

4. 幻の伝説野菜

江戸時代に編纂された「新編相模国風土記稿」などに地域の特産品の記述があります。

「波多野大根」は園芸学の大宗 熊沢三郎によれば、「自生種を古代より利用し、その後、江戸では『はたな大根』、または『細根大根』として知られ、さらに京都、大阪に伝わり、今日の関東における『二年子ダイコン』などの春ダイコンや、関西における『時無ダイコン』などの夏ダイコン成立の基となった。」と述べています。そして、このダイコンはわが国のダイコンの進化上、重要な意義をもつと記しています。

「鎌倉大根」は、魚商人が犬に追われた狐を助けた恩返しに、種を譲り受けたという稲荷神社の由来に基づいています。歴史の町 鎌倉ならではの物語ですが、江戸時代の農書「和漢三才図会」には「相州鎌倉のねずみ大根」の記述があります。

「波多野大根」と「鎌倉大根」はすでに消滅した品種で、まさに伝説野菜です。しかし、この伝説を現実に復活させようとする挑戦が始まっています。

ワサビ「半原」は自生種から選抜した品種が耐病性を有し、この品種が伊豆のワサビを救ったという出来事と併せ、ワサビ田を開墾する農民たちの努力がみられます。

ダイコン はだのだいこん 波多野大根

—世界一長いダイコン?—

わが国には古くから自生のダイコンがあり、栽培化して利用されていました。「百姓伝記」(1680～82頃、天保年間)では、「はだの大こんと云て相模国はだのに自然と生出る大こんあり。皮あつくこわき大こなり。今は国々里々へ種をとりて畠につくる。大こんにはならず、ほそく長く出来る。七、八月に蒔て年を越、正二月までしぎ(ス)にならず。(中略)香のものにして風味よし。」とあります。さらに、「農業全書」(1697、元禄10)には「宮の前大根として大坂守口の香の物にする、細長き牙脆(はもろ)き物あり。(中略)はだ菜あり。」とし、「宮の前大根」は大坂・守口で漬物として有名で、続く記述に、はだの大根が紹介されています。また、「和漢三才図会」(1712、正徳2)には、「摂州天満宮の前・相模の波多野はともに細長いものを産出する。長さ二尺ぐらいで、周りは一寸半ぐらい。本も末も均しくて、白紐に似ている。糟・糠に漬けて香物にする。」すなわち「守口大根」は「波多野大根」と似た品種とみられていました。しかし、「新編相模国風土記稿」(1841、天保12)には、「波多野庄中に産するを佳品とせり。されど今は絶えて播種せず。」として、天保期には存在しないと記されています。

さて、時代を遡ると、1707(宝永4)年11月23日(現在の暦では12月16日)に富士山が噴火し、富士山の東に当たる秦野には、偏西風に乗り運ばれた火山灰が45cmもの厚さに積まりました。このときの状況を古文書には「田畑野山一面砂場」と記され、種まきが済んで芽が出そろった麦はじめ畑作物はほとんど全滅したといわれています。「波多野大根」も生育期に当たるので、壊滅的な被害を受けたと思われ、このときに消滅したと考える研究者もいます。

秦野の農民は、降り積もった火山灰土を下に、肥沃な表土を上に入れ替える「天地返し」を行いましたが、天地返しをすると保水力が落ちます。そして、江戸時代中期に「波多野大根」に代わる換金作物として「タバコ」が導入され、その結果、「波多野大根」の栽培が失われたと考えることができます。そこで選ばれた葉タバコやラッカセイが秦野の特産になり

