

ふるさとの財たから

近江の在来野菜誌

長
朔男

序

滋賀県の在来野菜を初めて網羅した『ふるさとの財 近江の在来野菜誌』が、京都新聞出版センターから出版される。長朔男さんが長年をかけた研究成果である。本書を、在来野菜に関心がある方、おいしい野菜を求める方、農作物の現状と行く末に関心を寄せる方たちに、ぜひとも読んでいただきたいと思う。また、一般の読者にも、野菜にまつわる文化や歴史が楽しめ、在来野菜の価値が発見できる本としてお薦めしたい。

在来野菜とは、祖父母の代以前から地域で育てられ、生活や祭事に重宝されてきた野菜をさす。滋賀県には全国に広がった日野菜や京都の聖護院カブラの原品種と言われている近江カブラをはじめ、多数の在来野菜があった。しかし、市場が求める嗜好しこうや安定生産にあわないとされたものが多く、現代人の嗜好にあわせた、作りやすく均一性に優れたF1品種野菜におされて絶えたものが少なくない。残りの多くも栽培者の高齢化で消滅の危機にある。この傾向は全国でも同じである。

だが、生態学や育種学の観点からは、在来野菜は過去の遺物ではない。現在流通している野菜を生み出した原品種であり、同一品種内でも遺伝的多様性に富んでいて新たな品種を生む可能性、これからの環境変動にも対応できる可能性を秘めている。栽培作物が少数の優秀な品種

やF1品種に集中し多様性が失われている現状からすると、作物全体の多様性を確保するうえで在来野菜の役割が増大している。本書が保全の強化を訴える所以である。

一方で幸いにも、まだ一部だが、地域文化の再評価や環境意識やスローフード運動の高まりとともに、在来野菜をつかった郷土料理が見なおされ、また、その個性を生かす新しい料理が提案されるなど、その活用と栽培復興の動きも出てきている。生涯をかけて在来野菜を研究された青葉高先生が形容されたように、在来野菜は「生きた文化財」である。一昔前までは地域やそれぞれの家でよい株を選んで採種し、あるいは隣家からよい苗を譲り受けて育て、地域固有の野菜が作り上げられてきた。その調理法も家々で伝えられて、在来野菜のひとつひとつに、地域と各家庭の歴史や思い出がつまっている。いまま昔ながらの漬物や一工夫した料理をご近所にお裾分けするとき、話がはずみ、人と人を結びつける、そうした力を在来野菜はもっている。長さんは、在来野菜のおいしさもさることながら、そういうところに魅せられたらしい。滋賀の食事文化研究会に参加されたあと、在来野菜の研究をライフワークと定め高齢をものともせず滋賀大学大学院に入学された。私が長さんに初めてお会いしたのは、3、4年前、焼畑の火入れを手伝いにこられたときで、すでに研究をまとめられていたが、私たちが植えている在来野菜のヤマカブラについてなおも熱心に質問されていた。

本書を読めば、長さんが滋賀県全域の在来野菜を守ってこられた方々を訪ね歩き、特性や謂われ、栽培法と料理法、苦労や楽しみを聞きとるだけでなく、可能なら種を譲り受けて自分で

も栽培して個々の特徴を確認されているとわかる。この作業を30品種についてひとりでおこなってこられたのだから、つくづく頭が下がる。本書には、また、先祖からの宝物として在来野菜を大事に守ってこられた方々のご苦勞を世に出し、応援したいという思いがこもっている。本書が在来野菜のさらなる保全と活用のはずみになることを期待したい。

長朔男さんに心からの敬意をこめて。

最後に読者のみなさんへお願いをさせていただきます。もしかしたら、畑か庭の片すみで懐かしい味を秘めた在来野菜が息づいているかも知れません。それはこの本にまだ載っていない、おばあさんやおじいさんの宝物のひとつかもしれないのです。もしも在来野菜の新しい発見があれば、また、在来野菜の忘れられない味や新たなおいしさを引き出す食べ方があれば、私たちの生活と在来野菜の歴史がもうひとつ豊かになります。そうしたことで発見があれば、ぜひとも長さんにご連絡くださるよう、お願いいたします。

