりを食べるようになったのだという話もある。

フランスの動物学者ガタールによるとヨーロッパにいるかたつむりは元来はアジア産のもので、氷河時代にアジアとヨーロッパを結ぶ高山を尾根伝いに数世紀にわたってヨーロッパへ移動したものであるといっている。かたつむりの歩みはのろい。遅鈍の代表とされている。平均1分間に約9cmほどしか進まない。1時間540cm1日でも130m飲まず食わず、休まず寝ずの昼夜兼行で進んでも計算では、1年47kmである。このかたつむりがアジアからヨーロッパまで移動したというのであるから全く夢のような話である。

かたつむりは大きな家を背負って歩くから力の強いことはわかっている。自分の重さの50倍くらいの重い荷物を平気で引っぱることができる。また、足からは「ねばねば」した液を出す。この液を出している関係かどうかは知らないが、平気で薄いかみそりの刃の上を進むことができる。もちろんその足には少しの傷も残らない。こんな珍しい芸当ができるのである。かたつむりと同じ仲間の「なめくじ」も液を出してはって歩くが、ふしぎなことに塩水で洗うと、この液のあとはきれいにとれる。逆にはまぐりなど海の貝は真水で洗うとよくとれる。

話は横道にそれたが、このエスカルゴの専門の料理屋ができて一般の人々の口にはいるようになったのは18世紀末だといわれている。

ヨーロッパでは、たいていのかたつむりは、食用にしているようであるが、特に大型のエスカルゴはフランスの代表料理である。先年天皇陛下がパリーのホテル・ド・クリーヨンでお泊りになられたが、このホテルのエスカルゴ料理は特にうまいとされている。天皇陛下は御賞味のあと、貝殻をそっと紙につつまれてお持ち帰りになったと聞いている。これは私ども貝の収集家がよくすることである。なんとほほえましいではないか。（波部忠重著「貝の博物誌」）

フランスにおいてエスカルゴ料理が名物になったのには、ぶどうの葉が大好物であるエスカルゴの習性が大きく関係している。そのためぶどう園でぶどうを収穫した後にエスカルゴを繁殖飼育できるからである。シューは冬の初めである。春から夏にかけて成長し、越冬のころよく太っているので味もよい。パリで1日10万個以上も消費されるという。欧洲全体ではどれだけのエスカルゴが食べられているのであろうか。1952年の記録では約6億匹、重さで8000トンにのぼると記されている。

最近、日本へもこのエスカルゴが輸入されはじめ、わざわざフランスまで出かけなくても、このかたつむり料理が食べられるようになったという。

5. 日本のかたつむり料理

日本の貝博士波部忠重氏は日本のかたつむりの方がエスカルゴより味がよいといっている。氏はかたつむりの食べ方について次のように述べている。かたつむりはニンジン、キュウリなど台所の野菜なら何でも食べるから、それらのきれいな野菜で10日あまりも飼育すると泥くさ味がなくなる。食べ方はサザエの燻焼きのままごとと思えばよい。即ち肉をゆでて抜き、バターでいためたり、刻んでパセリ、ニンニク、バターなど加えて油いためにすればよいそうだ。

(波部忠重著「貝の博物誌」)

人間医学(大阪市北区小深町45、人間医学社発行)No.637号にもかたつむり料理について詳しく紹介している。それによると、

1. 肝ごとよく洗って薄い塩水(酢を少し入れるとよい)に入れ数時間アツ抜きをする。
2. 時々まぜ、水をかえ、最後に塩を入れた熱湯で5~6分ゆでる。
3. ゆで上ったら水につけ、冷めたら殻から出す。
4. ニンニク、玉ねぎ、ニンジン、パセリなど香味野菜に塩を加え、弱火で40分ほど塩ゆでして味をしみ込ませる。
5. これをゴマ油か植物性バターでいためる。又はシチュー風に煮込んでもよい。

