

鎌倉の歴史と風土の中で生きていた「鎌倉大根」

江戸東京・伝統野菜研究会 大竹道茂

2015年6月だったか、鎌倉の大根料理店の女将さとうえださんから電話をもらった。

えださんは、鎌倉市佐助に平成10年に、大根料理の店「福来鳥」を創業した。

店を始めた頃から、地元の佐助稻荷神社に伝わるダイコン(囲み記事)を復活栽培できないかと、会う人毎に話していた。

昨年、鎌倉を熱くしたい人たちが集まる「カマコンバレー」の定例会で、永年の思いを吐露すると、慶応義塾大学4年生の土肥梨恵子さんが、手を挙げて、私がお手伝いしますと受けてくれたと云う。

【鎌倉大根プランコンテスト】

土肥さんは、大学の友人たちの若い発想を生かそうと、世界文化遺産となった景勝地三保の松原で取り組んでいる、静岡三保地域活性化プランコンテストに参加して、プラン手法を学んで「鎌倉大根プランコンテスト」を企画した。

ゲストティーチャーには、神奈川県農業技術センターの大根の専門家が、早々に決まった。

一方、えださんは、たまたま手に取った「まるごと だいこん」(絵本塾出版)を読み、大根について大人が読んでも面白い絵本なので絵本塾出版の編集長に電話し大根の話をしてくれる人を紹介してほしいと相談をしたところ、監修の大竹を紹介してくれたのだという。

鎌倉大根を栽培したいという、えださんのお気持

ちは理解したが、神奈川の伝統野菜については詳しくないので、一度新宿御苑で開催する「江戸東京野菜」の講座を聞いてからにしてほしいとお伝えした。

えださんは暑い中、新宿まで来て、江戸東京野菜の試食などもした上で、是非ゲストティーチャーにと依頼された。

江戸東京野菜を事例としてお話するので良ければと、お引き受けした。



鎌倉の佐助稻荷神社

今回のコンテストは、大根料理の店「福来鳥」の女将さとうえださんと、「鎌倉から新しい大根文化をつくり出す」ための、1泊2日の地域密着合宿型プランコンテストというもの。

土肥さんが作成した案内には、特典としては、TVや雑誌でも取り上げられる程人気の「かまくら福来鳥」の大根料理を特別にいただけます。

2日間だけでない大根との関わり 今回参加した

源十郎と弥十郎

寛元年間（一二四三～一二四七）の頃の話。
鎌倉に源十郎という魚売りが住んでいました。
ある日、いつものように魚かごをかついで由比ヶ浜を通りかかると、犬に追われた一匹の狐が、逃げ場を失って、魚かごの中へ飛び込んできました。
源十郎は、可愛そうに思って、犬を追い払い、狐を助けてやりました。

その夜のことで、狐が源十郎の夢の中にあられました。
今日は、あなたのお情けで、命を助けていただき、このご恩返しに、良いことを教えてあげます。
あなたは、これからは魚売りをやめて、佐助谷で大根をたくさんお作りなさい。
そうすれば、きっと幸せになれる。

源十郎は、狐に教えられたとおり、佐助谷で大根をせっせと作りました。

その年の冬、鎌倉中に疫病がはやり、十人のうち八、九人も死んでしまうというありさまでした。

そんな時、ある病人の枕元に神さまがあらわれて、病気をなおしたいと思うなら、佐助谷で源十郎と云う男が作っている大根を買って食べるがよい。そうすれば、たちどころに全快しよう。と、教えました。

そのお告げを受けた病人は、鎌倉中に言いふらしたから、病気で苦しんでいる人々は、我先にと源十郎を訪ねて、大根を買って食べました。
すると、まことにお告げのとおり、病気は、すぐに治りました。

源十郎は、大根が少なくなるにしたがって、値段を上げていったので、しまいには大金持ちになりました。

源十郎は、これも狐の教えのおかげだと、ありがたく思って、稻荷明神の社を建てました。
(弥十郎は省略)

