

### 13-2 ウドの名前と、栽培の変遷

ウドの名前はどのようにして生まれたか、前に述べてあるが、野菜の名前は漢名をその儘に使用して、やまとことばで読ませるのだから苦勞する。学会の決めた通りのカタカナで表示すると、実態がなにがなんだかわからなくなるなどの欠点がある。

欧米でも同じらしい、このウドは東アジアの特産で、ヨーロッパには無いので、困ったらしく、英名はその儘に、Japanese udo としている。英名と和名が同じという、珍しい野菜である。

『本朝食鑑』(1697)にもしるされ、「芭蕉」(1644~94)『雪間より 薄紫の芽独活かな』の句や、「蕪村」(1716~83)の『独活 もはや食われぬまでの若葉かな』の句があり食べ方なども多くの人が知っていたらしい。ウコギ科には、有名な朝鮮人参、現在は高麗人参と呼ばれる効果の著しい薬草があるので、高価な朝鮮人参の仲間のこのウドを好んで食べたのではないだろうか。殊に旅行中に道端などで見つけると、直ちに食べたらしい、ウドの料理法は殆んど生をその儘に使うので、「しめしめ、これこれ」と旅人は食べたのであろう。芭蕉もこの句を詠んでとき、旅の栄養食品として食べたのかもしれない。



### 12-1-3 リレー栽培(根株をバトンタッチして促成栽培をすること。)

ウドは根株を養成して、その根株を促成、抑制、軟化などに使うのである。昭和 20 年(1945)頃は、練馬区、杉並区、世田谷区などには、根株養成の畑が何処にでも見られたが、昭和 30 年(1954)頃から、急速に農地が宅地化すると、農家の耕作面積も減り、とてもウドの根株養成に農地を当てるのが困難となり、それではと、富士山麓の開拓地などに、根株の養成を依頼して、それを受取、穴蔵などの、軟化促成が主となり産地は更に西に進み、練馬区等ではウド栽培そのものが無くなったが、隣接地での栽培は盛んである。