

## 25. マクワウリ、まくわうり、真桑瓜、甜瓜（マクワウリ）ウリ科

マクワウリは有史以前の遺跡から、種子が出土しているので、史前帰化植物である。もっともそのマクワウリがこれから述べるマクワウリとは、植物学的には同じであっても、外観、食味などは時代時代で変化してきたものであろうから、同一ではない。大陸や朝鮮半島、南方から、常に渡来てわが国の風土に順化され、固有の種と自然交配して、その中から食味なども我々の好みに合うように、改良されてきたのである。

江戸が天下の府となって、幕府は自給用の生鮮野菜などを作るために、御用畠を設けたことは、ナスの項でも述べてある。

野菜ばかりでなく、水菓子〔『江戸語の辞典』によると（狭義には果物、広義には瓜類を含む。）〕も自給のため当時有名で有った、岐阜県の真桑村の瓜を作る為に、真桑村から種子を持参させた農民を府中市に呼び寄せ、収穫のウリを『御用瓜』として、青梅街道を江戸城中に運ばせので、沿道の人々は『瓜に葵の御紋のある。』などと評判になった。

これは私の推定だが、江戸城の「下掃除」排泄物の汲み取り人を、近在の農家が受けていたが、ウリの種子は未消化なので、その人などを通じて、この瓜の種子が次第に近在の農家に流れて、作られるようになったのであろう。間もなく甲州街道と青梅街道の追分（別れ道）付近の農家が栽培して、通行の旅人に売るようになったのは、まだ内藤新宿（元禄11年1698）の宿場の出来る前で有ったと言われている。多摩川から分水した上水が（1653）に引かれ、これは素堀の水路であったので、上水の通過地に水分を供給して、荒れ地の武蔵野の原も、農作物が作れるようになり、江戸市街地の下肥を肥料として、江戸近郊の西山が野菜供給地となってきた。『四谷茄子』『中野茄子』も御用ナスで有ったと伝えられている。新宿区成子坂付近の農家の鳴子を鳴らすと、この名物の水で冷やした瓜を持って來たので、何時しか『鳴子瓜』の名となった。現在の地名は「成子」である。成るは物事の達成されるという、縁起の良い字で、土臭い鳴子が成子となつた。もっとも鳴子は、なんだ？とすることになると、本文から外れるので、読者が調べてもらいたい。

この状態は明治の中頃まで続いたが、「日清戦争（1894～95）」「日露戦争（1905～1906）」の従軍兵士が戦地で食べた瓜が甘く、美味しいので種子を持ち帰り、栽培を始め東京の真桑瓜も代わって來た。『成歎瓜（せいかんうり）』は、韓国の成歎付近から導入したマクワウリである。この頃から品種も増え、また少しづつ温室メロンとの交配種も増え、現在の複雑多岐なマクワウリとメロンの差も分からぬ時代となったのであるが、マクワウリの時代は、明治の半ば頃まで、江戸の頃とは外見はさして変わらぬウリであった。