

京やさい 発見伝

久保 功 10

九条通以北の旧平安京域、東寺かいわいの京都市街地で、今なお、ねぎ畑が点在する現実になぜかほととす。京の底冷えが厳しい冬のある日、羅城門跡や西寺跡に近いねぎ畑のくぼ地にも、珍しく氷が張っていた。私は、九条ねぎの栽培歴が六十年を超える大藪庄三さんが、畑で収穫に精出す姿に見とれていた。

関東の根深白ねぎ種に対して、葉ねぎ種の代表格・九条ねぎは、霜や寒波の到来で、ぬめりのうまごと甘

みが一段と増すという。竹かごに盛られた泥がついたねぎ株はその日のうちに、夜なべで掃除、水洗いし、翌朝には市場へ出す。

大藪さんは「数年前、地元の唐橋小(京都市南区)で九条ねぎの魅力を紹介している。ねぎ嫌いだっただどもたちが畑の大藪さんに「食べられるようになったよ」と声をかけてくれるのが、うれしいと目を細める。

九条ねぎ

明治時代に命名されたという九条ねぎは七条の村々や東九条村、唐橋村を主な産地としたが、市街地の開発と共に、吉祥院や鳥羽へと移った。府内では、当時の天田郡西中筋村、加佐郡中筋村、与謝郡府中村など府北部でも、ねぎ産地が形成されていた。

京ねぎは江戸時代の文献でも、東寺近辺で顔を見せ、西日本各地に伝えられ、関

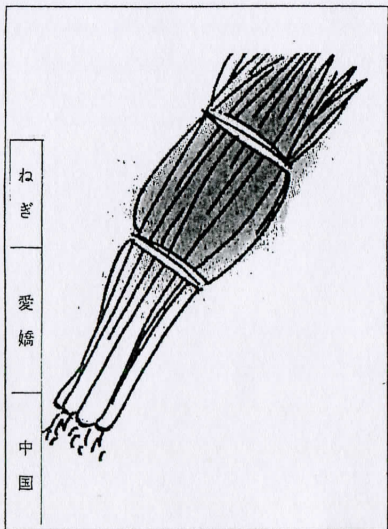
東寺近辺が発祥地 江戸文献にも

改良されている。

ねぎはユリ科、花言葉が「愛きょう」だ。中央アジア・パミール高原一帯が原産地である。地名は中国名を薺嶺(さいりやう)と言う。ねぎが持つ効能の情報と共に、絹の道を経て、日本に伝えられたのは奈良時代以前だ

疫対策七カ条を示し、食べ物療法の二つとして「葦やねぎをよく煮て多食」することを奨励している。同じころの木簡記録にもその名が残る。ねぎ栽培は予想以上に早く全国的に普及していたようだ。

(野菜文化史研究家)



東、北陸にも根を降ろした。そこで新品種に姿を変え、地域特産野菜として人々の健康を支えている。姫路と和田山を結ぶJR播但線沿いの兵庫県朝来町には、約二百年前に持ち帰られた京ねぎが「岩津ネギ」に品種

と想う。平安時代にはねぎ栽培のノウハウが残っている。

日本最古のねぎの記述は、七三七年(天平九年)に都を中心に天然痘が流行した時、朝廷が発令した太政官符だった。そこには防

平城宮跡
葱
780年

請字奴汁五合 葱壘物料
「史生武生三継」

五月廿四日

字奴汁
独活一両(15)

奈良国立文化財研究所

平城宮発掘調査出土木簡概報 32

雍州府志

一六八四年

葱 處處出然此菜并胡蘿蔔菠薐菜者東寺并油小路
南不動堂邊之産為宜
藍 九條邊專種之凡漆家之所用葉夷共需九條之藍
其漆色青而麗也
蕪菁并蘿蔔根 凡洛外西山蕪菁東山木根是為一饌