

美味しい新・風土記 — 日本のテロワールを求めて



フードジャーナリスト
むかさ ちえこ
向笠 千恵子

第29回

西洋野菜・ルバーブが東京都檜原村へ伝わるまで

野菜や果物の日本への伝播は外人宣教師の存在も大きい。ルバーブもその一つ。シベリア原産のタデ科多年草で、大きな葉と50センチぐらいの長さで直径2～3センチの葉柄、いわゆる茎を持つ。一見、西洋フキに似ているが、フキはキク科なので別物であり、ルバーブは茎がおおむね赤い。ブルーベリーなどと同じアントシアニン色素を含むからだ。

●軽井沢など外人避暑地から始まった

このルバーブ、初めは薬用だった。同属の大黃は便秘薬でおなじみの漢方の生薬だ。中国では紀元前から用いられ、紀元一世紀にはローマ帝国へ、そしてヨーロッパ各地へ広まる。(成松次郎著「ルバーブ栽培大全」)。

やがて食用になったが、葉は有毒とされ、葉柄が使われた。もっとも、シュウ酸を含むため酸味が強烈で、もっぱらジャムになった。食物繊維、ペクチン、クエン酸というジャム作りに不可欠な成分を備えているから、砂糖さえ加えれば簡単に煮とろけるのだ。

繊維質を丸ごと利用するのでお腹の掃除に効

果大だし、風味に独特の魅力がある。甘酢っぱさにパンチがあり、ねっとりしたとろみはトーストにぴったり。しかもアントシアニン効果で美しい紅色。英国はじめ欧米ではおなじみのジャムでパイにも用いられる。

それだけに来日した宣教師は食卓に欠かせなかったのだろう。明治中期、一人の宣教師が軽井沢へ伝え、野尻湖畔など外人避暑地でも栽培が始まる。そんな歴史があるので、軽井沢の老舗ジャム店は今もルバーブジャムを製造し、野尻湖近くの飯綱町の菓子屋もしかり。また北信濃の道の駅や直売所には、旬の6～7月頃になると生のルバーブが並び、自家製ジャムを楽しむ人々に喜ばれている。

そして今世紀からは八ヶ岳山麓の長野県富士見町で栽培が盛んになり、北海道、秋田、群馬、神奈川でも開始。神奈川は県唯一の村・清川村で主に作られている。冷涼な中山間地というのが産地の共通点だ。

前述の富士見町では、茎の赤がとりわけ美しく発色する品種に熱心なようだ。地域ごとに特

徴のあるルバーブがあれば消費者の楽しみも増えるというものだ。

●都内、西多摩の檜原村でも

東京都唯一の村・檜原村にもルバーブは伝播していた。約20年前、村起こしに励む村民が鎌倉でルバーブを知り、冷涼な土地が適地なら自分たちの檜原村にも合うだろうと膝を打ったのが事の始まり。そこで頼ったのが当時、神奈川県農業総合研究所員だったルバーブ研究家の成松次郎氏。ルバーブ普及に燃える成松さんはビクトリア種の苗を檜原村へ頒けた。こうして始まったルバーブ栽培は10年前、飛躍する。格好の人材を得たのだ。

鈴木留次郎さん。当地で江戸時代から続く鈴木家十代目。村役場助役として活性化の先頭に立ち、定年後は観光協会事務局長を経て村の主要作物であるじゃが芋の生産組合を率い、また果物・野菜の栽培から加工までの「ひなたぼっこ」を妻・孝枝さんと運営している。

檜原村には江戸東京野菜の“白岩うり”“おいねのつる芋”のほか、ナツハゼ、オヤマボクチなど希少作物があり、イタヤカエデの樹液でメイプルシロップも作る。年中、てんてこ舞いの忙しさだ。

これらに加えてルバーブに取り組んでいるわけで、収穫真っ盛りの六月、檜原村へ鈴木さんを訪ねた。JR 武蔵五日市駅から車で半時間。秋川溪谷のほとりにある村役場の眼下は溪流だった。待っていた鈴木さんはさっそく村について話し始めた。

東京都のほぼ西端、山梨と神奈川の県境に位置し、面積の大半は森林で、秋川沿いに集落が点在し、数々の滝がある。北条氏が治め、江戸時代は江戸警護の要になり、今も神社ゆかりの芸能と神事が継承されているといった具合。

ちなみに鈴木さん自身も春日神社総代にして、御飼（おとう）神事保存会会長をつとめており、こちらでも地域を率いておられるようだ。この神事は、厳寒期に水ごりしてから火をおこし、米を炊いて、神饌にするというものらしい。

●ジャムに加工して六次化商品に

雨が降り出したのでルバーブ畑へ。標高200メートルぐらい。蚕室造りの家が残る集落の背後の傾斜地が黒土の畑。山並みを見回すと、檜原城址という帽子形の山が見えた。

畑に目を戻すと、一角が大きな葉に覆われていた。近づいて内部をのぞく。葉の下の葉柄は薔薇色と呼びたい美しい赤みを帯びていて、これぞルバーブだ。根元を握じると、ほろっとはずれ、山の精気が放たれた。

収穫したルバーブを抱えて鈴木宅の加工場へ。ジャムは妖艶な紅色で、酸味と甘味の塩梅がいい。そして気づいた。明治に日本へ伝わったルバーブは多くの人々の熱意で各地へ、そして檜原村へ伝わった。ジャムにすると、甘酸っぱさの奥にハイカラさが広がるルバーブは、一口で人をやみつきにさせる魔味なのだ。

なお、ジャムのほかにも鈴木さんはレパートリー豊富。茎の砂糖漬けを乾燥させたドライルバーブはさっくりして甘酸っぱく、余韻がある。さらに前述のメイプルシロップ、そしてブルーベリーの仲間であるツツジ科落葉低木・ナツハゼのジャムもある。

ナツハゼは酸味のある深い味が魅力的な黒いベリーで、そもそもは神田の老舗果物店の依頼で栽培を始めたが、件の店が閉業したので、ジャムも手がけるようになったのだ。ルバーブにしるナツハゼにしる、いいものと思い込んだら、とことん探求し、檜原村のものにしてしまう鈴木さんにエールを送りたい。

公営企業

2023

8

和歌山が最高!だと子どもたちが思える未来を目指して

和歌山県知事 岸本 周平

デジタル技術と水道技術

公益財団法人 水道技術研究センター
常務理事 清塚 雅彦