と記されている。一度試みてみてはどうであろうか。日本のおいしいかたつむり料理ができるわけである。とにかく「かたつむり」の肉はあっさりしていて、特別これといううま味はないので、チーズやバター、香辛料などで味つけをして食するというわけである。

6. かたつむりと民間療法

日本におけるかたつむりは食用にはされていなかったが、昔からカルシウム剤として、また解熱、利尿、消毒の効があるとされていて民間薬として用いられていた。人間医学No.637号に陸貝の巻貝の肉は正磷酸石灰のコロイドで腎臓病の特効薬であるばかりでなく、東洋医学では、

1. 利尿、淋病、消渴
2. 小児のひきつけ
3. 痔、脱肛
4. 神経痛
5. 扁桃腺炎、鼻血
6. 冷え症
7. 慢性下痢

など多くの病気にきくといふ。

ことに、このかたつむりは人体内での吸収同化率が極めてよいといふ。しかも血液を浄化し腎臓の働きを助けるので腎臓病の特効薬といわれている。

かたつむりの肉を抜き乾燥させ殻ごと粉末にしたものは血液中の糖分を減らす作用があり、コレステロールを溶かすので老人病にきく。黒焼きにしたものは子どものカンの虫の特効薬である。古来から左巻きのかたつむりは便秘、肝臓病、ぜん息の薬で内服するだけでなく、外用薬としてはつぶしたものを塗りつけると、ハゲや痔が治ると古い医学書に記されている。ことにジャコウを耳かき一ぱい加えてすりつぶし、それを紙の上に伸してへその下に貼っておくと腎臓病にも効くといふ。

漢方医の清水仁氏は人間医学の中で、かたつむりを毎日5匹ほど殻から中味を引き出し、焼鳥のようにして食べたら糖尿病が治ったといい、生のものが特に効果が大きいと記している。また、気管支をこわし喀血し休養中の時婚礼に行き酒と魚と肉で一日中せめたてられた其氏は、何とかせね

ばわが身が持たないと、そっと庭へ出るとかたつむりがいたので、これ天の助けと喜び5～6匹生のままのみ込んだ。この家に3日間いたが幸い酒酔いもせず無事帰宅、その後も毎日2～3匹ずつのんだので体調はすっかりよくなったという。

かたつむりの特効は腎臓を治すから糖尿病も治るわけで、糖尿病の特効薬としてクローズ・アップされてきている。このことについて、人間医学社の大浦孝秋氏は、いくらでんでんむしが効くからといって、食養生をしなければ効果は少ない。万病の元は一元である。清流に魚住まずというが、清いきれいな血に病はないのである。血のにごりのもととなるような食べものを食べていては健康にならない。病気をつくる原因をとり除く、即ち食養生をしなければ、いくら特効薬のかたつむりといえども、その効果は十分あげることはできないと警告している。もっともな話である。

付1. なめくじの薬効

かたつむりの兄弟分が「なめくじ」である。かたつむりは殻を持っているが、なめくじは殻を持っていない。しかしその薬効はかたつむりに少しも劣っていない。

なめくじは塩をかけると溶けてしまう。このなめくじの粘液をへびは苦手としている。蛇の頭の上で耳や眼を全部このなめくじの粘液で覆ってしまうと蛇は死んでしまう。なめくじの「ぬるぬる」の粘液は実はぜんそくの最高の薬である。生きたままのむと肋膜炎にもよくきく、ぜんそくのゼーゼーもとれ、胸のたんも消えてしまう。なめくじほどよくきく薬は他にないという。特に風邪をこじらせてはれ上ったのどには抜群の効果をあらわす。もし、なめくじをのんだが、のどが治らないという場合、それは風邪でのどをいためたのではない、他の原因でのどがいたんだのであると判断してもよいといわれる。それほど風邪でのどをいためたのにはよくきく薬である。

