

第二章

金沢の伝統野菜

珠玉の物語

伝統野菜それぞれに物語があった

現在、加賀野菜として認定され、広く知られている伝統野菜は15品目ある。金沢を代表する野菜として今日を迎えるまでにさまざまなストーリーがあった。

一方、認定はされていないが、将来の加賀野菜をめざして脈々と受け継がれているもの、そして残念ながら種が途絶えて絶滅してしまったものなど、長い歳月を経て今に至る金沢の伝統野菜について語らせていただく。

私は常々、「野菜だけが残っても仕方ない。それがどのように金沢に根付き、食べられてきたのかという背景が残らなくては意味がない」と話してきた。今は野菜を売るにもそんな物語が必要な時代となったと思う。徐々に風化しつつあるそんな話をここに記して後世に残ってくれればと願うばかりである。

さつまいも

金沢市のさつまいものうち、中心産地である五郎島の名を冠し、「五郎島金時」と商標登録されたのは平成11年（1999）のこと

である。加賀野菜の中で商標登録されたのは、「五郎島金時」をもって嚙矢とする。

4月下旬から6月初旬にかけて植え付けし、収穫は8月中旬から11月上旬である。納屋で低温貯蔵したものは翌年1〜3月に、キュアリング施設で貯蔵したものは4〜5月に出荷される。昔ながらのいも穴方式は、現在ほとんど使われていない。

「五郎島金時」の特色は苗、肥料が統一されていることである。十数年前までは生産者によって異なる苗、肥料を使っていたため、人によって、畑によって味にバラつきがあった。そこで、苗・肥料を共通化することで、安定した品質の五郎島金時を出荷できるよう図ったわけだ。



砂地で育った五郎島金時

五郎島金時の栽培から、ある教訓を学ぶことができる。

さつまいもは水、肥料をたくさん施せば、たくさん収穫することができる。しかし、その分、形や味が落ちてしまう。そのため五郎島金時はあえて肥料を減らし、締まった形にしているのだ。人間でも、食べ過ぎれば肥満になる。不健康にもなる。五郎島金時とて同じというわけである。

J A金沢市「五郎島さつまいも部会」によれば、栽培面積は現在、88ヘクタール、生産量は年間2300トンという。そのうち、北陸3県に7割、関西・関東を中心に北陸3県以外に3割が出荷されている。出荷金額は平成28年（2016）で5億8000万円という。

また、近年は県内外の食品製造会社とタイアップし、五郎島金時ならではの味わいを生かしたアイスクリームや和菓子といった商品も続々と登場している。



平成18年、五郎島金時の焼酎が誕生した

10年ほど前に、当時の「五郎島さつまいも部会」部会長の中本信之さんは次のように抱負を語っていた。



甘くてホクホクとした食感が特徴

「以前に比べ、五郎島金時の知名度は上がったものの、まだ津々浦々に知れ渡っているとはいえない。日本中に、そして世界に五郎島金時の名前を知らしめた」

その言葉が現実のものになろうとしている。

加賀れんこん

加賀れんこんは、加賀藩祖・前田利家の妻

まつが好物で、その苗を金沢城中に植えた。

あるいは加賀藩5代藩主・前田綱紀が尾張、

あるいは美濃から種を持ち込んだ……など、さまざまな伝承がある。いずれにせよ、お盆の切り花用として栽培されたれんこんは、当初、一般的に食されることはなかったろう。

藩政時代、大樋町^{おおひ}一带（小坂地区）で栽培され始め、これを「大樋れんこん」と呼んだ。

加賀れんこんが食用として盛んに栽培され始めるのは「小坂れんこん」と呼ばれる明治時代以降である。富農本岡三千治・太吉親子らが新品種の導入に力を注いだこともあり、昭和以降、日常的に家庭の食卓に上るようになる。

