

歴史野菜文化学から見た京野菜

久保 功



こんにちは。京都から参りました、久保でございます。今、孤軍奮闘とおっしゃっていただいたんですけど、私は、実を言いますと毎年、琵琶湖に耳搔き一杯の塩をです、一年がかりでばら撒いている町人です。お漬物あるいは野菜文化をどうして広めていったらいいか。できもせんことを考えるのが私のずっとやってきたことかもしれません。ご専門中の専門の森下先生の後つていうのは、ちょっとやりにくいなあと思ってたんですけどね。まさしく、針の筵に座っているような感じで。皆様方の中にもご専門の方もいらっしゃいますし、「何を言うとするあいつは」ということも、多いことかと思えます。でも、やっぱり私ね、もう嬉しくて嬉しくてね。何が一番、嬉しかったいいますと、先ほど高橋先生がちらっと京都新聞の記事を紹介してくださったんですが、「へー大阪の大学で野菜を文化遺産として、生活文化を研究するセンターができたとは！」とびっくりしました。これを見てすぐ電話番号調べましてね、それで先生の下に電話したのです。ずっと何でこんなことを考えたかと申しますと、ちょうど今から40年前。もう私、脱サラの草分けみたいなもので、大阪で初めて脱サラしましてね。その時、新聞記者になりましてね。鹿児島島の桜島大根を取材に行ったんです。その時に見せられた、西桜島村役場かあるいは桜島の農協さんかどっかで、『日本の大根』という論文集を見せてもらったんです。そしたら、その中に、大根、北村四郎先生という京都大学の理学部の先生なんですが、大根につい

ての論文をそこに書いておられる。その『日本の大根』っていう論文集は、1956年、私はまだ高校生でそれを知らなかったんですけども、日本で初めて、国際遺伝学会議が京都で開催されたんですね。今年は会議から50周年になりますが、京都の大学の農学部や理学部、研究機関等で、記念シンポなどが開かれることを期待しています。その遺伝学会議を記念した論文集だったというのが後で分かったんです。その中に、実はこの北村先生が、大根についての論文を書いておられる中で、大根は、地中海沿岸が原産やということをちらっと見たんですね。「へー！」と思いましたね。実は私、勉強はしてないんですけども、立命の日本史でずっと日本史をやっております、「大根に歴史がある！？ほんまかいな？」というのが、その時の、ほんとに正直な感想だったんです。で、元々私たちずっと歴史習ってる中で、大根や蕪や茄子、多くの野菜、ほとんどここに並んでる野菜なんかも日本のもの、いや第一日本のものか、外国から来たものかなんて、そんなこと全然考えてなかったんですね。その時初めてね、地中海沿岸からシルクロード、そして中国、あるいは朝鮮半



当日展示された京野菜

島から、日本海の荒波を越えて伝えられた「渡来品」であるという、そんなことを初めて知ったんです。その時のインパクトっていうか、頭をガツーンと殴られたようなそんな感じがしましてね。それが野菜文化史への病み付きの始まりで、その時の出会いがなかったら、今日この場に私は、立たせてもらえなかったかもしれないです。

私たちが、文化、文化と言いながら、本当の文化っていうのは一体なんだろうかなあと、やっぱりずっとこの40年間いろいろと見てきた中で、おもしろいですね、大阪っていういろんな物がありました。漬物新聞という新聞で、これは東京から発行されてましてね。で、その時初めて、「へー、



水菜

漬物業界の新聞があるんや」ということを知りましてね。それまで、「京都いうたら京漬物」っていうことは、だいたい一市民としても知っておりました。そこで、京都で漬物関係の仕事をやれば、これで飯食える思ったのです。ところがですね、京漬物というのは、ほとんど自分のところで作って、自分のところで販売するっていうお土産みたいな形が非常に多かったんで、なかなか全国の漬物問屋さん宛てに、あるいはそういう所へPRするっていう必要がないんです。業界紙というのは、ほとんど自分で記事を書いて、それからやっぱり営業として、広告取ったりですね、そんな二本立てでやっていくわけなんです。ところが、京都ではそれがだめだっということが分かりまして、中国、四国あるいは九州とか、西日本全体を一人で回るような形になりました。それを今から思うと、野菜や漬物の勉強になったのかなという気がするのです。そんなことで、私実はこの漬物分野から野菜の世界に入りました。

私は最近、漬物と環境問題という新しいジャンルを、ぼちぼち広報しようかなと、そんなことを考えております。初めて鹿児島で桜島大根を見た時もびっくりしました。世の中にこんなに大きな大根があるんか。元々あの大根も普通に長い、普通の大根だったんです。それが突然変異で、こう丸くなったんでしょうね。だいたい資料見えます

