

水菜・京菜の原種とみられる潮江菜

竹田 順一

ミズナ（水菜、学名：*Brassica rapa* var. *laciniifolia*）は、アブラナ科の越年草。学名が示す通り、植物学的には、アブラナやカブなどと同種である。

また、同種同変種にミズナがある。カラシナの一種として説明されることもある。別名で、キョウナ（京菜）、ヒイラギナ柊菜）、センスジナ（千筋菜）、センボンナ（千本菜）、センスジキョウナ（千筋京菜）、イトナ（糸菜）などがある。またキョウナ（京菜）を標準和名として用いている図鑑も多い。

アブラナ科植物は山梨県における縄文時代の大型植物遺存体検出状況で縄文時代の草創期～早期の古い段階に伝播した植物として、アサ (*Cannabis sativa.*)、ヒョウタン (*Lagenaria leucantha* var. *gourda.*)、シソ・エゴマ (*Perilla frutescens.*) などがあり、アブラナ属 (*Brassica* sp.) などとも候補としてあげられ。

この時期の栽培植物には食用以外に、容器や縄の繊維、灯油や漆の混和材、調味料や薬用などの利用された植物が選択されていることは注目に値する。

山梨県における縄文時代の植物質食料の利用について中山誠二（山梨県立博物館）の調査で、山梨県内の縄文時代遺跡から検出された植物遺存体の報告は、管見によるものだけでも 43 遺跡 48 件が知られている。その種類は科別にみると。

ブナ科 *Fagaceae*、クルミ科 *Juglandaceae*、トチノキ科 *Hippocastanaceae*、イチイ科 *Taxaceae*、ミズキ科 *Cornaceae*、シソ科 *Labiatae*、ミカン科 *Rutaceae*、アブラナ科 *Brassicaceae*、マメ科 *Fabaceae*、カヤツリグサ科 *Cyperaceae*、タデ科 *Polygonaceae*、アカネ科 *Rubiaceae*、トウダイグサ科 *Euphorbiaceae*、スイカイズラ科 *Caprifoliaceae*、ヒユ科 *Amaranthaceae*、スベリヒユ科 *Portulacaceae*、ウルシ科 *Anacardiaceae*、ユリ科 *Liliaceae*、キク科 *Asteraceae*、イネ科 *Poaceae* など 20 科に及んでいる。

アサ・エゴマ・ヒエ・アブラナ科などの食用植物の栽培が 始まった時期（16000～7300 年前、縄文時代草創期～早期）アブラナ属栽培種の植物遺存体は広く全国各地の縄文時代遺跡から報告されている。1)

「下宅部遺跡の花粉と年代からみた縄文時代中期から晩期の植生史と植物利用」

（吉川昌伸・工藤雄一郎 2014）

「鳥浜貝塚（第 7 次発掘）の植物種子の検出と同定-とくにアブラナ類とカジノキおよびコウゾの同定 -1984」（鳥浜貝塚 1983 年度 調査概報・研究の成果 - 縄文前期を主とする低湿地遺跡の調査 4-）

「一般国道 9 号（鳥取西道路）の改築に伴う埋蔵文化財発掘調査報告書 VIII 本高弓ノ木遺跡（5 区）I 第 3 分冊【遺物（土器・石器・鉄器）・分析編】」（鳥取市教育委員会、2013）など縄文時代遺跡から検出された植物遺存体の報告からの、アブラナ科植物類が長い栽培の歴史のなかで各地に根づき、栽培植物として食用、灯油や調味料や薬用など、好みや用途に合わせて、たくさんの地方品種が生まれ広く全国各地で利用されていたことが考察できる。

アブラナ属栽培種日本への伝来は不明ですが、種内の多様性は各地方に一品種と言われる

くらい多くの品種があり、もっとも古くは、カブ *B. rapa* は「日本書紀」(720)には 蕪青(あおな)、ダイコン *R. sativus* は「古事記」(712)には「於朋花・淤富泥(おほね)」、(日本書紀720)には「於保爾(おほね)」、「和名類聚抄」(923-930)には「大根(おほね)」と記載されている。また5世紀に築造された大仙陵古墳(仁徳御陵)からは、ダイコンの種子が発見されている。

葉物野菜としてのアブラナ属栽培種のアオナ(蔓菁、蕪菁、菘菜)は葉または間引き菜と思われる。根拠は、根だけではなく、葉も食用として重要であったため、古名「阿乎奈(アヲナ)」または「かぶな」と呼ばれた。種子は薬として用いられた。

弥生時代には日本に伝来していたというのが、記録に残る最古のものは「日本書紀」持統天皇の7年(西暦693年)に「桑 紵 梨 蕪菁(あをな)等草木を殖え以て五穀を助ける」とある。アブラナ属栽培種は若い葉茎は「青菜」、花がつくと「菜の花」、種がつくと「油菜」と呼び名が変わっていく。

「万葉集の歌から」春日野に 煙立つ見ゆ 乙女らし 春野ののはぎ 摘みて煮らしも
(巻10・1879) 作者不詳

春の初め、ヨメナの萌え出る若芽を摘み、嫁菜で「うはぎ」のことである。

現代のような設備が整っていない時代では、冬の間は青菜類が不足していたと万葉集の歌から想像できる。このヨメナは秋から芽ぶき、冬をこして、春には、かなり大きくなっている青菜である。栄養価がとくに高いわけではないが、冬の間欠乏した野菜を補うには重要な食材であったと思われる。