れんこんはシャキシャキとした歯ざわりを生かして料理されるのが普通だが、加賀れんこんの場合、長いものにすり下ろした時に真価を発揮する。その代表例が加賀料理の



節と節の間を短く太く育てる

「はす蒸し」である。

金沢市尾山町の老舗料理屋「大友楼」の料理長だった萩村正男さんが以前、語っていたことを思い出す。

「加賀れんこんはつなぎを一切使わなくても、汁気の絞り方一つで食感を調整できる。これほど使いでのある野菜はほかにない」

加賀れんこんの収穫方法は「くわ掘り」と「水掘り」があり、小坂れんこんは「くわ掘り」「泥つき」が伝統的だ。その一方、河北潟では水圧を利用して泥をどける「水掘り」

が盛んである。



くわ掘りによるれんこん収穫風景

くわ掘りは泥がついているため表面が乾きにくく、より鮮度が保たれるといわれるが、両方の収穫方法を手掛ける金沢市疋田町の本誠一さんによれば、「収穫方法は違っても、れんこんの品質になんら変わりはない」とのことだ。

たけのこ

金沢におけるたけのこ栽培の歴史は藩政期にさかのぼる。

江戸中期、加賀藩士岡本右太夫が江戸から2株の孟宗竹(モウソウチク)を持ち帰り、桜木町などに植えたのが始まりという。その後、産地を広げ、今日では金沢の特産品として関東、関西でも名高い。

たけのこには表年と裏年が交互に繰り返される隔年結果がある。ちなみに表年とされた平成28年(2016)の地物たけのこの生産量は626トン、裏年にあたる平成29年は220トンというように、生産量は大きく異なる。なぜ、隔年結果が生じるのか。

たけのこは「親竹」と呼ばれる地下茎の節目から芽が出る。裏年、つまり、不作になるのは、この親竹の疲労に他ならない。したがってたけのこの隔年結果には気温や雨量は関



収穫した直後のたけのこ

係なく、厳密にいうならば、同じ金沢市でも地域によって表年のところもあれば、裏年のところもあるのだ。

このように、たけのこは親竹によって収量や品質に大きな差が出る。そこで生産者は、親竹が互いの成長を邪魔しないよう、「1坪1本」の割合で親竹を確保する。また、たけのこの生産が最も旺盛な親竹は2年生から6年生までであるため、伐採竹齢を6年とし、毎年一定の古竹を更新している。

料理の世界でよく使われる「旬」という言葉は10日間という意味だ。たけのこはその漢字「筍」が示す通り、一旬、10日で竹になるといわれるほど成長が早い。

新鮮なたけのこの見分け方を伝授しよう。

ポイントは「トンボ」と呼ばれる先端部の色にある。ここが黄色ならば掘り出されるまで全体が地中に埋まっていた証拠。緑なら先端が地面に顔を出していた証拠で、その分、いささか鮮度が落ちる。買い物をする際はトンボ部分に注目していただきたい。

加賀太きゅうり

「金沢生まれの金沢育ち」という加賀野菜は実のところ、数少ない。そのうちの一つが太きゅうりである。

昭和初期、金沢市久安の篤農家・米林利雄氏が縁故のあった福島県の農家から種子を譲り受け、栽培したのが太きゅうりの起源だ。しかし、福島県から導入されたきゅうりは茶色で、その上、ずんぐりむっくりとした形態だったため、当時はほとんど市場に出ることがなく、もっぱら自家用として煮物や漬物に消費されていた。

やがて、このきゅうりが久安地区の近在で栽培されていた加賀節成と自然交雑した。加賀節成の青が優性因子だったため、4〜5年もすると茶色いきゅうりが青くなっていく。この品種を系統分離して誕生したのが現在の太きゅうりである。



たわわに実った加賀太きゅうり

久安地区の市街化が進み、太きゅうりの栽培が困難となった昭和40年代半ば以降、産地は金沢市打木地区へと移動し、栽培方法もまた、露地栽培からハウス栽培へと変わっていき。その際、中心的役割を担ったのが源助だいこんを育成したことでも知られる同地区の篤農家・松本佐一郎氏である。

打木町は砂丘地ゆえ、久安地区とは気候・風土が異なる。そこで松本佐一郎氏は砂丘地でも栽培できるように太きゅうりを品種改良した。

地元はもとより、関西市場にも出荷される太きゅうりは平成28年（2016）、単一品目として市場での売り上げが1億円を突破している。

金時草きんじそう

以前、玉川図書館で古い資料を調べていたところ、1枚の墨絵を見つけた。

ふんどし一貫の北前船の船乗りの向こうに水を張った大きな桶があり、そこに植物がたくさん差し込まれているのである。その絵を見た瞬間、私の脳裏をこんな考えがよぎったものだ。