と、その桜島大根、今から200年くらい前の資料ですと、細長い桜島大根が描かれて残っているんですね。今、ここに持ってきました、これ京漬物の代表的な水菜。これ、下に蕪がついてますね。これ、実はね、200年前の京都の壬生の方で、壬生寺の近くで、あそこに壬生川通りっていうのが、今あるんですけども、あそこがほんまの川の時代にですね、この蕪を洗ってる絵が『拾遺都名所図会』に残ってるんですね。その時には、この蕪がちゃんとしてるんですよ。ところが、だんだんそれから退化してって、品種改良されて、葉の部分だけになったんですけども。昨日偶然、宝ヶ池の岩倉っていう所の近くの畑にもらいに行きまして、引き抜いたところが200年前の姿がぱっと出てきたんですね。これ、新聞社に見せたら、喜ぶと思うんですけどね。私も初めて200年前の水菜を見た思いでした。

そういう風に考えてみますとね、野菜って魚と違って品種が変わっていくんですね。私いつも思うんですよ。日本近海の魚っていうのは、そんなに大きく変化してないんです。1300年前の魚も現在の魚というのも、そんなに変わってないと思うんですけども、野菜だけはですね、非常に姿かたちを変えていった。そんな風に思うんです。ご存知の方もあるかと思いますが、ちょうど今から20年ほど前に、奈良の方で長屋王の木簡が見つかりました。貴族が牛乳や古代チーズを食べてたとか、あるいは粕漬けの漬物を食べてたとかを含めて、そんな木簡っていうのが約36,000点出てきたんですけども、その中に非常にたくさん



鹿ヶ谷南瓜

の野菜記録や、1300年前の野菜畑が約10ヶ所ほど分かったんですね。今日は、ちょっとそこまで話をご紹介する機会がないかと思うんですけども。その発表をですね、吹田にあります民族学博物館で日本ナイルエチオピア学会という、文化人類学者のアフリカの研究学者の多い、そういう学会が立ち上がったときに、「日本の歴史学の最新成果と栽培植物」というテーマで、その古代の日本の野菜を紹介したんです。まあ、それ以降、「いっぺんこの古代の野菜を追いかけてみよう」ということになりました。

今はほとんど私一人で、こういった古代の野菜という物を追いかけているわけですが、大阪でも守口の辺りにやっぱり古代の蕪が作られていたということも分かりましてね。現在の奈良イトーヨーカ堂ですね。初めは、奈良そごうがあそこにできるときに、その事前調査として奈良文化財研究所が発掘して、そのような木簡がたくさん出たんですけども、これが今のところ、日本の大根や蕪やあるいは茄子、そういった物の最古の記録であるということ、もう間違いないんです。それまでは、だいたい日本の野菜というのは、『正倉院文書』辺りに出てくる野菜っていうのが一番古い野菜だと分かっておりました。古代の野菜を見ているうちに、先ほど申し上げました通り、世界中からいろいろな野菜が渡ってきたということ、私たちにほとんど知られてないんじゃないかなということが判りました。教育の中でそういったことを、われわれは習ってきてないんですね。長屋王家木簡は今のところ、野菜で一番古い日本の記録になるんですけども、飛鳥時代の1350年前に、もうわさびがすでに薬として利用されていたことが木簡で分かるんです。いずれまた木簡については、ご紹介する機会もあるかと思います。

そういったいろんな、ここに並んでおります野菜のほとんどがですね、やっぱり世界中からこの日本列島に、私はそれを“贈られた”という表現をしているんですけども、まあ世界中からこの日本の文化受け入れ先、埧嶋みたいな弓状列島に入ってきた。それをまず、前提としてですね、その歴史的事実を踏まえて、もういっぺんこの伝統野菜、そしてまた現在、日々食べている野菜も含めて、そこから何か新しい哲学を引き出せるん

じゃないかなという、そんな気がするんですね。実ははっきり言って、野菜については、私はずぶの素人なんです。料理もできないし、作ることもできないし、ほとんど野菜については門外漢もええとこなんです。ただ、そういった歴史文化的な視点で野菜というものを見直していきますと、私達はほとんど忘れていた、私は“日本人の忘れ物”というそんな表現で言っているんですけども、私たちね、なぜこの食卓に今この野菜が、あるいは料理されたものがここに並んでいるか、あるいはなぜ畑にいろんな種類の、だいたい専門家の調査では、だいたい150種ぐらいの野菜が、今現在日本にあると言っているんですね。それで、また品目になりますと、またそれから随分分化するんですけど。やっぱり、日本に来てから、日本の風土とかいろんな気候とか、いろんな自然条件で、新しい物がこう品種分解したりしてですね、それが1000年、1300年経ちますと、もう知らん間に日本のものだという錯覚で、われわれ日々接しているんですけども、実はそうじゃないわけです。やっぱりそれを初めて人間として、人間が二本の