万葉集の時代の食事は一汁一菜を基本としていたが、貴族は米を常食としていたのに対し、庶民は米を税として納めるため、雑穀(粟・稗)を主食としていたようである。

これに青菜を使った羹(汁物)が付き、良い時で何かもう一品ついたのでないかと推測されている。²⁾

万葉集の中で詠んだ歌の菜(ナ)は、茎・葉・根が食べられる植物のこのようで、春菜、若菜、朝菜、青菜、などは葉物野菜として利用された食材で、佐野の莖立(ククタチ)、古事記では備前の菘菜(アオナ)として登場する。

漬菜(ツケナ)の記述は、日本人が作り出した動植物-品種改良物語(吉野達治、1996)で正倉院文書738年(天平10年)や延喜式の大膳の巻に記述があり、奈良、平安時代からあった。漬菜はアブラナ科の中でおもに茎・葉を漬物や煮物する非結球の種類、園芸上の通称で茹菜(ユデナ)、汁物と同じ食品名で作物名ではなく定義も範囲があいまいで不確。作物名としては(多識編1631)に「ウキナ、ツケナ」と記したのが最初である。

また同書で江戸時代の漬菜品種は一般に「ナ」または「ウキナ」と呼び、大和本草(1631)では水菜(ミズナ)、ハタケナ、葛西菜(カサイナ)の品種名、また俳書毛吹草(ケフキグサ1645)で正月の季節の詞として水菜(ミズナ)をあげ、これが水菜(ミズナ)という言葉自体の最も古い記載である。各地の名産品の中に山城の水菜(ミズナ)をあげている。江戸時代の農書などには水菜が頻繁に登場する。³⁾

本朝食鑑(人見必大1697)には、「京洛の近郊で、畦の間に水を貯えて滋養(そだ)てるものを水入れ菜という。茎や葉は甚だ柔脆、味も美しく、洛の野珍となっている。(島田勇男 訳)」

大和本草（貝原篤信 1709）にも、「京都ノ水菜ハ水田ニウフ 味尤スク レタリ 之ヲ食へハ脆美ニテ滓無 他邦ニナキ嘉品ナリ」とある。菜譜（貝原益軒 1704）では、「京都の水菜味すくれたり」と、特に水菜の味が良いことを強調している。その他、多くの文献に水菜が記載され、葉が柔らかくて美味しいと人気の野菜で当時から幅広く利用されていた様子が窺える。4)

日本に現存する最古の本草書である本草和名（深江輔仁 延喜年間 901 年～ 923 年）には、菘の一種として「百葉」という名前が記載されている。水菜(ミズナ)が数多くの葉をつけ、千筋菜という別名があることを考えると、この百葉が現在の水菜の原種に相当するものなのかもしれない。4)

幕府の諸藩の作物名調査(1735) 水菜(ミズナ)は能登、越中以西の多くの藩があげており、千筋菜(センスジナ)など水菜(ミズナ)の別名と思われる名もみられる。

水菜(ミズナ)としての栽培記録は雍州府志（黒川道祐 貞享3年、1682年）に記載があり、「東寺九条の辺に、専らこれを種ゆ。もと、糞穢を用ひずして、流水を畦の間に引き入るのみ。故に、水入菜と称す、あるいはまくり菜といふ。倭俗、物ごとに払ひ尽すをまくるといふ。農民この菜を採る、田地の本より田末に至るまで、次第にまくりとる。およそ、この菜、成熟の後久しくこれを用ゆるに堪へず。故に、然り。他の菜の如きは成長、日久し。故に、これを採るに、そのはじめ生ずるとき、両葉より三四葉に至るもの、その繁茂の間これを採り用ゆ、これを摘菜といふ。すでに生長の中、その穉小ものを扱ひてこれを用う、これを間引菜あるいは間引蘿蔔といふ。その大なるもの、次第にこれを採る。およそ、まくと間引くは表裏たり。勢多判官が家領、九条にあり。毎年、水菜を台に載せ、梅花をその上に挿み、禁裏・院中に献ず。近年、東寺の僧もまた、生竹を破り、水菜を挿み、藤蔓をもつてこれを約束し、人家に贈る。（立川美彦訳 5）」とその栽培法や利用法について詳しく説明されている。柔らかく美味で、京の野珍とされ、各地に広まって「京菜」と呼ばれた。泰重卿記(寛永七年、1630年)には、正月に「水入菜」を御所に送ったと書かれているが、これも水菜(ミズナ)のことである。

所以者何（太田南畝 1805）で、大阪と京都の正月の雑煮について「京にては、水菜も入申候」とあり、京都では雑煮に水菜がつかわれていた。4)

稲刈りの後の水田に畝を作って、種をまき、清流を流すことによって温度が一定(13度前後)で葉や茎が凍らず栽培できたので、冬場の貴重な葉物野菜として、京菜、水菜(ミズナ)は各地で種内での多様な品種が選抜され栽培されたと考察される。