色鮮やかで大きな葉は生産者の技のたまもの

——これは金時草だな。

船乗りたちがおひたしにしたのか、みそ汁の具にしたのかはわからない。しかし、長い船旅の途中、金時草が格好のビタミン補給源であったことは間違いないだろう。

金時草のルーツは熊本県の水前寺菜である。

水前寺菜は藩政時代、熊本から下関を通り、途中、境港と若狭を経由して金沢大野港にやってきたのだろう。北前船の船乗りたちは荷下ろしの手伝いにきた地元の女性たちにくう告げたのではないか。

「お婆さん、これは南方の野菜だ。葉にぬめりがあつて、酢の物にするとおいしいぞ。ただし、種が採れないから挿し木で増やしていくしかない」

冬場はもみ殻か藁で保温する。

これが北陸の地で見事に活着した。

北陸の気候、気温差、酸度の強い土壌によって紫色の発色がよく、水前寺菜とは違う野菜に変身したのである。

今や加賀野菜のシンボルの存在の金時草だが、これが商品として一般的になったのはせいぜい昭和50年代以降のことではかない。それ以前は大野、安原といった一部地域でのみ食されるだけで、多くの人は口にしたことがなかった。

手前みそになるが、金時草の市民権獲得に一役買ったのは加賀野菜保存懇話会であると

付け加えておきたい。

東京の高級料亭でも高い支持を得る金時草の色素に着目し、これを料理に用いた最初の料理人は道場六三郎氏である。

いまから20年ほど前、道場氏が金時草の色素を用いてシャーベットを作った。いまでこそ、「金時草まんじゅう」「金時草そうめん」など金時草の色素を使った多彩な用途が定着したが、そのルーツは名料理人・道場氏なのである。

ちなみに金時草の命名は比較的近年のことであるにもかかわらず、この名前をだれがネーミングしたのか定かではない。加賀野菜をめぐるミステリーといってもよいだろう。

加賀つるまめ

石川県では「つるまめ」と呼ぶが、同じものが京都に行くと「ふじまめ」、愛知に行くと「千石まめ」となる。正式な和名は「ふじまめ」で、1本の木からたくさん採れることから「千石まめ」と呼ばれたらしい。また、金沢では「だら（馬鹿）」ほど採れるという意味から「だらまめ」とも呼ばれている。この他、「八升まめ」「トウマメ」「源氏まめ」と呼ぶ地域もある。このように同じ野菜なのに、なぜか呼び名が違う。

しかも、加賀、富山、京都、愛知、飛騨、美濃の伝統野菜を除くと、全国どこにもつるまめを食べる食文化、習慣があまりない。どうして、他の土地で定着しなかったのか、まったくわからない。金時草のネーミング同様、加賀野菜にまつわるミステリーの1つである。つるまめの煮物は「なすのオランダ煮」とともに、金沢の夏を代表する味覚である。



「だらまめ」とも言われる加賀つるまめ

へ夕紫なす

なすの形態には長なす・中長なす・卵形なす・小なすといった種類があり、金沢から以北の日本海沿いは金沢のへ夕紫なす、新潟県の十全なすといった小なすが主流だ。他方、宮城県では仙台長なす、関東は中長なす、九州は博多長なすと、なすはその土地の食文化によって形態を異にする。



金沢の漬物に欠かせないへ夕紫なす

へ夕紫なすのルーツはおそらく京都である。

京都から北国街道をたどって、金沢にやってきた。金沢で最初にへ夕紫なすが栽培されたのは泉地区である。その後、より水はけがよくてしかも保水性のよい土地ということで犀川流域の涌波・崎浦地区で栽培され、一気に生産量を増やしていく。

最盛期は昭和40年代後半で、次第にへ夕紫なすは衰微していく。

その理由は食文化の変化というほかない。

ヘタ紫なすはもっぱら一夜漬けに用いられたが、朝食にパンを食べることが定着し、なすの消費量が激減してしまったのだ。何しろ生産者自身、なすを作る傍ら、朝食にはパンとコーヒーをいただく時代なのである。

ヘタ紫なすはやがて病気に強く、どこでも栽培できる交配種のなすに押されていく。生産者もわずかとなり、高齢化の問題を抱えていた。しかし、祖父の志を継いだ若い女性が平成28年（2016）から就農し、名人に教えを乞いながら栽培を始めたそう。ヘタ紫なす栽培の知恵や技が、次の世代へ引き継がれているのをうれしく思う。