坐かぶら

足で歩いて、火を使い、道具を使い、その次何を
したかという、おそらくは作物の種を蒔いたん
じゃないかと思うんですね。

この前、京都の綾部にございます農業大学校へ
授業に行きましたときにね、その方面の専門家
ばかりの若い人たちが勉強しているんですけど
も、その人たちに対して、どう言えばいいのかな
と考えて、ふと、列車の中で、気がつきましたの
が“命育て人”ということでした。あなた方は、“命
育て人”ですよということですね、そんな言葉と言
ったんですね。で、人間は命…今クローンとかいろ
んなことが言われてますけど、命を作るなんてい
うことは、できないんですよ。できるのはわれ
われ、農産物にしても、畜産にしても、林産にし
ても、みんな育てる。「命を育てるといふこと＝
文化」だと思っただけです。ですから、そういつ
たことをずっと考えてみますと、野菜には、もう
とてつもないその文化力というか、私は“野菜の
文化力”というそんな言い方をしてるんですけ
ども、そういう哲学があるんじゃないかと思うよ
うになったんですね。たまたま大学時代の私の専門
が思想史といいますか、人間どうあるべきかなん
て、そんな偉そうなことを若輩の身で考えていた
もんですから。野菜という歴史的にも、人類に対
して貢献してきた食べ物についてもっと知る必要
を感じた。次の新しい世紀、21世紀への考え方
あるいは、それについてわれわれ、今いろんな混
迷の世界と言われている世の中です。日常の
身の回りから21世紀に、われわれ一体何をしな
きゃならないかという、そういった課題に到達す
るきっかけが野菜文化史というわけです。

若い頃に新聞記者をしながら20年ほどしたとき
に、先ほど申し上げました長屋王の木簡で1300
年前の野菜畑と、そこには誰がどんなものを栽培
していたか、どんな方法でそれが運ばれていたか
という事が全部木簡という史料で出たんですけど
も。逆に言えばですね、そういったことは私たち
の現在の飽食社会とか、あるいは食べ物に対しても
ういっぺんその評価をし直す必要があることを
示唆していると思います。今回、このなにわ・大
阪文化遺産学研究センターさんができた時にす
ね、私は恐らくこういった研究、そして皆さん方
のいろんな研究の中からですね、なにわ・大阪文



金時人参

化遺産学研究センターで新しい哲学が生まれるん
じゃないかなという密かな期待を持っています。
私は、大船に乗ったような気持ちでいるんです。

ただ、私はこの“VS”というのが気に入らんです。
むしろ逆に、京野菜＝なにわ野菜ということで、
元々私の先祖が大阪の出身なもんですから、ずっ
と泉南の方で綿作りをしておりまして、そのうち
私の親父は道頓堀で生まれて、京都へ里子にやら
れまして、そこで居ついて私ができて。私は11
人兄弟の一番最後ですからね。そんなことで、やっ
ぱり大阪へ来るとなんかほっとするという。いつ
も、お彼岸には年2回、下寺町とそれからあの阿
倍野霊園にお墓参りに来るんですけど、やっぱり
大阪に来ると、なんかほっとするんです。これは、
やっぱり先祖の何かがあるのかなと思います。今
日ここへ呼んでいただいたのもね、「ああ、吹田
慈姑が呼んでくれた。」と思います。あの新聞記事、
高橋先生が堂々としてですね、吹田慈姑に守られて
いるように思いました。この前にね、吹田慈姑つ
いたら、難波りんごさんが「吹田には吹田慈姑
の専門の人がちゃんといますよ。」とか言われて
いたのを思い出しました。

私が森下先生とお会いするきっかけというの
が、実は今日おいでいただいている、もう世界的

な、メロンのご研究では非常に有名な藤下先生^(*)のおかげです。今日は先生、本当によろこそおいでいただいております。先ほど胡瓜の話が出ましたね、毛馬胡瓜。あの毛馬胡瓜の話といいますと、1992年の11月でしたかね、その頃に大阪で「好きやねんなにわの野菜」というシンポジウムがあって、私は新聞で、読売新聞か朝日かなんかで見て、こりゃ行かなあかんと思って、京都から私一人で行ったんです。その時に、10数年、20年ぶりくらいに、石橋明吉さん^(**)に出会いました。その時、一番最後シンポジウムが終わる頃に、あの時は土井信子先生が料理の方の担当をされましたね。一番最後にね、石橋さんが何を思ったのか、「ここに胡瓜の種がおますねん。」と言って立ち上がられて、それを森下先生に渡されたんです。その胡瓜の種というのが今の毛馬胡瓜なんですね。

毛馬胡瓜というのは江戸時代から、都島の毛馬村の特産だったんですけれども、あそこは蕪村の出身地なんですよ。うちからすぐ近くに一乗寺という所があるんです。一乗寺の金福寺という所に蕪村のお墓がありましてね。実は高校の3年生の夏休みまでは私、国語の先生をやると思ってたんですよ。ですから、俳句とか割合そんな好きでした。そんなわけで蕪村もよく知っていましたが、文学作品としての俳句に意識が行って野菜を詠んでいる蕪村なんて、全然気がつかないんですよ。大学時代は遊んでましたからね。北海道へ一人で22日間、歩いてまして、夏に行ってるのに、じゃがいもの花を見てるはずなのに全然記憶がないんですよ。人間関心がないと見ても見えてないんですよ。取材で九州の島原行った時に、初めて「あっ、これがじゃがいもの花やなあ。」と関心を持ったのです。あとじゃがいもやらピーマンやら唐辛子やらあるいはトマト、茄子の花に関心を寄せました。これは全部茄子科で同じ仲間だと後で知りましてね。