二〇二一年五月二十日

黒田末壽

(滋賀県立大学名誉教授)

まえがき

日本で栽培されている野菜は、およそ140種類あまりである（『都道府県別地方野菜大全』1頁参照）。それらは、もともと野生の植物であった。源をたどれば人間が見いだし、食べられてきた植物が作物化され、また海外から日本へもたらされ定着、分化したものである。日本原産の野菜（食用栽培植物）は、ミツバ、セリ、フキ、ワサビ、ウド、ヤマイモ（ジネンシヨ）、ミヨウガなどがある。それらも野生植物を栽培化した品種である。

栽培されるようになった野菜は、種子や苗が人の手によって各地に伝えられ、毎年種子を採って栽培して行くなかで親の形質を引き継ぎながら、その土地の気候、地味などの自然環境に適応した中からより好ましいものがえりすぐられて形質が固定され、人々の食用はもとより生活、習俗に取り入れられ、暮らしと切り離すことのできない存在になった。

江戸時代にすぐれた野菜の種子の全国的流通があったとはいえ、1960（昭和35）年頃まではほとんどの農家自身や地域のタネ屋などが自家採種した在来野菜を栽培していた。しかし、「野菜生産出荷安定法」の制定（1966年）以降だんだんと変化して行く。この安定法では、生活して行くうえでなくてはならない食材としてキャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、たまねぎ、トマト、なす、にんじん、ねぎ、はくさい、ばれいしょ、ピーマン、ほうれんそう、

レタスの14品目が指定され、これらの野菜の安定供給のために産地指定が進められた。指定産地から市場に出回る多くの野菜は、病虫害に強く、作りやすく、均一で美しく、収穫量の多い交配種・F1種とよばれる雑種第一代の品種へと変わってきた。それにともないF1種が広く一般にいきわたるようになり、毎年栽培されていた地域の在来野菜は、存続が厳しい環境に追い込まれている。

しかし、そんななかでも栽培が続けられてきた各地の在来野菜は、おふくろの味を思いださせ、旬を伝える野菜である。故郷の誇り、わが町、わが村の自慢の野菜である。青葉高先生はその在来野菜を食料としての価値だけでなく、地域で生活してきた人々の財産として地域で守られ、一品種として確立した歴史の生き証人「生きた文化財」であると守るべき意義を述べている（『日本の野菜文化史事典』11頁参照）。

こうした思いに少しは応えるかのように、近年、在来野菜を地域ブランド野菜として確立させていく広がり全国的に進んでいる。一部の在来野菜の知名度は、少しずつ上がってきた。各地の道の駅、直売所などの販路拡大によつて、こだわりの食材・在来野菜と人々を結び付け、いわゆる「個性豊かな」時代の流れに乗って、認知されるようになってきた。とはいえ、栽培の現場では、農家の減少、高齢化、後継者がいないなどの現実がある。生きた文化財はいったん消滅すると再現不可能である。こうしたことを踏まえて、地域資源作物としての継承と活用を考える必要がある。

本書は、滋賀県内各地に存在する在来野菜の今をレポートした。過去から種子が継承され、育てられ、食べられてきた生活の歴史を伝える在来野菜の大切さを読者と共有することができ、維持・保存の一助になれば望外の喜びである。

序 2

まえがき 5

I 在来種と交配種 11

II 在来野菜の種子とタネ屋 21

III 近江の在来野菜 31

根菜類

ダイコン

伊吹大根 42
山田ねずみ大根 46
50
38

カブ

山かぶら 57
入江カブ 60
赤丸かぶ 63
小泉紅かぶら 66

果菜類

ナス

高月丸ナス 100
杉谷なすび 102
下田なす 105
108
98

トウガラシ

よのみとうがらし 110
杉谷とうがらし 113
弥平とうがらし 115

ユウガオ

118

水口かんぴょう

120

シロウリ・マクワウリ

125

杉谷うり

127

なりくらマクワ

129

葉菜類

ツケナ

132

高月菜

134

尾上菜

136

鮎河菜

139

ネギ

142

豊浦ねぎ

144

宮野ネギ

146

花菜類

食用(料理)ギク

150

坂本菊

152

イモ類

ヤマイモ・ナガイモ

157

秦荘のやまいも

158

IV 消えた在来野菜と未調査のもの

161

あとがき

166

謝辞

168

聞き取り調査などでお世話になった方々

169

引用文献

171

参考文献

179

(中略)