金沢の夏の郷土料理に、やや大きめのヘタ紫なすとそうめんを取り合わせた料理がある。「なすとそうめんの煮物」や「なすそうめん」と呼ばれる家庭料理で、濃いめのだしで炊いたなすにそうめんを入れ、ひと煮立ちさせたもの。全国的に見ても珍しい組み合わせである。

源助だいこん

関東の大根は真っ白い白首大根が主流で、代表的なものに練馬大根、三浦大根、理想大根などがある。

一方、中部では古くから青首大根が好まれ、石川県には明治初期から青首大根系の愛知県産・宮重大根が導入され、栽培の80%を占めていた。

ある時、漬物屋が「白首大根が風味があっぺおいしい」ということから、種を取り寄せて一部で栽培を始めた。すると青首大根と白首大根が交雑し、その結果、根が白く、首の部分が青く、短形の大根が生まれてきた。

これをもとに「源助だいこん」を開発したのが、松本佐一郎氏である。そしてこの時、アドバイザーとなったのが宮重大根の生産者である井上源助氏だった。昭和17年（1942）ごろ確立された源助だいこんの名はアドバイザー井上源助氏に由来する。



きめが細かく肌が白い源助だいこん

肉質の柔らかい源助だいこんは大阪をはじめ、関西市場で「おでんの具」として高く評価されて出荷量が増えた。

しかし、その出荷時期は10～11月上旬と短く、11月下旬になると早くも鬆入りして商品にならない。そこで種まきを遅らせる、あるいはビニールハウスなど抑制栽培によって出荷時期を2月上旬ごろまで遅らせることに成功した。

源助だいこんの品質は申し分がない。

しかし、弱点もあった。

収穫の際、形がそろわないものが多く出てしまうのだ。農家としては売れ残りが多いと収益は上がらない。そのため安定した生産が

見込める大根の方がよい、と次第に交配種の大根に軸足が移っていく。

源助だいこんの名前の由来ともなった井上源助氏は「生で食べないと野菜の本当の味はわからない」と、大根を生かじりして味見した。源助だいこんの開発に情熱を燃やした氏の口ぐせは「味のない交配種の大根など、大根ではない」であった。私は井上氏の晩年にお目にかかったことがある。

金沢ならではのダイコン料理

およごし……北陸一帯秋、冬の食卓に必ず登場する。真白の大根をゆで上げ、熱々の輪切りにゴマ味噌、ゆず味噌を添える。まさに「純白を汚す」からおよごしといわれる。緑の美しい青葉をあえものにすることも同義と思われる。「お汚し!!」先人は何と雅な表現をしたのだろう。

おくもじ……大根の漬物を薄く短冊切りし、葉っぱも添えて煮た塩味の素朴な煮物をいう。おそらく仏事後の食事での料理の一品かと思われる。「御供物事」と書いて仏さまへのお供えもののおさがりものという意味か。今時でも老人家庭では好んで作られている。我が家でも。

せり

「春の七草」の一つに数えられ、正月の食卓にも欠かせないせりは金沢では諸江産が名高いが、もともと明治時代までは上安江・下安江の方で栽培されていた。しかし、安江よりも諸江の方が湧き水に恵まれているということ次第に現在の産地へと移動していったようだ。

せりの栽培には清冽な湧き水が欠かせない。諸江地区は浅野川の伏流水によって湧き水が豊富で、「水が命」ともいえるせりの栽培に適しているのである。諸江のせりは茎が細く、また、香りもよいことから、いまでも高い人気を誇っている。

せりは春から8月にかけて苗を育て、大きくなったものをいったん、苗場から抜き、1週間ほど堆積し、各節から発芽を促す。そして新芽が現れたものをせり田に植え付け、水

管理を行いながら栽培していく。そして11月から翌年3月にかけて収穫するのである。

諸江のせりの最盛期は昭和30年代から昭和50年ごろという。それ以降、生産者の高齢化と後継者不足、さらに栽培地の都市化といった理由から、少しずつ生産量を落としていった。現在の年間生産量はおよそ1トン。生産者の数は最盛期に比べると、10分の1程度にまで減った、とも聞く。