だから、そういう風にずっと考えてみますと、神の摂理、自然の摂理というのは、非常に面白いんですよ。茄子の原産地はインド。同じ茄子科のピーマン、唐辛子はメキシコなんですよ。トマト、じゃがいもといえばペルーなんです。「へー」と思いましたね。なんで、わざわざそんな所へ振

り分けていくんや。これ自然の摂理。いずれ人間がまた交流したら、それを物々交換するやろうと思って、神がそうしたんかもしれませんけども、非常に不幸な出会いによって野菜が広く世界中に交流するきっかけになったのがコロンブスですよ。コロンブスのアメリカ発見なんて、この頃そんなこと言わないんですよ。コロンブスのアメリカ到達ですよ。アメリカの先住民の人たちにしてみると、別にコロンブスに見つけてもらわなくても、私ら1万年も1万2千年も前から先祖がちゃんとここで生活してるとわいと、考えて見れば、発見というのは非常に失礼ですよ。

時々、神戸のハーバーランドに行くんですけども、あそこにサンタマリア号の復元船がいつも寂しく展示されてるんです。やっぱりあれはね、あんな展示の仕方してたらあかんと思うんです。今から500年前にコロンブス、あるいはスペインが向こうに行ったときに、先住民の人たちが大昔に栽培化していた農産物を、ふっと持って帰ったんですよ。で、原種の物を持って帰ると、栽培化されてる物を持って帰るのはだいぶ違います。私はね、その辺の価値観というか、評価をもういっぺんし直す必要があると思うんです。先ほどの大根もそうですし、アメリカ大陸のそういった農産物は、日本に渡来してまだ400年そこそこですからね。そういった物が私たちもういっぺん評価する。あるいはその栽培化したというその功績に対して、もっと私たち真摯に評価し直す必要があるんじゃないかなというのが、私この40年間ずっと考えてきたことなんですよ。

私たちの先祖と同じモンゴロイドは民族大移動でアメリカ大陸に到達したわけですが、今から思ったらあれは後世のために食べ物探しに行ったんじゃないかなと思うんです。だから今、トウモロコシとか、じゃがいもとかサツマイモ、そんな物がもしなかったら大変なことだと思うんですよ。トウモロコシなんて今飼料になって、どんどん生産してますけれどもね。それから、サツマイモ、鹿児島県の山川町は壺漬けで有名な所なんですけど、実は日本にサツマイモが伝わって、今年400年いうことで、九州あっちこっちで、鹿児島特集を組んでますね、ものすごく盛大にその評価をしてるんですよ。薩摩の国から日本全国あっち

(* 1) 藤下典之氏のこと。元大阪府立大学農学部教授。

(* 2) 大阪木津地方卸売市場の漬物屋「榎石橋商店」代表取締役。天王寺蕪の種の発見者。

こっちにひろがっていった。その先々でいろんなサツマイモの取り組みをしてるっていうのを南日本新聞の記者がずっと取材して京都の名物サツマイモも紹介してもらいました。

京都には、城陽の寺田芋というのがあるんです。私たち子どものときから、寺田芋っていうて有名でした。今の50代60代の人たちはほとんど、寺田芋には助けられたという、そういう意識があります。食べ物が少ない戦中戦後、やっぱり寺田芋に非常に助けられた。それをもたらしたのが、京都の薬問屋の人で、嶋利兵衛といました。ちょうど今の壱岐の島、あちらの方へ島流しにあったときにですね、それをまあ密かに持って帰ったという、そんな歴史もあるんです。

食べ物、野菜の、もういろんな交流があるんですね。また、ここの資料は、後でお帰りになってから、ごゆっくり見ていただきたいと思うんですよ。例えば、先ほどちょっとお話してたんですけども、京の九条ねぎなんか大阪から、1300年前になにわから来たという伝承が、お稲荷さんのあの辺で初めて植えられたという、そんな伝承があるんですね。で、その九条ねぎはいうとですね、今から300年前の京都の『雍州府志』という、あるいは『日次紀事』とかいう、そういった江戸時代の文献にちゃんと出てるんですね。それと、今から200年程前には、先ほど森下先生がおっしゃいました、兵庫県の岩津ねぎ、これは九条ねぎが今から200年ほど前に、生野銀山で働いてる人たちに食べさせるという目的で、向こうの代官が京都から買い入れて持って帰ったのが、今の岩津ねぎの始まりだということがあるんです。それともう一つは、広島市に観音町という所があるんです。観音ねぎというのもこれやっぱり京都から行ってるんですね。で、そういうふうを考えてみますと、先ほどからここに置いています、これはまあ、据かぶらですけど、この仲間から聖護院蕪っていうのが生まれてるんですね。これ、滋賀県の堅田という所から京都の岡崎の北側の聖護院村に入ったときにですね、聖護院村で新品種の立派な蕪ができて、それが今度、後明治に入ってからですね、山中越えという一山越えた所の大津に尾花川という所があるんです。そこの方へまた里帰りした形で、こういった近江かぶらっていう物ができて

るんですね。で、それもそうなんですけども、このおもしろいのが尾張大根。私たちは、子どもの頃から尾張大根と言ってるんですけど。だいたいは今聖護院大根とか、あるいは現在一番たくさん作られている、京都でも淀のすぐ近くなんですけれども、久御山町で淀大根という名前で出回っております。