日本の国に稲作農耕文化が上陸したのは縄文時代の晩期ですから、弥生時代の稲作農耕文化と共に、ミズナは多様な品種が全国各地で、冬場の貴重な葉物野菜として発展定着していった。アブラナ科野菜は、自家受粉をくり返すと「自家不和合性」と言って、自分の花粉では受精しなくなる性質がある。そのため、交雑（種間や品種間での交配）により形質に変化が生じやすい。

種皮型の解析から水菜は日本独特のものではないかという説もある。6-8) *Brassica rapa* は、種皮（種の皮）の性状から A 型と B 型の 2 種類に分類できる。種子を水につけたときに、種皮の周りにゼリー状の物質が染み出してきて種子がゼリーで覆われるようになる種

子を A 型、覆われない種子を B 型という。水菜(ミズナ)と壬生菜の種皮型は A 型であるが、中国原産の漬け菜類やカブ類に A 型種皮を持つものは見当たらない。このことから、A 型種皮は日本で生まれた性質であると考えられている。6-8)

また、DNA 配列の比較による分子系統解析からも、水菜(ミズナ)と壬生菜は系統的に非常に近く、他の *Brassica rapa* とはやや離れていることがわかっている。9)

水菜(ミズナ)の別称に京菜がある。現在も、関西以外では水菜(ミズナ)のことを京菜と呼ぶことが多い。島津藩藩主島津重豪の指示で曾繁らによりまとめられた農書であり本草図譜である『成形図説』(1804)には水菜のことを「他所にて是を京菜と呼ぶ」とあり、物品識名(岡林清達 1809)では、水菜(ミズナ)について「江戸で京ナ」。北越新発田領農業年中行事(1830)には「水菜(京菜ともいふ)」。本草図説(高木春山 1830-1850)に水菜の別名「ケウナ」との記載があり、明らかに京菜は水菜(ミズナ)と同一の野菜としている。4)

京菜を水菜(ミズナ)と異なる野菜として扱っている例もある、伊予の農書「清良記」(土居水也、江戸初期(成立年代不明))、農家業状筆録(井口亦八、1818) 肥後の農書「合志郡大津手永田畑諸作」(著者不明、1819) 筑前の農書「砂島菜伝記」(著者未詳、1831)では水菜と京菜を完全に別の野菜として扱っている。このように名称の使用に違いがある原因は、加賀の農書の「耕稼春秋」(土屋又三郎、1707)には、「前々ハ上方ならて水菜は下らず。近年ハ御国に少々作る。(以前は上方でしか水菜を作らなかつたが、近年はこの国でも少し作るようになった)」とある。4)

京都の水菜(ミズナ)の種子を地方で栽培、「京菜」と呼び始めたのが、交雑等により元の水菜とは形質が変わり、独立した種として認識されたと推察される。現在、関東では「広茎京菜」(写真 10.11)という葉の切れ込みが浅くて葉柄の太い品種が京菜として栽培されているが、交雑等により元の水菜(ミズナ)とは形質が変わった種と思われる。4)

日本三大漬け菜に挙げられる「広島菜」も昔は京菜と呼ばれた。その形は小松菜か白菜のような形で、水菜(ミズナ)とは全く違うものに思える。広島菜は水菜(ミズナ)に由来するとの言い伝えがあり、広島菜も水菜や壬生菜と同じ A 型種皮を持つ。7)

西日本のカブは A 型種皮を持つものが多い。以上のことから、水菜が古くから日本で育てられていたのは間違いがなく、日本独特の漬け菜であるといつてよいであろう。8)

「潮江菜」「オソカブナ」、高知県のアブラナ科の在来種で「野菜 在来品種の系譜・青葉高著」に「潮江菜」「オソカブナ」が紹介されている。「ツケナ在来品種の地理的分布」という節に、「潮江菜」について「京菜の原種とみられる潮江菜」と書いてあり、「日本の野菜文化史辞典」では「水菜(地方では京菜と呼ぶ)」と書いている。6-8)

昭和 21 年 12 月 18 日、竹田功氏は旧高知県師範学校の教員として勤務、女子部の生徒の紹介で、元潮江村村長千頭氏のご助力で、ウシホエカブ(潮江蕪)とウシホエカブ(潮江蕪)の種子を採取。旧高知県女子師範学校校舎は現・高知市塩屋崎町、高知市立潮江中学校校地。写真 1-5)

ウシホエカブは、高知市潮江の方言でウシオエカブ(潮江蕪)、ウシオエナ(潮江菜)のことで、牧野富太郎博士も昭和 28 年 12 月 24 日、武井近三郎宛ての牧野富太郎博士のハガキ高知市潮江の方言でウシオエカブとの記述がある。写真 8)

タキイ種苗株式会社のツケナの品種分類で京菜、ウシオエナ(潮江菜)高知の記述がある。

ウシオエカブ(潮江蕪)の記述は、江戸時代の土佐の産物を列挙した「土佐国産往来」(『土佐国群書類従 第11巻』所収) P254に「新町潮江ノ蕪」とあり「土佐国産往来」の成立年代は不明ですが、巻末の解題(P450-451)によれば、成立時期は元禄年間と推定される。

「高知市誌」のP208「農産物」の項に「(略)潮江の蕪、下知の葱は最も名あり」

(高知市/編 高知市役所/発行 1926年)