昭和40年代以降、湧き水が減ってきたため、生産者は今日、深い井戸を掘って電気ポンプでくみ上げた水を使っている。



真冬でも湧き水は意外に温かい

打木赤皮甘栗かぼちゃ

打木赤皮甘栗かぼちゃのルーツも、太きゅうり同様、福島県である。農業に対する好奇心が旺盛で、たくさんの素材を持つ福島県は「日本のデンマーク」といってよいかもしれない。その福島県会津地方から昭和初期、種を導入したのが太きゅうりの項でも名前の出た松本佐一郎氏だった。

この時のかぼちゃは洋種かぼちゃである。当時、人々が食していたのは日本かぼちゃで、形も色も悪い洋種系はむしろ家畜のエサとして活用されていた。

松本佐一郎氏は着果性、色のよい洋種かぼちゃに着目、これを選抜して育成し、10年ほどの歳月を費やし苦労を重ねて打木赤皮甘栗かぼちゃを完成させる。

それにしても、なぜ洋種かぼちゃだったのか。

古くから冬至にかぼちゃを食べる風習があり、この日にかぼちゃを食べると「病気になる」「中風にならない」といわれる。

ところがこの時期、秋に収穫された日本かぼちゃは腐って食べられない。

その点、日持ちしたのが西洋かぼちゃであった。事実、打木赤皮甘栗かぼちゃは、新聞紙にくるんで台所に置いておくと、12月まで楽に保存できたのである。

ただし、このかぼちゃにも難点があった。

肉質がいささか柔らかいのだ。鮮やかな色合いを見せる天ぷらならよいが、ホクホクした肉質を好む関東の人には打木赤皮甘栗かぼちゃはいささか水っぽい。その点が爆発的に売れない要因となっていた。

しかし十数年前、フランス料理のシェフ、三國清三氏が打木赤皮甘栗かぼちゃの中身をくりだし、肉料理やパンプキンスープに使うようになって市場から引き合いが増え始めた。



西洋料理の食材としても注目されている

赤ずいき

里芋のくきを「ずいき」と呼び、緑色から赤紫色までいろいろあるが、石川県では赤ずいきが多い。金沢における発祥地は泉地区で、かつて金沢の生産量の80%の赤ずいきがこの地で栽培された。

往時の赤ずいきは直径15センチほどある巨大なもので、昔はこれをそのまま出荷した。ほどよい、イガイガしたのど越しが人々に好まれていた。ちなみに、里芋の青い茎は食用にならない。

さて、赤ずいきだが昭和50年代も後半になると、あまりに巨大過ぎて料理屋でも持て余し気味になる。むろん、核家族化が進んだ一般家庭でもその傾向は著しい。固い外皮をむかないと食せない性質も敬遠された。

こうして巨大な赤ずいきに取って代わったのが今日の「赤ずいき」である。名称は同じだが、正式な名前は「八つ頭いも」で、異品種である。従来の赤ずいきとは似ても似つかないものだが、手ごろな大きさ、皮をむかなくてもゆでて食べられる手軽さが評価され、赤ずいきとして市場に定着した。

本物の赤ずいきは成長すると身の丈2メートルほどになり、その畑は子供たちにとってかくれんぼや鬼ごっこなど、格好の遊び場となった。

むろん、その光景はいまはない。



赤ずいきは太い茎を食べる

くわい

くわい栽培の始まりはれんこん同様、加賀藩5代藩主・前田綱紀の頃という。

大正時代から市場に出回り始め、最盛期の昭和20〜30年代には金沢市御所町を中心にかんりの面積で栽培されていたという。古くから「芽が出る」ということでお祝い料理に重宝され、とりわけ正月のおせち料理に欠かせない食材として珍重されてきた。

くわいを80年以上作られたという御所町の故人東川三郎さんが、こんなことを話してくれた。

「農家の主は昔、息子に山間の貧地を『しんがい田』として与え、くわいを栽培させ、その収入を小遣い銭とさせたものですよ」



丁寧に掘り出されたくわい

最盛期、御所・小坂町の生産農家は30軒を数えたが、現在は数軒に減ってしまった。その理由は手間がかかって大量生産できないこと。そして、最大の理由は、収穫時の重労働にある。同じ湿田で作られる作物であっても、れんこんはくわいを使えるが、くわいはすべて手作業なのである。