そういうふうに見てみますと、この大根を私たち尾張大根というわけは、これは尾張の国の春日町、かすがと書いて、「はるひ」と読むんですね。よく、かすが村とか、かすが市と間違っている文献もよく見るんですけど、これは、春日町、名古屋のすぐ近くなんです。その隣には、萱津神社というお漬物の神様がおわす町があるんですけども、その萱津町の方領大根というのがあるんですね。それも一応、尾張大根と言ってるんですけど、聖護院大根は春日町の宮重大根がルーツなんですね。今、春日町では、この宮重大根をもういっぺん復興しようということで、ここ10年ほど前から非常に面白い企画をどんどん今やっております。で、子どもたちがそれを作ってですね、いろ



聖護院大根

んな料理を作ってみたり、それから大ちゃんという、何かキャラクターを作ってるんですね。最近これで思い出したんですけども、テレビで先般、兵庫県の相生市でアスファルトを突き破った大根、出てましたね。で、私はすぐ電話しましたよ。「その大根、来年の春まで大事に育てて白い花を咲かせてください。」とお願ひしたのです。電話して、その日に丁度テレビ取材が入ったんですね。ところが、2、3日して折られましたね。近辺の小学校の子どもたちに見せてやってほしいと言うて、私も小学校まで電話して校長先生に言うてたもんですからね。校長さんががっくりきましてね。未だに悩んでるんですね。やっぱり大根が、ああいう形で出たってことはね、大根のこともっと知ってくれよという一つのメッセージやと私思うんですよね。「根性大根」で終わらせず、もっと文化的に光を当てて欲しいですね。

幸いにして、この大阪では田辺大根とか、天王寺蕪…天王寺蕪だってね、今の野沢温泉村に伝えられてちゃんと野沢菜になっていますが、これほど全国に広がった菜っ葉も少ないですよ。日本国内の中でもいろんな野菜の交流っていうのは、あるんです。世界中にいろんな野菜が交流している。国際交流課へ行ったときにね「野菜が国際交流の先駆けやで。」っていつも宣伝するんですよ。やっぱり食べ物のね、交換とかあるいは、もう自然にですね、水が高い所から低い所に流れるのが自然なように、当時は全然境界もくそもありませんわね。やっぱり、作物がある所からない所へ自然に流れていく。古代中国、あるいは朝鮮半島から内外の先人の努力でいろんな野菜が渡来してるんですよ。先ほど、先生もおっしゃってたように日本で、胡瓜も胡の瓜というそんな名前が日本で残ってるっていうのもやっぱりあちらの夷の国からきた物で奈良時代では黄色い胡瓜を記録した木簡が出てるんですよ。

そういう視点で見えますとね、これは近代になってもそうですね。例えば、中国の一握りの大豆がアメリカへ渡ったのが、今、今度はアメリカから中国へどんどん輸出してるってそんな形になってるんですよ。ですから、これはね、野菜なんてもう一番その分かち合いとかね、“お返しと分かち合いの文化”、そんな哲学を形作る一

番根本だと思うのです。ですから、各都道府県で、私は大阪のまねをしてもろて、いろんな形でこの野菜文化を広めていってもら。野菜学習で大阪の子どもたちがあのきゃっきゃしてるテレビ見たとき、ほんとにびっくりしましたね。だから、そういったいいことはね、どんどん広げていく努力を私たちしなきゃいけないと思うんですよ。本当にちょっと恥ずかしいんですけども、京都では、なかなかそれが広がらないんです。割合に京都は、京野菜販売の方に忙しくてね。私らの言うことには、聞く耳持たんとかね。とりあえず売れたらええんやという、そんな考えが大勢を占めます。まあ、あんまり儲からん話は、また後で儲かるようになってから聞かかっていうようなことだね。あんまり教育文化的な面には関連業界も大学も教育界も関心が薄いようです。ですから、一番京都の関係筋が嫌がるのは、たまたまその奈良で1300年前の野菜畑の木簡が出て、ましてや京都の南部の現在の八幡市のあの辺りに奈良時代の野菜畑があって、そこで蕪や茄子や大根を作ってたという木簡が出たとたん、私がそれを京都でばつと発表したもんですからね、「いらんこと言いよるなあ。京都は1200年、平安時代からこれが始まると言うたら、それでええもんをなんで奈良や」とか言われました。でも、やっぱり歴史は曲



すぐき菜蕪

げられませんからね。八幡の山背の御園という天皇家に匹敵するような長屋王家の野菜畑。ましてや、それがずっと平安時代からごく最近まで、明治の直前、幕末までそういった畑が宮中の畑として存続したかも知れません。これはやっぱり、もう奈良時代からあったとしてもおかしくないんです。私は、これを京都新聞にも“古代の京野菜”なんて発表したんですけどね。それがまた、逆評価を得ましてね、あいつには喋らすなというそんなことになっているかもしれない。でも、やっぱりですね、歴史というのは、私たちの先人がいろんな苦勞をして作ってきたものを証明するものですからね。先人たちの働きを無視するわけにはいきません。