方には特別に、今後も「鎌倉大根イベント」に招待します。今後の予定としては、8月中旬 大根植えイベント 11月 収穫イベント 12月

「大根炊き」イベント

参加費：3000円（宿泊・食費代込み/当日支払い）、とあった。

鎌倉大根プランコンテストは、土肥さんのネットワークで、慶応大学1年生4人、2年生3人、3年生2人、立教大学2年生1人、早稲田大学院生1人、東京農業大学1人と、カマコンバレーのメンバーや、えださんの友人達が集まった。



鎌倉大根プランコンテストのゲストで(8/1)

地元のゲストティーチャーとして、育種の専門家、神奈川県農業技術センターの原康明研究課長〈三浦半島地区事務所〉がお見えになっていた。
同センターでは、生育が早く、食味も青首だいこん「耐病総太り」と同等の有望品種「湘白」を育成して品種登録申請を行っている。

【地域力創造アドバイザーのスタンスで】

テーマは「江戸東京野菜」だったが、総務省の「地域力創造アドバイザー」というスタンスでお話をさせていただいた。

大根の話に絞り、江戸東京野菜によって地域興しをしている東京の事例を幾つか紹介したので、えださんも、脇に立って聞いていた。

空気が読めない講師にならないように、神奈川の伝統野菜についても映像で紹介した。

神奈川県園芸種苗対策協議会出版の「かながわの地方野菜」を持っていたので、そこから「三浦大根」、「寺尾二年子大根」、「横浜中部の中太り大根」、「波多野大根」を映像で紹介、そして日本の海岸線に点々と自生している野生の大根「ハマダイコン」が、三浦半島にもあることから「三浦半島のハマダイコン」も付け加えて紹介した。

後日、えださんから、プランコンテストの経過について電話をもらった。

学生たちは3チームに分かれて、全員が熱心にプランを出し合ってくれたとかで、「鎌倉から新しい大根文化をつくり出す」ヒントをもらったようで、涙が出るほどうれしかったと・・・。

【気になったハマダイコンの話】

えださんは、ハマダイコンが気になっていた。かつてお店のお客様で「とっておき果実酒 薬酒(創森社)」の著者大和富美子氏から葉山の浜に大根が生えていると聞いたことがあり、ご主人がご健在の頃、一緒に見に行こうと話したこともあったとか、実現しなかったがそのことを思い出したという。

そんな話が、福来鳥の厨房でも話題になり、調理担当の大石千鶴子さんが、「それなら鎌倉の浜にも生えている」という話になり、近いうちに採りに行くという電話をくれた。

ただ、掘ることは浜の景観破壊に繋がるから、辺りに種があれば拾ってきてはとアドバイスをしていた。

数日後の8月15日に、浜の写真とタネが拾えたとの連絡を頂いた。

今から考えると、ラッキーだったと云える。鎌倉の由比ヶ浜は、かながわ海岸美化財団が常に清掃していて、美しい海岸には枯草もゴミとして

処分されるので、清掃前に入手できたようだ。



由比ヶ浜の枯れたハマダイコン(8/15)

ネットで「由比ヶ浜のハマダイコン」を検索すると、満開のハマダイコンの写真がたくさん掲載されている。

収穫祭の数日前に、現地に行ってみたが、近くの歩道に稲瀬川の碑があり頼朝ゆかりの経緯が記されていた。

かつては、稲瀬川を境に東を鎌倉と云っていたそうで、上流からの土砂が堆積した辺りにはハマダイコンが芽生えていた。

神奈川の伝統野菜としてあえて「三浦半島のハマダイコン」を紹介したのは、2013年、宇都宮大学で行われた「ダイコンサミット2013」に招かれ「粋な江戸っ子は白首大根」の話をさせていただいたが、その時の講演者のひとり島根大学の小林伸雄教授が、10数年の研究を通してハマダイコンを「出雲おろち大根」として商品開発した事例が頭に浮かんだからだ。