ました。このような状況からも江戸時代後期までには消滅していたと推測されます。

なお、大昔は大根のことを「おおね」と呼んでいましたが、



▲「成形成説」(1804)より

秦野の大根(おおね)地区の地名は「波多野大根」とは関係がなく、地形からのものと推察されています。

品種の特性

「波多野大根」は今日の「守口大根」に似ていたと考えられます。そこで、「守口大根」は次のような特性です。大阪府北河内郡守口の産といわれ、現在は愛知県扶桑町、岐阜市則武ほかの長良川沿岸の砂質土壌で栽培されています。ダイコンの中では、最も細長く、直径は3cm程度、長さは90～120cmにも及びます。葉はやや短く、葉色は淡緑色で、立性。肉質はしまり、辛みは強く、粕漬けすると風味が良く、守口漬として有名です。なお、野菜園芸学の大家 熊沢三郎は、在来の自生大根から「波多野大根」ができ、さらに分化して関東の「二年子大根」や関西の「時無大根」になり、今日の栽培品種の基になったという見方をしています。

復活へのチャレンジ

秦野市の中央を流れる水無川、その中下流は金目川と呼ばれます。東海大学は金目川沿いにあり、この人間環境学科室田研究室では消滅した「波多野大根」を復元し、いずれは秦野市の特産品として地域振興につなげるため、2012年から復活の研究を開始しています。金目川には春になるとカラシナなどアブラナ科野菜の花盛りになります。研究室では中流から下流までを調査し、ダイコンのような植物を多数採取しました。この年の12月には根の長さ120cm、胴周り約7cmの株を収穫できました。記録に残る「波多野大根」をめざし、毎年、栽培と選抜を繰り返し、遺伝的な調査も併行して行っています。「波多野大根」の復活が楽しみです。

ダイコン かまくらだいこん 鎌倉大根

—狐の恩返し—

繁盛にご利益がある神社として名高い鎌倉・銭洗弁天。となりの谷戸には佐助稲荷神社があります。1659（万治2）年頃に林羅山の門弟が記したとされる紀行文「金兼蕪（きんけんこう）」には、この神社の由来が次のように記されています。その昔、魚商人の源十郎が由比ヶ浜にて犬に追われる狐を助けたところ、そのお礼に「左介谷に於いて、蘿蔔（らふく＝すずしろを意味し、ダイコンの古語）を作り給はば大なる幸あらん」と種子を渡され、その教えに従いダイコンを作った。当時疫病が流行していたが、ダイコンを食した人々はたちどころに治癒したという。このため、ダイコンを求める人が多く、高値になって源十郎は富を築いた。そしてこの地に稲荷明神を建てたということです。

江戸時代の農書「和漢三才図絵（1715年）」に、「江州胆吹、相州鎌倉共に鼠（ねずみ）大根を出す。形短にして尾あり、味甚だ辛し、麵を食する人之を重んず。」と記されています（江州胆吹＝近江伊吹山のこと）。一方、「本草図譜（1828年）」には、相州鎌倉に守口大根の形状に似た「はだの大根」を産したという記述があります。

ところで、秦野には守口大根に似た「波多野大根」があったされていますが、鎌倉と秦野は同じ相州にあり、農産物の交易があったと思われます。しかし、砂や礫岩を含む堆積岩からなる鎌倉の土壌には根長1mにも伸びる守口大根の栽培は難しく、短根のねずみ大根が栽培されていたのではないのでしょうか。

▼佐助稲荷神社の境内



▲鎌倉ダイコン想像図

三浦半島はダイコンの名産地。昨今は青首ダイコンが全盛ですが、昭和50年代までは重くて太い「三浦大根」の栽培がありました。このダイコンの先祖にねずみ大根があったとされています。三浦半島は鎌倉幕府三浦一族が支配した土地であり、鎌倉のねずみ大根が作られていたと推測できないでしょうか。三浦一族の栄枯盛衰とダイコン品種の変遷に思いをめぐらせながら、どこかで鎌倉ダイコンが息づいていることを願っています。

復活のきざし

日本全国の浜にはハマダイコンがあり、鎌倉市由比ガ浜にも自生するダイコンがあります。ハマダイコンは栽培品種が野生化したものとする研究者もいて、鎌倉大根の末裔という想像もあながち否定できません。