この前、福山の福山短大っていう女子大の方に
出前講義に行ったときに京のブランド野菜のPR
もしたのですが、そういう話をしたら、料理をする人は、私たちに美味しく食べてもらおう
と思ってるのだから、大事に食べないかん。これ
を作ってる人は、やっぱり私たちに美味しいもの
を食べてもらわないかんということで、作ってく
れているんだから、これからもう冷蔵庫に入れて腐
らせたり、もったいないことをするのは一切辞め
ようなんて、そんなことがレポートに明確に書い
てあるんですね。私は逆に教えに行ったつもりが、
若い人たちから、そんないろんなことを教えられ
ましてね。これはひょっとしたら先ほど申し上げ
ました通り、やっぱり21世紀、私たち、今もうい
っぺん飽食の時代を考える材料として、野菜が一番
有力な教材ではないかなという、そんな気がした
んです。米っていうのは、どちらかといいますと
権力によって支配の道具に使われてますからね。
私は、食べることは食べるんですけども、歴史の
上での米はあんまりやってないですよ。この
野菜という物は、お互いにこう分かち合ってい
ける食べ物ということでですね。この野菜文化史の
すごさというのは、私はまだ一部分しか知りませ
んけども、これから若い人たちに、なんとかこの
分野の研究に入ってもらいたいなと今考えていま
す。

京野菜とかなにわ野菜とか、今最近、注目され
るのは新潟ですね。それから江戸野菜も頑張って
ます。それから、今福井の野菜というのは非常に

頑張ってまとめておりますね。例えば山形県なん
かは京都とも昔は交流がありましたようで。山形
県の野菜っていうのも面白いんです。今日大阪の
人たちにどうしてもお伝えしたいのは、沢庵和尚
のご功績ですね。沢庵和尚っていうのは、兵庫
県の出石の出身なんですけど、現在出石沢庵とい
うことで、あそこの土産物になってますけども、ち
ょうど京都の大徳寺の偉いさんになってるときに、
紫の衣を朝廷から高僧に授与するという、そうい
う制度があったんです。それを幕府がまかりなら
んということ、まあそれを剥奪したんです。それ
に対して、沢庵和尚は、一筆幕府に物申したん
ですね。いわゆる紫衣事件というのがありまして、
山形県の上山藩に2、3年流されてるんですね。で、
その時上山藩、今年のような雪の深い時代でしょ
うから、やはりこういった大根の保存漬けという
のはこの地方では、もう早くから発達してたと
思うんですね。で、村人が沢庵和尚のもとにそう
いったいろんな野菜なり、あるいは漬物を持っ
てきたのですね。その後許されて、将軍が家光にな
った時代に、品川の東海寺を作られて、そこで大
根漬けに糠をプラスしたっていうんですね。沢庵
の偉い所は、そこからなんですね。そういった大
根の種を参勤交代の大名に全部渡してるとい
う、そんな説があるんですね。そうやって、そ
の沢庵漬けのノウハウも一緒に持って帰らせて
るといふ。それ以後、大根の栽培面積、収穫量、
これ明治になって統計取り始めてから依然とし
てトップなんですよ。だから、全国津々浦々に
大根が普及し、あるいは沢庵漬けが普及した
っていうのは、沢庵和尚の大きな功績だと思
うんです。

たまたま最近ですね、漬物という日本の伝統食
品を見直そう、まあ自分の古巣でもあります
ので考えてみますと、漬物っていうのはね、エ
ネルギーが要らないんですよ。塩だけで食べら
れるんです。山の木を切る必要もないし、CO₂
も発生しない、それでいて手軽、実は漬物の一
番古いのは、まあ漬物そのものではないと思
うんですけども、『魏志倭人伝』に書かれて
いる中にですね「倭の地温暖にして、冬夏生
菜を食す」という一節があるんですよ。私は
歴史学を専攻したとか言いながら、そんな
もん大学時代原文も見ただことない
んですけども、やっぱりね、そこを見ますと生活

文化のことが事細かくちゃんとあの2000字くらいの中に書かれているんです。また魚介のこともありますし、米のことも書かれています。その中でですね、やっぱり野菜のことも書いてあるんですよ。だから、日本の野菜のことを書いてある一番古いのは、中国の『魏志倭人伝』の中に収められていると見ていただいても結構だと思うんです。それ以後ですね、ずっとわれわれの先祖はですね、この野菜というものを塩で、大阪にあっさり漬けという大根を千本切りにして塩でまぶしてですね、ぎゅっと絞り込んで、各市場のもう今ほとんどなくなりましたけども、あの市場の商店の漬物屋さんの店先に、ずっと「あっさり漬」いうのが並んでいましたね。あれがもう『魏志倭人伝』今から1800年前にちゃんと食べられていた可能性があるのです。そういうふうに見てみますとね、私たちこのエネルギーいらん、CO₂発生ゼロの一番環境に優しい調理食品は漬物ではないかなという、そんな気がするんです。ですから、京漬物、なにわ漬物とあるいは江戸の沢庵、東京沢庵とかもういっぺん、野菜そして漬物の大事さを考えるべきです。まあ最近スローフードなんてこともよく言われていますけども、私たちの身の回りに、ちゃんとスローフードなんて何百年、何千年前からずっと続いてきてるんですよ。そういうのをもういっぺん見直してほしいですね。私はもうあと10年いるか、15年いるか分からないですよ。これから若い人たち、恐らく悪くいけば、食べ物の奪い合いになるんじゃないかなという、そんな気もするんです。それをやっぱり、是非とも避けるためにも、ここで一つ大きな価値観の転換、変換を考えていく必要があります。今回、なにわ・大阪文化遺産学センターさんでこういった方面を研究していただきたい。そして、野菜そのものを文化遺産として認識していただいていること、非常に嬉しい。ですからね、これはもうぜひとも先生にもお願いして、野菜、漬物は日本全国といわず、世界に発信できる文化財だと思いますので、ぜひとも宜しくお願ひしたいと、こんな風に思っております。