「稿本高知市史」P200に「蔬菜では大正末期頃までは旭方面の薑・草花、潮江の蕪、下知の葱～略～が有名であったが、大戦以来世相の転変に伴い多少の変動を見せて居る」

(重松実男/著 高知市役所/発行 1957年)

「潮江の蕪」とはウシオエカブ(潮江蕪)のことであると考えられる。

高知新聞記事「方丈の記 その71 「潮江菜」外伝」(2015年1月24日)この記事によれば、潮江菜(ウシオエナ)のことを方言で「潮江カブ」と呼んでいたとの記事。

1946年(昭和21年)12月21日午前4時19分04秒、昭和南海地震(写真9)で高知市潮江地区は津波により1カ月あまり水没し、潮江地区の収穫前であった潮江菜(ウシオエナ)は全滅し、竹田功氏も予定していました潮江地区の潮江菜(ウシオエナ)の調査は断念する。

「事前の潮江菜(ウシオエナ)の聞き取り調査で、潮江菜(ウシオエナ)は二系統が栽培されており、栽培農家の聞き取りや栽培地の写真、もう一系統の調査と種子の採取は断念する、潮江菜(ウシオエナ)は越冬して栽培する一年生植物で、微かに白粉を帯びる。根はあまり肥大せず、細い主根に足根を生じる。形は狭い長形で多数の細かい鋭片に分裂した葉をつける。葉茎の分蘖は旺盛で、萌緑色のギザギザした茎葉が十数枚にも分蘖する。葉茎の基部は耳状にならないが茎を抱く。花は萌黄色で直径1cm程度、4枚の花弁は十字花ではなく2枚ずつが近寄り矩形に近い。」写真1-5)潮江菜(ウシオエナ)竹田功記録。

近藤日出男氏「何を食べてきただろう、高知の食文化史(高知新聞社、1996年)に、

「潮江カブは、もとは高知市の潮江農協近くで栽培されていたのですが、～略～今は吾川郡春野町秋山(現高知市)に少しだけ残っています。」(写真6.7)

写真10)広葉京菜(水菜)、写真11)京菜(埼玉産)、写真12)白茎千筋京水菜、写真13)京菜(埼玉産)左、白茎千筋京水菜(右)の比較。図1)蔬菜図巻(呉春18世紀末)、切葉で、旺盛に分蘖して大株の水菜。図2)耕稼春秋(加賀、土屋又三郎1707)切葉の水菜の絵、写真性に欠けるが最も古い水菜(ミズナ)の絵。図3)「随観写真」後藤光生1757)苳として水菜(ミズナ)の絵。図4)成形図説(1804)切葉の水菜(ミズナ)の絵。(国立国会図書館デジタルコレクション)図5)曹槃・白尾国柱編「成形図説」水菜(ミズナ)1804、国書刊行会復刻1974。図6)草木図説 切り葉の水菜(ミズナ)1856年(国立国会図書館デジタルコレクション)図7)本草図譜 切り葉の水菜(ミズナ)1828年(国立国会図書館デジタルコレクション)図8)植物図説雑纂「京ナ(ミズナ)」写生図、年代不明(近世植物・動物・鉱物図譜集成)図9)近世歴史資料研究会、植物図説雑纂「キヤウナ 変葉ノ種 缺刻少キモノ」年代不明(近世植物・動物・鉱物図譜集成)霞ケ関出版、水菜(ミズナ)の印葉図、2012年。図11)穀菜弁覧 切り葉の水菜(ミズナ)1889年(国立国会図書館デジタルコレクション)以上の写真10-13)と図1-11)を水菜(ミズナ)の資料として添付する。

写真 1)潮江菜



ろ 写真 2)潮江菜



写真 3)潮江菜



写真 4)潮江菜の花



写真 5)潮江菜の花



写真 6)高知県立西高校で栽培していた潮江菜。写真 7)高知県吾川郡春野町秋山。
 近藤日出男氏、写真。 近藤日出男氏、文と写真。

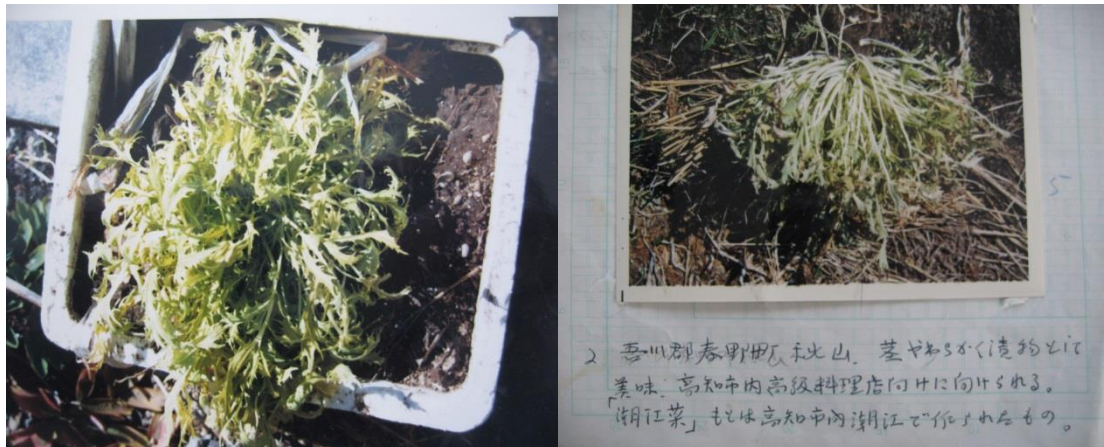


写真 8) 牧野富太郎博士からの手紙 (K o s h i n b o o k s) 高知新聞社
 昭和 28 年 12 月 24 日、牧野富太郎ハガキ。牧野 富太郎 (著), 武井 近三郎 (著)