伊吹大根いぶきだいこん

伊吹大根と考えられる名前は、『百姓伝記下』（127頁参照）に初めて出てくる。その記述は、「大こん蔘事」の項に「地あさなる処には信濃大こん・雪吹大こんいぶきの種を以つくるべし。根へ入事すくなくふとる事多し。からみ多くて味ひあしき也。取分け雪吹大こんはにがみ多し」とある。また、『農業全書』（131頁参照）には、「伊吹菜又ねづみ大根と云ふ。其根の末細く鼠の尾のごとし。近江伊吹山にあり。彼地の名物なり」とある。また、彦根藩士で芭蕉門下十哲の一人と伝えられる俳人森川許六きよりく（1656～1715）が著した『風俗文選』（170頁参照）には、「伊吹蕎麦そば。天そ下にかくれなければ。からみ大根。又此山を極上と

近江の
伝統野菜
認定種



発祥地

米原市
伊吹地区

さだむ。酒せい落せいらくの風流物」と伊吹蕎麦と辛み大根・伊吹大根を記述している。その他『淡海録』（103頁参照）、『本朝食鑑』巻3、『大和本草』巻5、『新註近江輿地志略』（1200頁参照）、『本草図譜』巻46などに書かれ描かれた絵図もあるが、鼠の形をしたダイコンは描かれていない。しかし、『日本産物志』前編近江上には伊吹山麓上野村産の伊吹大根の図が描かれ、「根短く末に至り豊肥ほうひしてその端に細き根あり、形鼠の尾にたり、味甚だ辛し、煮熟にじやくすれば甘し、多く京へも輸出する」とある。

伊吹大根は、根が短く、足でけつても引き抜くことができることの例えから「ケツカラシ大根」とか

栽培地が伊吹山山腹の峠であったことから「峠の大根」ともいわれている。ダイコンの肌は白色が多いが、伊吹大根は、葉の軸（葉柄）と根が土から出た部分（抽根部）が赤紫から淡緑色になる。根形は長さ25cm余り、直径が8cm余りの寸胴型で、尻が膨らみ、根は細い鼠の尻尾のように末の方で伸びている。生の食味は、辛みが強いと同時に甘みもある。

伊吹大根は、栽培する農家が少なくなっていくなかで、1975（昭和50）年頃までは地元で細々と作られていたが、交雑を重ね形態は大きく変わっていた。滋賀県湖北地域農業改良普及センターの山内喜平さん（1930年生まれ 長浜市）が品種固定化の選抜育成に取り組まれ、伝えられていた本来の伊吹大根の復活と普及が進められた。

『伊吹大根』の復元にとり組んで」（15～18頁参照）によると、1978（昭和53）年、地方に残っている在来野菜の全国調査が行われ、山内喜平さんは県職

員として関わるなかで、伊吹町に「ケツカラシ」という大根を作っている人がいると聞き、堀江たづさん（旧伊吹町）を訪ねた。たづさんは、「祖先様から代々受け継いできた大根であるが、年をとり作れなくなったら祖先様に申し訳ない」と話し、作ってほしいと懇願され、山内喜平さんは種子をもらい受けた。

山内喜平さんは、「ケツカラシ」とよばれている伊吹地域のダイコンの文献を調べるなかで『本草図譜』巻46の中に抽象的ではあるが「根身（根の長さ）の上部は赤紫である」「根身は短くや尻太で尻つまり型である」と解釈できる記述を頼りに播種、育成しながら原形復元に取り組んで行く。最初の年は170本生育したが、文献の文言に近いものは6本しかなかったと書いている。それから毎年、試行錯誤の固定選抜が繰り返され、18年経った1996年に約70%までそろひ品種に固定でき、堀江たづさんとの約束を果たしたとつづっている。