思い起こせば、2009年11月、山形大学で行われたフォーラム「日本の伝統野菜・在来作物のこれからを考える」に江頭宏昌先生から招かれたとき、県立庄内農高生の江頭先生への質問で、野良大根(ハマダイコン)の商品化に取り組んでいることを知った。その後、東京のそば屋に、辛味大根として売り込み

に来た生徒達に会っている。

だいこんサミット2013
=だいこんの魅力に迫る=



- ・日時：2013年12月21日(土曜日) 13:00～18:00 (参加費無料)
- ・会場：宇都宮大学・峠ヶ丘講堂
- ・講演：1. 次代に伝えたい江戸東京野菜 『粋な江戸っ子は白首ダイコン』
江戸東京・伝統野菜研究会 大竹道茂氏
- 2. 白いダイコンと黄色いタクアン漬の科学
高崎健康福祉大学 松岡 寛樹氏
- 3. なにわの伝統野菜 田辺大根の復活に向けての地域活動
田辺大根ふやしたろ会 谷 福江氏
- 4. 島根の“味の縁結び” 『出雲おろち大根』の育成と地域普及
島根大学生物資源科学部 小林伸雄氏
- ・メーカー、生産者による大根品種・加工品および各種資料の展示、交流会
- ・懇親会：宇都宮大学 大学会館 生協食堂 (会費：3,000円)
- ・主催：宇都宮大学農学部・だいこんサミット2013実行委員会
- 連絡先：宇都宮大学農学部 房 相佑 (028-649-5448, bang@cc.utsunomiya-u.ac.jp)
- 同上 橋本 啓 (028-649-5469, keih@cc.utsunomiya-u.ac.jp)

だいこんサミット 2013 のパンフレット

【正真正銘の鎌倉大根】

鎌倉の浜に生きていた大根の野生種「ハマダイコン」は正真正銘の鎌倉大根だ。



鎌倉大根未来研究会が播種(9/6)

「鎌倉大根未来研究会」の皆さんが、休みのたびに佐助の試験圃に集まった。8月16日から草むしり、9月6日に播種、そして、それ以降の栽培管理と熱心に取り組んでいた。

10月22日に、試験圃を見せてもらったが野生種の特徴が出て立派に育っていた。

学生の皆さんは、えださんが鎌倉の地魚を購入している材木座の漁師、源兵衛丸が所有する砂地の畑を借りて「鎌倉大根」の栽培を始めていた

鎌倉大根収穫祭の案内は、ブログ「江戸東京野菜通信」でも紹介したが、11月28日当日は、新聞報道やネットなどの情報もあって、大きな反響を呼んで、大勢の皆さんが鎌倉佐助の「福来鳥」に集まった。

昼食には、栽培した鎌倉大根を使っての試食会が行われた。



鎌倉大根のお料理

生の鎌倉大根は細く切って、赤味噌に酒と砂糖、唐辛子を少々付けて頂いた。(写真右上)

皮の近くは辛く、芯の部分は市販の青首と比べて硬めだった。

市販の青首大根と比べて厚みのある鎌倉大根の葉

は、ポタージュで、(写真左上)

また、鎌倉大根の葉をミキサーにかけて寒天で固め、材木座沖で獲れたシラスを乗せた。(写真左下)

そして、鎌倉大根の菜飯も。(写真右下)

鎌倉大根の料理はシンプルなもの、素材の味がわかる料理だった。

依頼されたトークショーは、慶応の土肥さんの進行で始まった。

そもそもはえださんが「福来鳥」のある鎌倉市佐助の鎮守「佐助稲荷神社」に伝わる大根の古事「源十郎、弥十郎」の大根へのこだわりから始まっていることから「鎌倉大根」である根拠を説明する流れになった。

15時からは、佐助稲荷神社上社に於いて、「鎌倉大根 奉納の儀」が菊地晋介宮司により厳粛な中で執り行われた。



佐助稲荷神社の奉納に集まった支援者(11/28)

