

滋賀の伝統野菜を考える

遺伝資源から見た滋賀の伝統野菜
— 滋賀県特有農産物を守り育てたい —

木島温夫



キーワード

1. スローフード

地産・地消・地域の特産物

2. 動態保存

野菜等の農作物の品種は文化財である。

一度失うと、復元不可能な文化財である。



滋賀県には多くの特有用な
農作物が存在する。

カブラ、ダイコン、食用キク、コメ、カンピョウ、
コンニャク、オオボウシバナ、アイ、イグサ等

しかし、それらの多くは栽培されず、消
失しつつある。

種子だけが残っても、栽培されなければ、
文化としてはなくなる。

栽培して残す → 動態保存



「毛吹草」(1645年)に
見ることができる近江
の農産物

苧安(カリヤス)、鯛大豆(ヒグラシマメ)、納
小豆(オサメアズキ、世俗に是ヲ大納言ト云)、
青花紙、志賀山中大根、膳所米、奥島表、
八幡円座、燈芯、伊吹蓬艾(モグサ)、當歸
(トウキ)、山葵(ワサビ)、独活(ウド)、兵主
菜、観音寺納豆

滋賀県植物誌 北村四郎編 1968年

オオボウシバナ、ヒノナ、カリヤス、

日本産物誌 伊藤圭介 より引用 **オオミカブラ、カンピョウ、イ、チャ、カヤ、ムベ、キハダ、クズ、タバコ**

近江輿地志略(1734)より引用 **キハダ、イ、チャ、カヤ、**

タバコ

教草

烟草: 慶長十年ポルトガル人が長崎に植えたのが始め
一等大隅他、二等相模他、三等近江中野他

明治5年から9年に諸国産物の製造課程を图示

蒲生郡中野村は水利が悪く、水田が殆ど作れなかったのでタバコ栽培は魅力的であった。慶長14年以後度々喫煙や栽培の禁止令が出されるが、延命茶等と称して密売が絶えなかった。明治45年中野村では滋賀県全生産の80%を占めていた。

イグサ

教草

畳表 諸国より出る 備後表が最もよく 備前、備中、丹波、近江、尾張、加賀等よりも出る

和漢三才図会

燈芯にイグサの茎のずいを用いる。武州の産は肥大で最上、江州の産は二番で、備後、備中の産はずいが少なく、燈芯の採取には適さない。

近江カリヤス

(刈安)

伊吹山中に生育する染料植物

黄色に染色する



西洋系カブラ

西洋系カブラは中国から日本海を渡って、日本の北陸・東北地方の日本海側に伝わった。

在来系カブラ

南西から西日本へ伝わり広がった



食用菊 料理菊

阿房宮 東北地方
坂本ギク 滋賀県

- ・刺身の「つま」として利用
- ・花卉(舌状花)を食用とする

観賞用のキクと同じ種類のキク

学名は *Chrysanthemum morifolium*

キクの中で苦味がなく、味や香りの優れたもの

食用ギク

中日園芸文化協会理事
遠藤 元庸

食用ギク (料理ギク)	食用ギク	花 生花(青果用)―料理、漬け物用 乾花(加工用)―料理用 葉―料理用
	つまギク	花―料理の装飾用 葉―料理の敷物用

図1 食用ギクの種類と用途

1 薬歴
キクには観賞用のほかに料理用の「食用ギク」があり、大別すると、花や葉を調理して食べる「食用ギク」と、料理の添え物や敷き物として利用する「つまギク」がある(図1)。
キクは天平時代に延命長寿の薬草として中国から導入され、平安時代の貴族た

ちは「重陽の節句」に「菊酒の宴」を催したといわれ、江戸時代になり庶民の花として大衆化し、多様な園芸品種が生まれた。花を食べる習慣は、京都を中心に関西方面で始まったと考えられており(青葉, 1982)、芭蕉が近江堅田で吟じた句「蝶もきて酔をすう菊の膽かな」がある(芭蕉句集、1691)、滋賀県坂本地方では食用ギクが古くから今日まで栽培されている(木島ほか, 1989)などから窺える。青森県で古い栽培歴史をもつ食用ギクの由来は、江戸時代に東北地方で発達した観賞用大輪奥州ギクの品種から食味が良く、芳香や甘みに富むものを「甘ギク」と称し食用にした、ほか諸説がある(青葉, 1976)。約80年前には東京・長野・青森などで栽培されていたが(下川, 1926)、近年の主な栽培・消費地域は東北地方や新潟県などに限られる。いずれにせよ筆者が知る限りでは、キクの花を野菜として利用する国は日本を除いて他に例がない。日本人が花の美しさ・香り・季節

2 特性

感などを楽しみ、さらに食べることににより食味・歯ざわりをたのしむなど、独特の食文化を持つからと思われる。つまり、食用ギクはわが国で育まれたユニークな食文化の一つであり、エディブルフラワーの元祖といえよう。
食用ギクと観賞用キクには生態・形態的特性や染色体数に明確な相違はない。食用ギクとして望ましい特性は、花色が鮮明、食味(甘み・苦み・歯ざわり)、香りなどが優れる、つまギクは鮮明な黄色、小輪、花型が良い、芳香が強い、苦みが少ないなど。栽培面では着花数が多い、耐病性・耐倒伏性・耐霜性などがあること。
キクの花弁にはカリウム・リン・カルシウムなどの無機成分とビタミンB₁・Cが比較的多く含まれ、頭痛・めまい・顔のほてりなどの症状を改善し、高血圧予防や整腸作用の効果があるとされ、薬膳料理にも用いられる。つまギク

問題点

長年同一品種を育てているため、品種がウイルスや病気に汚染されている。



非常に育てにくい。



食用、坂本菊の株の活性化に成功 (1991)



1991年滋賀県農業試験場で茎頂培養に成功する。

私たちも茎頂培養に成功しました。



成長点培養で再生した坂本キク

平安時代の記録

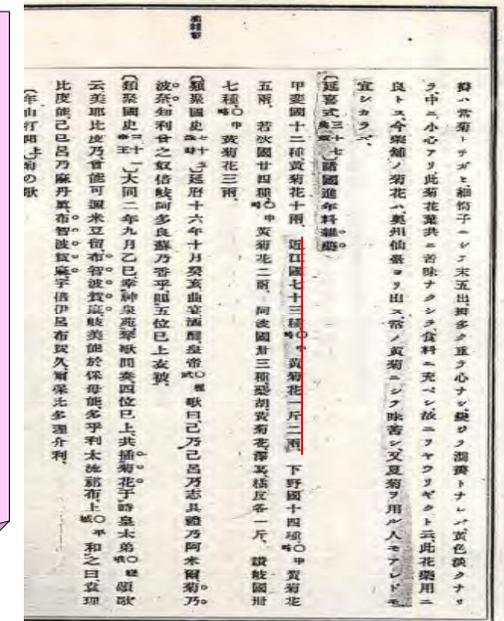
延喜式 927年

諸国進年料雑菜

甲斐国十二種、
黄菊花十両、

近江国七十三種、
黄菊花一斤二両、

下野国、若狭国、
阿波国、讃岐国





オオボウシバナ(アオバナ)



秋里籬島(1797): 東海道名所圖繪 卷2 草津駅の項「アオバナの栽培」



テコのカで花卉を圧搾

圧搾で得た花卉の青色の液を和紙に塗りつける



アオバナ色素で手描き友禅染の下絵を描く