なめくじのみ方は生のままのめばよいのであるが、一般には次のような方法でのむとよい。なめくじの量はさかずき一杯の量でよい。それくらいのなめくじに野菜を与えて2～3日飼育すると泥くさ味がなくなる。そのなめくじをさかずきに入れ砂糖を加えて一晩おくと半分くらい溶けどうになる。これを一息にのみ込むのである。神経質でとてもめそうにもない人は和紙につつんでのんでもよい。

漢方ではこのなめくじを炭火の灰の中に入れて乾燥し、コロイドカルシウムの粉末にしてオブラートに包み、1回2タのむ、こうすれば赤ちゃんでものめる。生ほどきかないが生の半分くらいの効果はあるという。

ところが最近このグロテスクななめくじがガンの特効薬であるといわれ出した。人間医学No.649号に鈴木景山氏（長生堂）はガソとなめくじの記事を寄せている。胃ガンで明日をも知れない命となつた70歳の老人がいて水とジュースしか喉を通さないという状態であるとき、「なめくじをのませてあげなさい」と指導した。そして、水がほしいというと湯呑の中になめくじを2～3匹生のまま入れてのませた。ところが一週間このなめくじを続けた結果食欲が出て来て何か食べたいといい出し、さらに2カ月後には自分で便所にまで行けるように回復し、6カ月後には近所へ遊びに行

けるようになったという。同じように鈴木氏は6カ月でガン患者をなめくじで治したという例もあげている。氏はガン病もなめくじ治療によれば6カ月でおるといい、白血病もなめくじで治ると言っている。

こんな話が広まつていくと「なめくじブーム」が起きそうである。そうでなくとも最近誰がいい出したのか知らないが、なめくじをのむと女性の肌が白くなめらかになるというので試す者が増加しているという。なめくじをきたないなどという時代はもう過去のものになろうとしている。

付2. ぬるぬる液の効用

「なめくじ」や「かたつむり」のぬるぬるした粘液を水虫の患部にぬると、たいていの水虫は治ってしまうという。（人間医学No.642号）この粘液は堅い野菜の繊維も溶かす強力な酵素を持っていて、水虫が治るのも粘液に含まれる酵素の溶菌作用であるという。もともとこの水虫はカビの一種であるが、皮膚に繁殖するということは血液が酸性になっているためであるから、血液を弱アルカリ性の健全なものにすることが大切である。そのためにカルシウム剤を服用して血液を弱アルカリ性にし、一方蝸牛やなめくじの粘液をぬり酵素を散布して乾すように心がけたらよいという条件がついている。

付3. 旅行安全のお守りキセルガイ

陸の貝にはかたつむりのほかに、キセルガイという仲間もいる。形がきせるに似ているのできせるがいという名がつけられた。

山口県長門一の宮、住吉神社の行事に「蟻替」というのがある。この本尊がなんとキセルガイである。^{にながえ} 神木の楠にすむキセルガイ（シイボルトコギセル）を拝受してお守りとして、机身につけて旅立ち無事家に帰ると、お礼参りをして、また元の場所におかれしする。日清・日露戦争の時もこのきせるがいは活躍し、出征軍人は弾よけのお守りとして千人針のように机身につけ、無事を祈り戦場へ持つていったといわれる。

この貝は楠を好み、この木に棲んでいるが乾燥によくたえ1年近くも殻の中に体をちぢめて生きているので、このように昔は旅行安全のお守りとして用いられたのであろう。そして、今は交通安全のお守りとして、人々の命を守っているのではないかと思われる。

長崎にいたオランダ商官の医官であるシイボルトが、この貝を採集してオランダ博物館へ送り、初めて学界に紹介したのでシイボルトコギセルという名がついた。

同じように、熊本県地方ではこのキセルガイを枕の下に入れておくと子どもの夜泣きが治るといわれている。さすがに神木に棲むキセルガイだけあって、その御利益もまた大きいといわねばならない。

（武生市市史編さん室）