地元のダイコン料理専門店では、2015年秋に「鎌倉大根収穫祭」を開き、ハマダイコンを佐助稲荷神社に奉納しました。これからこのダイコンを改良する、幻の鎌倉大根の復活プロジェクトを始めました。

▼奉納された鎌倉ダイコン





ワサビ ^{はんばら} 半原

—伊豆のワサビを救った
功労者—

丹沢山系の佛果山（標高 747m）の谷、深沢に自生するワサビが江戸時代から採集されていましたが、愛川村（現・愛川町）半原の染矢九一は、1890（明治 23）年頃から本格的に栽培を始めました。そして、染矢九一は野生種から耐病性の「半原」を選抜しました。

1906（明治 39）年頃、静岡県伊豆地方では、軟腐病の発生によりワサビが潰滅状態の時、中狩野郡上船原（現・天城湯ヶ島町上船原）の鈴木賢吾に「半原」の苗を譲り、この栽培により伊豆地方のワサビが復活したと言い伝えられています。同じ頃、愛川村角田の成井泉は志を同じくして、愛川村でワサビ栽培の普及に尽力しました。

「半原」は栄養繁殖し、根茎は細長く、色は薄く、味は良好であり、肥大性が悪く、収量が少ないが、軟腐病の耐病性があります。この系統に、「丹波山種」「青茎種」「薄紫種」があり、現在は染矢家で「青茎種」とみられる系統が保存されています（写真、2002 年撮影）。なお、全国唯一のワサビ試験場（現・静岡県農林技術研究所伊豆農業研究センターわさび科）に一時、品種保存がされていましたが、現在はありません。

1922（大正 11）年の「平和記念東京博覧会」において、染矢九一の出展したワサビは銅賞に輝きま



した。このときの審査部長は著名な農学者横井時敬（東京農大初代学長）でした。

栽培方式のなかで、沢の傾斜が緩やかな場所には、「地沢式」、構造機能的に優れた「畳石式」が取り入れられており、成井家の田は「畳石式」に改善が進んでいました。

その後の成井家の田は、伊勢原市在住のワサビ販売業・小島誠が引き継ぎ2010年頃まで栽培が行われていましたが、小島誠の物故により、販売生産が終了しました。

現在ここは、愛川町の水源地となり、立ち入ることはできません。



▲花ワサビ

column 綾瀬のワサビ

高座郡綾瀬村（現・綾瀬市）の篠崎源蔵は明治年間に養蚕指導員として県内各地を歩き、指導に当たっていました。その時に、愛川村半原の染矢九一、成井泉に出会い、綾瀬村にワサビを導入しました。

そして、綾瀬村吉岡地区では明治時代半ばから、篠崎源蔵らは4戸の農家と共に栽培を始めました。

篠崎家には、1915（大正4）年に行われた「高座外四郡農会聯合農産物品評会」で入賞した賞状が自宅に飾ってあります。

ワサビ田は、綾瀬市早川の台地の裾を流れる目久尻川の側流「清水川」沿いに、最盛期には40㍍ありましたが、現在は、篠崎家のみが7㍍程度栽培しています。

導入当時の品種は、愛川から導入し、青軸の系統（半原種？）や紫の系統でしたが、収量性などの問題から伊豆から品種を導入するようになり、現在は「達磨」などを購入しています。仲間と共に生産に励み、築地のワサビ問屋に出荷し、品質の良さと伊豆での不作時には高価で取引されたそうです。最近では源蔵の孫・徳治さんの長女・玲子さんが父親の情熱を受け継ぎ、共に栽培に励んでいます。そして、販売は、JAさがみ・わいわい市寒川店と海老名グリーンセンターで主に花ワサビとして、2～4月に販売しています。

栽培管理は、日照の管理が重要で、夏期は黒寒冷紗で遮光し、秋には落ち葉の堆積を防ぐためにネットに張り替えています。2014年春の豪雪時にはネットに積もり、ネットの骨組みが倒壊する出来事もありました。

▼綾瀬市早川のワサビ田（2016年）