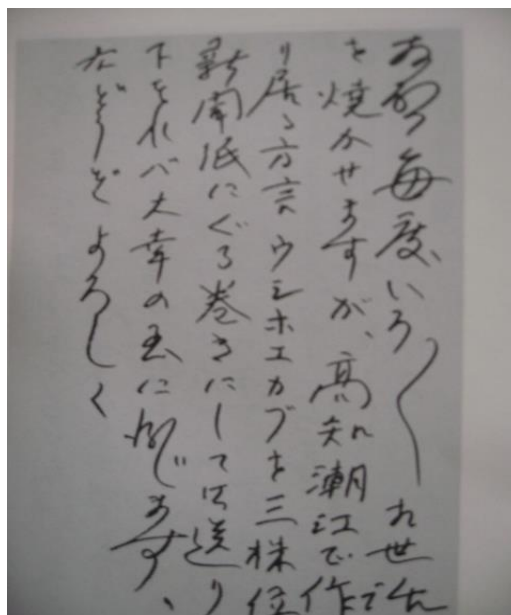


写真 9) 五台山から見た昭和南海地震直後の高知市潮江地区(写真左)
 高知市防災課提供

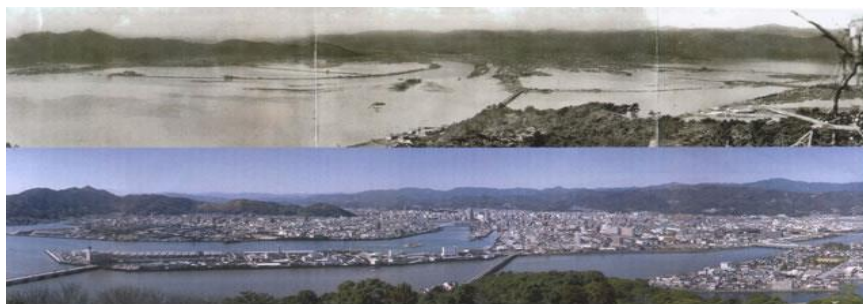


写真 1：五台山から見た昭和南海地震直後の高知市街と現在の市街。
 地震後には地盤の沈降によって市内の広い地域が水没しているのがわかります
 (地震直後の写真は高知市防災対策課提供)

写真 10) 広葉京菜(水菜)



写真 11) 京菜(埼玉産)



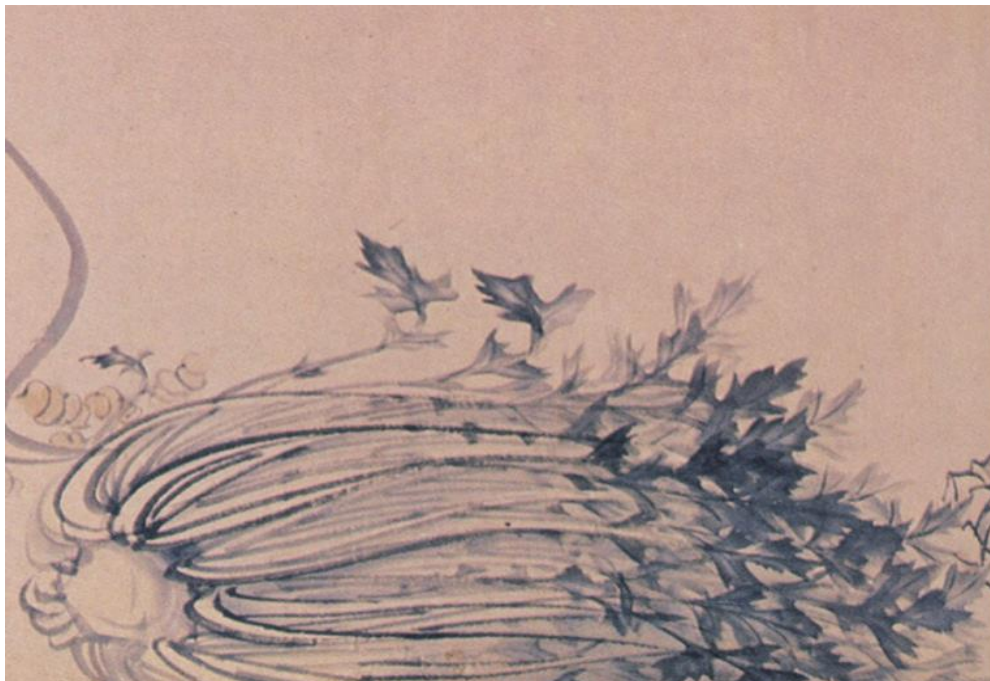
写真 12) 白茎千筋京水菜



写真 13) 京菜(埼玉産)左、白茎千筋京水菜(右)



