

### 13-1 ウド、うど、独活、土当帰 ウコギ科

ウドは日本原産の野菜であるが、山菜の仲間に入れられることが多い。日本原産の野菜は有史以前より食用にされたわりには、あまり普及していない。ことにこのウドは大都市近辺では栽培されるが、あまり人口の多くない、地方小都市では需要が少ないようであるが付近に自然の多いところでは、ウドは山菜として採集されるからかもしれない。従って江戸では、早くから食べられていたが、やがて京都方面から、軟化栽培技術が伝わると、この技術は急速に普及したらしい。それも次第に、促成軟化、普通軟化、抑制軟化、盛土軟化などの技術が普及すると、周年出荷されるようになった。しかし季節外れのウドは、料理屋用で、一般消費者はやはり春先のものを、愛好している。

「東京府志料」を見るとウドは西山だけで、流石に東山(葛西)には書き上げがない。しかし独活とのみ記されて、どんな栽培様式のもものが、出荷されたのかわからない。或いは、特殊栽培は料理屋用に市場に出ず、直取引きで有ったかもしれない。

ウドは日本原産野菜であるので、ウドの名もやまとことばから来ていると思うが、言語学に詳しい訳でないので、見当も付かなかったが、「たべもの言語辞典によると、「風が吹いてない時でも、葉が独りで動く植物なので独揺草とも名付けられ、独はひとり、活はよく動くから、独活となりウゴクからウドになった。」と述べられている。もともと人によっては、全く違う意見もあるので紹介に止めるが、山道で同じ仲間のシシウドが風も無いのに、揺れているのを見ると、成るほどと思うし、活はサンズイに舌の字を書き、水が良く流れる状態を示すと言うので、確かにウドは、溪流や林縁の湿りのあるところに多い。もともと栽培野菜になって、長いいので、平原地帯の畑でも良く育つし、品種の多い野菜であるが、その割には改良育種されないで、栽培技術の改良のみが進んだ野菜である。

写真—58 溪流の辺に自生しているウド。