そんなことで、昨日ずっと家の近くの畑を探し回っておいましてね、京都の上賀茂っていう所があるんです。上賀茂神社のすぐ近くで栽培され

ているこれ「すぐき」なんですね。正しくは、「すぐき菜蕪」。で、これを漬けたのがすぐき。あんまり、すぐき漬とは言わないんです。すぐきというのはお漬物のことですね。このすぐきは、農家の人たちが自分たちで蒔いて、成長した蕪のうち、姿かたちがべっぴんさんばかりを今度またね、もういっぺん植え戻すんですよ。それで、来年の…いや、今年の春。4月5月頃、黄色い花を咲かせるんです。上賀茂に行ってもらいますと、黄色い花畑がずっとあるんですよ。囲いしてあるんですけども、実はそれ種採り用の蕪の花なんです。すぐきの黄色い花です。ところがね、最近宅地が多くなりましたから、割合市民の人もその畑の横を通るんですね。「あー。綺麗な菜の花がある。ちょっともらっていこう。」て。大事な種造りの花なんです。それで去年ね、実はそういうことを防止する意味もあって、市民の人達を誘って「京野菜、花も魅せます」という、そんな花見の会をしたんですよ。それで、たまたまこの畑の持ち主と話してましてね、今年、去年の菜の花咲いてる所の農家の畑へ行ってみよう思ったら、ちょうど畑でこれを収穫してる最中でして、これこれで去年の花がもう実を結んで、こんなに蕪になりましたというんですよ。びっくりしたんですけども、これを作っている藤井さんという、上賀茂の私よりちょっと若い方ですけども「明日、実は関西大学でこれこれの会合で、皆さんに大阪の人に見ていただきたいんです。」と話したのです。そしたら「これ持っておいきやす。」と言ってもらったんですね。なんと、この藤井さんがこの大学の法学部のご出身で、昭和44年のご卒業やと聞いて、もうびっくりしましたね。そういうふうにご覧いただけますとね。私は、野菜を食べて生きてるというよりも、野菜に後ろから応援されていると感じてしまいます。

長屋王家の木簡には非常にたくさんの野菜、40種類くらいの古代野菜がいっぱい、誰が何年何月何日に、どこの畑からどれだけの量を持ってきたと書いてあります。今の守口市に大庭町という所があるんです。大きい庭と書くんです。そこは、大庭の御園という、やっぱり長屋王家の畑だったんですけども、そこでかぶら菜を作ってるんですよ。それを馬で奈良まで運んでいます。その時、



畑でね、蕪の部分とそれからこの茎と、葉っぱの部分とを別にしているということが分かるんです、木筒から。蕪の部分はかごに入れて、かご何杯と。この茎の部分は蔓とか紐で結わえてる。それを何尺束というて、そういうふうな単位で書いてありますね。それを別々に馬の背に乗せて、ずっと一日がかりで奈良の長屋王邸まで運んでるんですけど、その中にね、かぶ何石何斗何升という、そんな単位で書いてあるんですね。蕪の量とこの葉っぱの量、結わえ付けてる束とは、だいたい一致してるんですけど、中にね、蕪しかないんです。蕪の量の割に非常に葉が少ない。何でやるか。虫に食われてるんです。もう葉なし…蕪の部分だけ運んでるんです。もちろんそれは、恐らく塩漬けもされてたと思うんです。その中で、今度また機会がありましたら、粕漬けの瓜とか、あるいは粕漬けの冬瓜。朝鮮半島から経由して、奈良時代の初めに入った茄子がちゃんと長屋王邸で粕漬けにされてたという、そんな木筒も出てくるんです。これをご紹介するのに、また一時間ほどかかりますので、また次回にしたいと思います。

そんなことで、私たちの先祖、あるいはもう内外を問わずですね、世界中の人たちがいろんな形で苦勞した結果、こういった野菜がわれわれの前にある。そして、それをまた、ちゃんと料理する人たち、あるいはまた、子どもたちにそれを伝えていくという、そんな役割をこれから栄養士の先生方が、今度教諭という資格を取られてですね、子どもたちにそういう話もまたしていつてもらえるそうなので、栄養職員の先生方にも大変期待しています。森下先生お忙しいことになりましたけども、栄養教諭の先生方にこんな話をまた伝えて欲しいと思います。学校の先生方もいろんな雑用が多うて、大変やと思います、食の根本的再評価

