

菜っぱのこと、種子のこと

和田 千代（環境教育研究センター）

About leaves and about seeds

Chiyo WADA

Field Studies Institute for Environmental Education

◎おいしい冬の菜っぱ

昨秋、長野県の野沢温泉村を訪ねたとき、温泉街のあちこちにある土産屋の店先に野沢菜の種子が並んでいるのを見つけました。小さな種子袋には、ずんぐりとしたカブが描かれていて「信州野沢温泉場名産 蕪種」とあります(図1)。

幼少の頃に読んだ「おおきなカブ」というロシア民話の絵本に、こんな横スジのある逞しいカブがでてきたことを思い出して懐かしくなりました。もう1970年頃のことですから、今の絵本には、今どきの丸くてつるんとしたカブが登場しているのかもしれない。

野沢菜に話を戻します。野沢菜の発祥は野沢温泉村の健命寺にあります。健命寺の口伝によると、宝暦年間（1751～1763年）、当寺の八世晃天園瑞和尚が京都遊学のおり、関西周辺で栽培されていた「天王寺カブ」の種子を持ち帰り、栽培したことが始まりとされています。

天王寺カブと野沢菜の関連性には諸説あるものの、以来250年にわたって採種と栽培が繰り返され、現在も寺の境内つづきにある1000平方メートルほどの畑で採種が続けられています。私が訪れたときには、なだらかな斜面の畑に、まだ小さい野沢菜が一面に育っていました。

健命寺で採られた種子は「寺種子（てらだね）」「原種」と呼ばれて、一部は市場に流通しています。カブが属するアブラナ科の植物は交雑しやすいためか、私が土産屋で見つけた種子にも村内の採取地がきちんと記されていました。

野沢菜がカブの仲間だということを意外に思うかもしれませんが、カブはもともと根も葉もおいしいのが特徴で、葉は「冬の菜っぱ」「つけ菜」として親しまれ、日本各地にたくさんの在来品種があります。

たとえば、野沢菜のルーツと目されている「天王寺カブ」は大阪天王寺で古くから栽培されて



図1 野沢菜の種子袋（表と裏）

きた品種で、葉は野沢菜のように大型で濃い緑色をしています。

また関西地方で「すぐき」と呼ばれ珍重されている京都名産の漬物は、「賀茂酸茎菜（かもすぐきな）」というカブを塩漬けしたあと乳酸発酵させたものです。これは江戸時代から京都賀茂で栽培されてきました。

京都松ヶ崎には「松ヶ崎浮菜カブ」があり、これは近江カブと水菜が交配して生まれたといわれます。水菜に似た葉を一株にどっさり茂らせるので、とても食べがいがあります。在来品種の菜っぱには旨味があり、そのおいしさは市場に出回っているカブからはちょっと想像しがたいものです。

長い年月をかけて日本の風土に育まれた在来品種のカブたちは今、わずかな品種だけが地域の特産品として知られているほかは、市場から半ば見捨てられたようになっています。そしてカブに限らず在来品種の野菜は、種子が売れないために採種農家の多くが種採りをやめてしまい、日本とは風土の異なる海外で採種されているものも少なくありません。

◎岩崎政利さんの野菜

私が在来品種の良さを知ったのは、岩崎政利さんの野菜がきっかけでした。岩崎さんは長崎県雲仙市で「種の自然農園」を営み、自家採種

をつづけている農家です。岩崎さんが育てているのは先代から受け継いだ野菜や、全国各地で自家採種された在来品種で、その数は80品種以上になります。

木俣美樹男先生が農園（教材植物園）のガラス室で種子から栽培された、岩崎さんの野菜を目にしたとき（それは10種類ほどありましたが）、その個性的な姿と「しゃくし菜」「かつお菜」「大和真菜（やまとまな）」といった親しみのある名前に見入ってしまいました。

岩崎さんの野菜には、ハリハリとした生命力があります。そして、どの野菜にも「血統」とでもいうべき品格を感じます。じっと見ていると、まるで野菜たちが肩を並べて笑っているような気さえしてくるのです。私はこれほど雄弁に語る野菜を見たことがなく、種子が持つ力と、種子を採りつづけることの意味を知りました。

自家採種について岩崎さんは、著書の中でこう書いています。

「私の場合は、（タネを採る株は）できるだけ肥料のないところ、畑のふちなどを選んで植えている。無肥料の土で育ったものから採れるタネのほうが、生命力が強いと感じているからだ」

「自分でタネを採っていく良さは、自分の畑に野菜が合ってくることにある。その土地の土と自然環境から育った親から生まれた子どもは、その土地にふさわしいなにかを身につけていくようだ。タネ採りをつづけると、しだいに作りやすくなってくる」

「自分の畑に野菜が合ってくる」とは、「畑を耕し育てる人に、野菜がなじむ」という意味でもあります。つまり種子は、岩崎さんを記憶しているといえるのではないのでしょうか。そして種を採り守り継がれた在来品種の種子には、植物と人の遙か昔からの記憶が刻まれていることを思うとき、私はそれをほんとうに美しいと感じるのです。

注：写真は健命寺ご住職の許可を得て転載した。『漬け物王国日本を代表する野沢菜』『作物の多様性を守る人々』『つくる、たべる、昔野菜』を参照した。



図2 健命寺でいただいた野沢菜のチラシ