奉納には、籠に入れた鎌倉大根と、えださんが栽培した青首大根、支援者のお神酒が用意された。

上社から、長い階段を下りてきたところの下社の脇では、お祝いの「油揚げの巾着煮」が、来る人拒まずに振る舞われた。

巾着の中には、えださんが栽培した大根と葉が、汁を吸い込み軟らかくなって入っていた。

これも美味しい。



佐助の試験圃で栽培された。

当日は地元コミュニティチャンネルJ:COMの伊藤篤志さんや、共同通信横浜支社の吉川純代記者も来てくれて、賑やかな収穫祭イベントとなった。

J:COMでは、12月1日(火)18:00、20:30、23:30、に放送された。

また、共同通信が配信した記事は産経新聞がネットでも発信している。

【源十郎の大根はハマダイコンだったのか】

改めて、鎌倉佐助稲荷神社に伝わる「源十郎」の古事を展開してみよう。

狐を助けた源十郎は不漁が続く中で暮らしを変えようと考えていた矢先、枕元に立った狐の言葉に、狐を助けた由比ヶ浜に生えていたハマダイコンの種を拾い、佐助谷で栽培を始める。

ハマダイコンは、救荒作物として凶作などには古来から食べられていた。

疫病がはやった時に、何故佐助谷の大根が良かったのか、それは商品作物として栽培していた農家

の大根とは異なり、他では栽培していないハマダイコンを源十郎だけが栽培していたからで、その機能性は後述する。

【出雲おろち大根に学ぶ取り組み】

「正真正銘の鎌倉大根」として皆さんに紹介できたのは、鎌倉の地に古き時代から生育していたことは勿論だが、前述したように島根大学生物資源科学部農林生産学科農業生産コース植物育種学研究室の小林伸雄教授が研究された「出雲おろち大根」のことが参考になると判断したからだ。



出雲おろち大根のパンフ

その小林先生が、「野菜の学校2015」で、12月5日に「島根の出雲おろち大根」をテーマに講演されるため、東京に来られるというので、情報の共有化からえださんが参加し、勉強になったと喜んでいました。

小林先生にはメールで、鎌倉大根の取り組みのきっかけは「出雲おろち大根」であるとお伝えして、栽培のノウハウ等をお聞きしている。

疫病を直した大根として鎌倉大根の機能性に期待が持てるが、小林先生の研究で、ハマダイコン選抜系統ならびに市場流通している辛味ダイコン‘辛丸’との比較で、「主要な辛味成分であるイソチオシアネート含量は‘辛丸’と同等であり‘耐病総太り’より明確に高かった。このほか、根部の還元型アスコルビン酸含量、ポリフェノール含

量、可溶性固形物含量、ならびに糖組成に関するも、辛味ダイコンのそれと長期の収穫期間を通じて同等、あるいは類似していることが明らかになり、上記の結果を踏まえて、ハマダイコン選抜系統を新たな辛味ダイコンをして位置付けることは十分可能であると評価された（伴ら，2009）。とある。

その後、小林先生からは、「鎌倉大根については、何か出来ることがあればご支援させていただきます」と心強いメールを頂いた。

【鎌倉大根未来研究会など体制も整いつつある】

土肥さんをはじめとする学生の皆さん、地元の「鎌倉大根未来研究会」の皆さん、また、えださんをサポートする福来鳥の鷺崎あづさんは、江戸東京野菜コンシェルジュの資格を取得したことから、鎌倉大根の普及やネットワークづくりなどに、力を発揮することだろう。



佐助の試験圃で花を付けた鎌倉大根(11/25)

今後、鎌倉のおもてなし食材として、新たな計画が立てられつつあるが、益々鎌倉大根の動きに目が離せなくなる。

〈2017.12.26〉

ブログ「江戸東京野菜通信」のカテゴリ「鎌倉大根」を取りまとめたもの。