は欠かせません。これからの大きな課題は栄養食の員数を増やすことと、食育カリキュラムの再構築です。

私はケータイ電話持ってませんし、テレビはまあ時々見るんですけど、ほとんど何にもないんです。やっぱり人間、最終的に食うてなんぼですよ。この前に、大阪で話をさせてもらったときに「ぜひとも大阪にね、食い倒れ資料館作ってくれ」なんて、そのとき提案したんですよ。そしたら、もう5年後にちゃんと、こんな研究センターまで作ってもらえて、これからは楽しみです。われわれ、私は大してして何もできないと思うんですけども、できるだけ若い人たちをこの分野に引きずり込む算段を考えていただきたいなとそんなふうに思っております。

今見ていただいているこの鹿ヶ谷南瓜、瓢箪南瓜とも言いますが、実はこれ、青森県の津軽から京都へきたと言われてるんですね。どうして津軽へ行ったかといいますと、長崎から、江戸後期、200年ほど前のもう少し前になりますかね、あの長崎から津軽の方へ佐藤信淵という農学者のお爺さんが持って帰ったとかいう、そんな話もあるんですね。この南瓜そのものは、勝間南瓜と兄弟ですよ。西洋南瓜と、日本南瓜と両方ありますが、日本南瓜っていう、そんなことよく書いてありますから、逆に誤解して日本にも南瓜があったんやなという、そんな誤解が生まれるんですけど。これは、あくまでもアメリカ大陸、中南米が原産ですよ。「これは今のに比べたらおいしくないんですか」というのは南瓜に失礼ですよ。京都の江戸時代、京都でなくても江戸もそうですね。ほとんどこういう南瓜の形のものでね。これなんでこんな括れて瓢箪みたいになるのかなと思ってたらね、やっぱり原産のパラグアイかウルグアイかどこかあの辺りにね、やっぱりこんな南瓜があるんですよ。何十億ある遺伝子の中にこんなのが混ざってたんじゃないかなって感じがするんです。で、これまあ、京都の鹿ヶ谷で、初めてこんな物を作り出したのが、ずっと広がったと言われてるんですけども。元はといえば、やっぱりアメリカ大陸。南瓜いうのは、やはりご存知の通り、カンボジアからです。一旦アメリカからヨーロッパへ伝えられ、カンボジアで栽培されたのがこの

日本に来て、カボチャっていう名前になったんですね。私たちね、大阪ではどうか知りませんが、トウモロコシのことを京都では、われわれは子どものときからナンバ、ナンバ言うてましたね。ところが、東北へ行くと、ナンバン言うたら唐辛子のことなんですよ。この前も関空でご婦人が「南蛮ちょうだい。」とか言うてました。「懐かしいな、ナンバなんやろうな。」と思い、「ナンバあるはずなのに」と思ってたら、その唐辛子のことでしたね。あれを言葉分布で調べてみたらおもしろいと思います。どこからどこまでが南蛮言うんか、いろいろ出てくると思うんです。

もう一つ欲して言いますとね、あの万葉集。あれが非常に大きな史料価値を今持ち始めてるんですね。万葉集といえば、われわれ、犬養先生の犬養万葉集しか考えてなかったんですけど、万葉集は非常に奈良時代の生活文化を如実に表しているんです。万葉集と木簡と一致する物がもうすでに十数点見てるんですね。時間的に場所的に、万葉集の歌と木簡の記述が一致するのも出ているんです。これはぜひとも国文学の関係の人たちと共同で、そんな研究もしていただきたいなど、そんな風に考えております。まだまだ発展途上人ですのでね。私から、どうのこうのって引き出すのは、もう無理ですけども、これからぜひとも若い人たちに、こういう分野もあるんだということですね、このセンターから発信していただきたいと思います。

最後に一つだけ、ご紹介させていただきます。ここに『自殺する種子』（新思索社）っていう、こんな本があるんですよ。先ほど森下先生の話にあったF1、一代雑種、蒔いたらだいたい同じもんが出てくるという、そんな種。それから先を、アメリカで開発しようとしたのがですね、畑にばら撒いてできた作物の種子は、それはもう絶対種子としては死んでる、死んでしまう。そんな物がアメリカで開発されようとしたんですね。これ、確か止まったんですか。止められたんですね。こんなのがね、アメリカはそこまで考えるかっていう。これは、この本の中にも言われてるんですけども、やっぱりお互いに農産物はもう世界中の財産やから、一国一社そんな形で独占するものじゃないということ。私は「野菜は世界の文化遺産」

という言い方をしていますが、文化遺産は人類の共有財産です。そしたらやっぱり、世界中からの贈り物やから、これは人類共有財産として大切にせないかんということを、この河野先生も、河野和男先生というこの方、現在神戸大学の農学部におられます。長いことタイでキャッサバの研究をされた先生なんですがね、非常に素晴らしいご本を出版されました。3年ほど前から、まだ全部を読んでないんですけど、またご関心のある方、ぜひとも見ていただきたいと思います。こんなことで、終わらせていただきます。どうもありがとうございました。