図 1) 蔬菜図巻(呉春 18 世紀末), 切葉で, 旺盛に分蘖して大株の水菜。



切葉で, 旺盛に分蘖して大株の水菜(ミズナ) 旺盛に分蘖して大株になっている様子は現在の水菜そのものである。4)

図 2) 耕稼春秋(加賀、土屋又三郎 1707) 切葉の水菜の絵, 写実性に欠けるが最も古い水菜(ミズナ)の絵。



図 3) 「随観写真」 後藤光生 1757) 菘として水菜(ミズナ)の絵。



水田や畑に水を引き入れて栽培されている様子がわかる切葉の水菜(ミズナ)の資料。菘として水菜(ミズナ)の絵がのせられており、こちらも写実性にはかけるが切葉を有している(図 3)。

これは水田や畑に水を引き入れて栽培されている様子がわかる興味深い資料である。4)

図 4) 成形図説 (1804) 切葉の水菜(ミズナ)の絵。(国立国会図書館デジタルコレクション)

図 5) 曹槃・白尾国柱編「成形図説」水菜(ミズナ)1804、国書刊行会復刻 1974。

図 4)

図 5)



曹槃・白尾国柱編「成形図説」(1804)には、精密な植物画が数多く掲載されているが、水菜(ミズナ)についても切葉を有する姿が描かれている。(図 4.5)

図6) 草木図説 切り葉の水菜(ミズナ) 1856年(国立国会図書館デジタルコレクション)



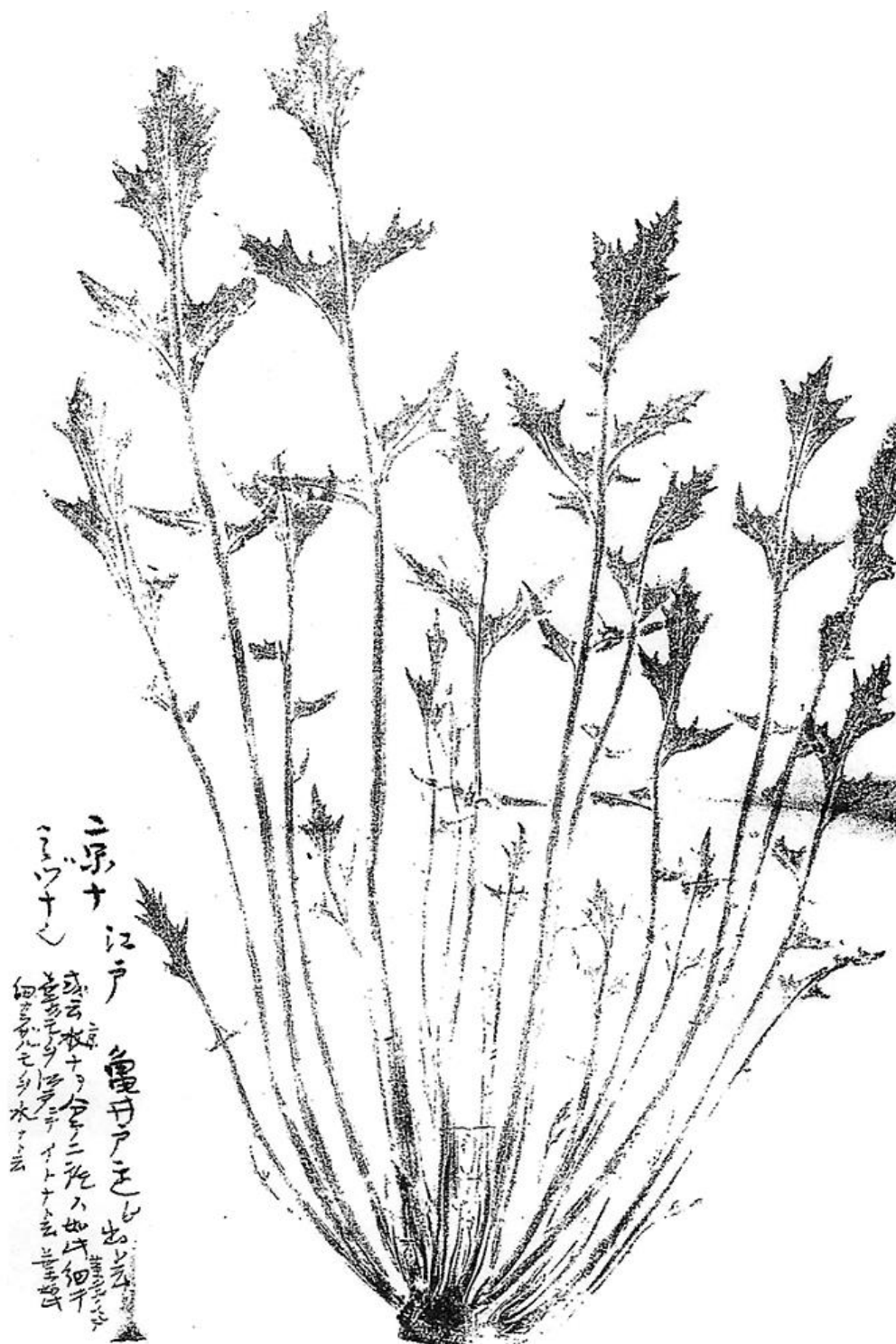
「草木図説」のミヅナ(水菜)の項には、水菜が描かれていて、その特徴的な切葉が極めて正確に表現されている(図6)。また、「葉油菜葉ニ似テ瘦小 缺刻深シテ尖鋭不齊 一根數百葉ヲ簇生シ」との記述があり、欠刻が深い水菜(ミズナ)の葉の形の特徴が説明されている。さらに壬生菜についても触れられていて、「又 葉缺刻少シテ柄白フシテ柔ニ 味厚キモノヲ 壬生ノ名産トス故ニ 京ニテ ミブナ ノ称アリテ 之ヲ貴フ又 上条ノ如クシテ葉尖圓キモノヲ マル葉 ト云フ」という記載があることから、壬生菜の葉の欠刻が少なかったことや、葉の先端が丸いことから丸葉と呼ばれていたことがわかる。以上の記載から、壬生菜の葉が、切葉の水菜(ミズナ)とは明らかに異なるものとして認識されていることが窺える。しかしながら、飯沼慾齋が壬生菜の葉の欠刻について「少シテ」と記述していることから、葉の欠刻は現在の壬生菜のように「無かった」のではなく、水菜(ミズナ)より「少なかった」に違いない。つまり『草木図説』が刊行された1860年前後の時点の壬生菜の葉は、現在の壬生菜の葉に近いものであったが、切葉から丸葉への移行途中の形態であったことが示唆される。4)

