

# 三島ウドの栽培方法

吉野 なつこ

ウドとは、春を告げる山菜の一種であり、芽や茎、若葉を食用とする。シャキシャキとした歯ごたえと独特の風味があり、皮を剥いて細切りにしたものの酢味噌合えや、穂先の天ぷらなどで親しまれているが、その成長した姿を知っている方は少ないのではないだろうか。体ばかり大きい役に立たないことのとえである「ウドの太木」ということわざで知られているが、実は木ではない。ウコギ科タラノキ属の多年草であり、成長しても高さは1~2mほどである。

ウドは、セリやフキ、ミツバなどともに数少ない日本原産の野菜である。中世には、主に野生のものを薬用として用いていたが、近世に商品作物として田畑で栽培されるようになった。

このように古くから利用されてきたウドであるが、その栽培方法は一般の野菜とは大きく異なっている。また、地域によって栽培方法が異なることも特徴である。近世からウドを栽培していた地として、東京都武蔵野市吉祥寺、杉並区松庵、京都府京都市伏見区六地藏、大阪府茨木市などが挙げられるが、本稿では現在も伝統的な栽培方法を継続している大阪府茨木市のウドの栽培方法を紹介したい。

茨木市で栽培されているウドは、大阪府北東部の旧郡名「三島」を冠した「三島ウド」と呼ばれ、なにわの伝統野菜に指定されている（写真1）。現在三島ウドの栽培、出荷を行う農家は

茨木市千提寺地区の1軒だけであるが、かつては何軒もの農家があり、関西で屈指のウドの生産量を誇っていた。

その栽培の歴史は江戸時代まで遡る。西国街道の郡山宿本陣に伝わる『宿帳』の明和9（1772）年3月13日条に、本陣の当主が宿泊した大名にウドを献上したことが記されている。それ以降もたびたび春先の記事には宿泊した大名にウドを献上する記述があり、ウドが高級品であったこと、当時から郡山宿近辺で栽培されていたことがわかる。

4月から12月まで、ウドは畑で育てられ、特に世話を必要としない。ウドは、冬になって気温が下がると、根株に栄養を蓄えるため葉を落として休眠する性質を持つ。ウドが休眠後は、茎を切り落とし、ウドの根株を土から掘り起こす。起こした根株は、ウド小屋と呼ばれる藁で葺いた大型の小屋の中に密植する（写真2, 3）。現在はビニールハウスを利用し、前後だけを藁で葺いた形に変わっている。密植したウドの根株の上に、干し草と藁を濡らしたものを交互に層になるように重ねていく。用いる干し草は、春から夏に田の周辺で刈りとった雑草を、あらかじめ干しておいたものである。さらに上部にソクワラと呼ばれる藁束を敷き詰め、重しの石を乗せる。濡らした干し草と藁は発酵し、次第に熱を持っていく。



写真1 三島ウド



写真2 ウド小屋（北川周一氏提供）

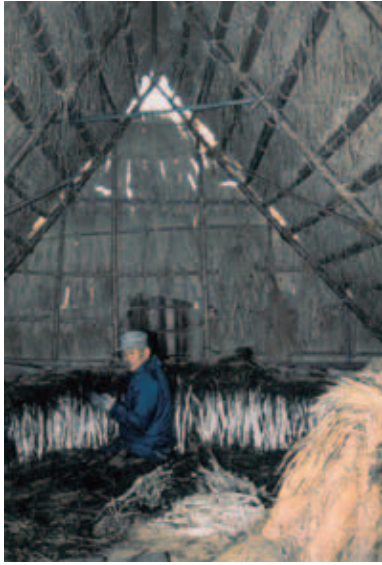


写真3 藁で葺かれたウド小屋内部  
(北川周一氏提供)



写真4 ワラと干し草を押し上げて成長するウド

三島ウドの最大の特徴は、この発酵熱とウド小屋の保温性を利用し、ウドに春が来たかと勘違いさせて通常よりも早く発芽させることにある。最初は一気に30度程度まで温度を上昇させ、ウドを休眠から目覚めさせる。干し草の発酵は約2週間で終わるが、今度は目覚めたウドが成長のため熱を発する。このとき温度が20度から25度になるよう、上に敷き詰めたソクワラの間隔によって調整する。温度が低ければウドは成長せず、また温度が上がれば株が腐るため、安定するまで気を抜くことができない。

干し草には、田植え前に採取する春草と田植え後に収穫する夏草がある。春草は柔らかく、熱が上がりやすいが、夏草は成長していて硬いため温度が上がりにくい。この二種類の干し草を冬の平均気温を予想して調整し、均一に熱が



写真5 収穫の様子 (茨木市提供)

かかるようにする。これらの細かな温度管理は経験知に基づくもので、大変難しい職人技である。

ウドは干し草と藁を押し上げて成長する。日に当たらないため、白く軟らかくてアクが少ないものに育つ。しかし、収穫時までその姿を見ることができないため、干し草と藁の持ち上がり具合から成長を判断する(写真4)。40日～50日かけて60cm程に成長すると、ウドキリと呼ばれる専用の道具で一本一本根元を切って出荷する(写真5)。収穫期は2月中頃から3月の初旬で、出荷が終わると根株を掘り起こし、切断して分けたあと、再び畑に植えつける。

このような栽培方法は、江戸時代後期には行われていたことが指摘されている。発酵熱による温度の調整技法は、一朝一夕に行えるものではなく長年の経験を必要とする。こうした技術は江戸時代からの試行錯誤の結果に基づいた結晶であり、時代を超えて伝承された貴重な民俗技術である。

最後になりましたが、調査に協力していただきました、北川周一氏、後藤一雄氏、千提寺ファーム中井大介氏に心から御礼申し上げます。

#### 【参考文献】

- 茨木市史編さん委員会『新修茨木市史』第2巻、茨木市、2016年
- 茨木市史編さん委員会『新修茨木市史』第3巻、茨木市、2016年
- 丸山雍成 監修、梶洗・福留照尚編『山崎通郡山宿椿之本陣宿帳：元禄9年～明治3年』向陽書房、2000年