図 7) 本草図譜 切り葉の水菜(ミズナ)1828 年 (国立国会図書館デジタルコレクション)



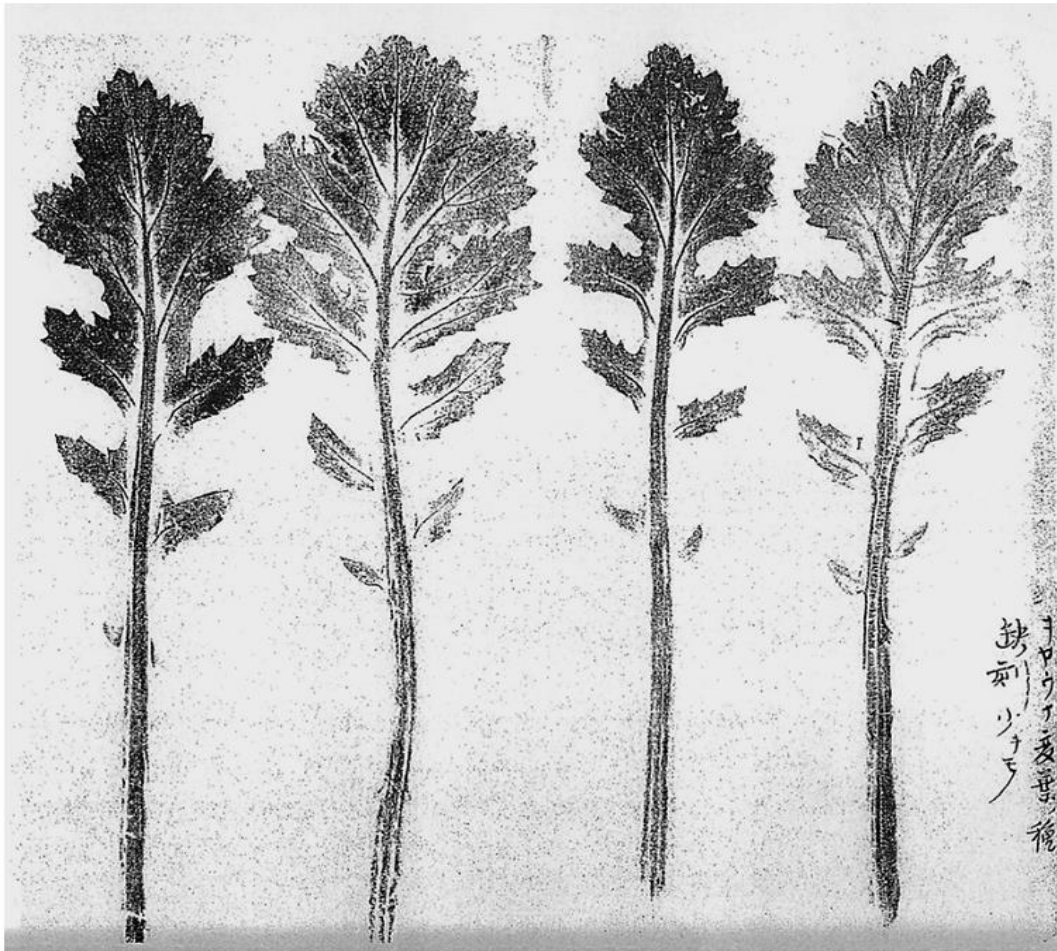
岩崎灌園により 1828 年に刊行された『本草図譜』にも、やや写実性には欠けるが水菜(ミズナ)の絵が載せられており、切葉を有していることがわかる (図 7)。これらのことから、水菜(ミズナ)が古くから切葉を有していたことは間違いない。4)

図 8) 植物図説雑纂「京ナ (ミヅナ)」 写生図、年代不明 (近世植物・動物・鉱物図譜集成)



植物図説雑纂」伊藤圭介の植物研究の集大成的資料集で、幕末から明治初期に近世歴史資料研究会、「近世植物・動物・鉱物図譜集成 植物図説雑纂」として275冊の資料が、まとめられている。水菜(ミヅナ)についても漬け菜の一種としてまとめられ、数多くの写生図や印葉図が残されている (図8)。4)

図 9) 近世歴史資料研究会、植物図説雑纂「キヤウナ 変葉ノ種 缺刻少キモノ」年代不明 (近世植物・動物・鉱物図譜集成) 霞ヶ関出版, 水菜(ミズナ)の印葉図、2012 年。



「植物図説雑纂」伊藤圭介の植物研究の集大成的資料集で、幕末から明治初期に近世歴史資料研究会、「近世植物・動物・鉱物図譜集成 植物図説雑纂」として 275 冊の資料としてまとめられている。水菜の一種という形で変種のようなものが数多く紹介されており、「キヤウナ 変葉ノ種 缺刻少ナキモノ」として、現在の広茎京菜のような形態の葉を有するものが残されている、水菜に葉の形が丸葉に近いようなものがあったことがわかる資料である。植物図説雑纂は、幕末から明治の初期の期間にまとめられた資料集なので、個々の記述や印葉図などがいつ残されたものなのかはわからないが、伊藤圭介がシーボルトに師事して植物学者として活躍しはじめた 1827 年以降のものであるのは間違いない。4)

1873 年に出版した『日本産物誌』では壬生菜が丸葉であることをはっきりと述べている、水菜に関する記載に関しては、1870 年以前にまとめられた資料で、多くの資料は 1800 年代中頃に壬生菜が現在のような丸葉であることを述べていないことを考えると、当時はまだ丸葉が成立してなかったと考えられ、葉の欠刻が少ない水菜や壬生菜についての記載が見られることから、切葉から丸葉への移行の途中の段階であったのではないかと推測される。(図 9) 4)

図 10) 植物図教授法 切り葉の水菜(ミズナ) 1878 年

(国立国会図書館近代デジタルライブラリー)

図 11) 穀菜弁覧 切り葉の水菜(ミズナ)1889 年 (国立国会図書館デジタルコレクション)

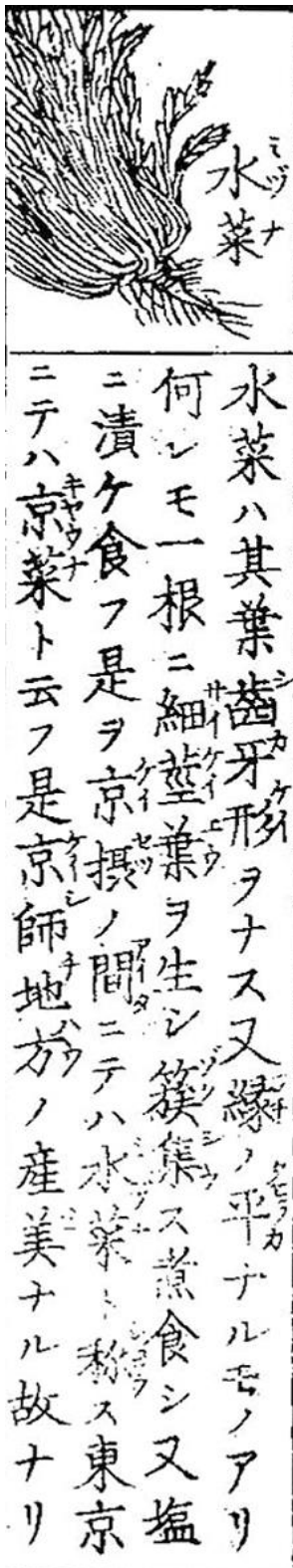


図 10)



京菜

場種育田三京東

図 11)

早蒔は九月中旬より十月下旬迄
 又蒔き後苗を間引き三度人糞を施し十月十二月の採收
 又瀧きて浸し物と又鹽蔵すべし
 晩蒔は十月下旬より十一月上旬
 又蒔き明年二三月頃採るべし

- 1) 山梨県における縄文時代の植物質食料の利用について中山誠二（山梨県立博物館）
- 2) 万葉時代の食事について「都府楼十一号 梅花の宴」1991 財団法人古都大宰府を守る会
- 3) 日本人が作り出した動植物-品種改良物語(吉野達治、1996)
- 4) 水菜と壬生菜の来歴について 一文献と遺伝子から探る葉形変化の歴史—
木村 成介・川勝 弥一 京都産業大学論集 人文科学系列 第 49 号 平成 28 年
- 5) 立川美彦, 『訓読 雍州府志』, 臨川書店, 1997 年
- 6) 青葉高, 『日本の野菜文化史辞典』, 八坂書房, 2013 年
- 7) 青葉高, 『野菜 在来品種の系譜』, 法政大学出版局, 1981 年
- 8) 青葉高, 『本邦そ菜在来品種の地理的分布と分類に関する研究 (第 4 報)
ツケナ在来品種の分類と地 理的分布について』, 園芸学会雑誌, 1964 年
- 9) Shohei Takuno, Taihachi Kawahara, and Ohmi Ohnishi, 『Phylogenetic relationships among cultivated types of *Brassica rapa* L. em. Metz. as revealed by AFLP analysis』, Genetic Resources and Crop Evolution, 2006 年