生産者はひざまで泥につけ、手を使って一つずつ、くわいに傷をつけないよう、丁寧に掘り出していく。くわい掘りで一人前になるには、少なくとも10年はかかるともいわれる。そのためだろうか、れんこんの生産農家でさえ、「くわいづくりは骨が折れる」と敬遠する人が多いという。



すべてが手作業で重労働となるくわいの収穫

金沢 一本太ねぎ

ねぎは大きく分けると根深ねぎ（白ねぎ）、葉ねぎ（青ねぎ）の2種類があるが、滋賀県を境にして北はねぎの白い部分を食べる根深ねぎ。一方、西と南はねぎの青い部分を食べる葉ねぎが主流という食文化の違いがある。金沢一本太ねぎは根深ねぎの一種で、長野の松本一本太ねぎも同系統である。

金沢一本太ねぎは日本の冬ねぎの代表的な品種で、かつては東北地方の岩手県や秋田県はもとより、北海道でも栽培されていた。

しかし戦後、金沢一本太ねぎの分蘖ぶんけつが行われ、ねぎが細くなっていく。というのも金沢一本太ねぎは風に折れやすく、また箱詰めする際、カットの手間がかかることが嫌われたのである。



風に折れやすい金沢一本太ねぎ

そこで品種改良が行われ、「風にも負けず雪にも負けない」繊維質の固いねぎが生まれていく。

その結果、すき焼きに入れても最後まで柔らかくならないねぎが生まれてしまう。まるで太鼓のばちのようなねぎである。

若い主婦たちは現在のねぎを見て「まあ、きれいなねぎ」とおっしゃるが、金沢一本太ねぎを知る人は「こんな固いねぎは、ねぎではない」という。

二塚からしな

小松菜、壬生菜、くきたちななどと同じアブラナ科のツケナ類に含まれるこのからしなの発祥地は松任（現白山市）だが、次第に金沢市二塚地区などに北上していった。

ビニールハウスなどの促成栽培ができなかった戦前から昭和30年代にかけて、おもに水田の裏作として栽培された。

8月下旬から9月の稲刈り後、からしなの種をレンゲソウと一緒に緑肥作りとしてまくと、春先に芽吹く。無肥料で栽培すると、一層辛みが増す特徴があり、もともとは農家の自家消費用で、出荷される野菜ではなかった。

農業の機械化や化学肥料の開発、専業農家の減少で、次第に消えていったが、その味が懐かしむ人が多く、二塚地区で栽培が行われている。

からしなはワサビに似たピリッとした辛みと、ツンと鼻を突く香味に特徴があるが、「二

塚からしなを調理したが、あまり辛くない」といった声をよく聞く。

実は、からしなは加熱の仕方によって、辛みが消えてしまう調理の難しい野菜なのだ。そのコツを知らずに調理すると、「からしなのおひたし」のはずが普通の菜っ葉のおひたしになってしまう。

昔の女性はからしなの茹で方を知っていたものだが、今日の主婦たちはどうだろうか。若い人に広く食べてもらうには、新たな調理法の考案も必要だろう。



水田の裏作として作られていた

金沢春菊

春菊はその名の通り、春に花を咲かせるキク科の野菜である。関東で「春菊」、関西で「菊菜」、金沢では「端白（つまじろ・つましろ）」と呼ばれ、その名称は数多い。

原産地のヨーロッパでは古くから観賞用として栽培されてきた。日本へは室町時代以前に渡来、石川県へ入ってきたのは加賀藩5代藩主・前田綱紀の時代といわれている。産業の隆盛を企図し、農業の育成に力を入れた綱紀の時代、多くの野菜が栽培され始めた。春菊もその一つであった。春菊には大葉、中葉、小葉の3つの品種があり、金沢春菊は葉の切れ込みの浅い大葉種に分類される。

一時期、栽培面積が減少したが、若い生産者が取り組み始め、徐々に出荷量も回復している。



金沢春菊は葉の切れ込みが浅い大葉種

明日の加賀野菜候補

【加賀白菜】

金沢の伝統野菜の中でも、とりわけ私の思い入れが深いのが、この加賀白菜である。

というのも明治時代以降、中国から日本に伝わった白菜を改良し、晩生の加賀白菜を開発したのが4代目・松下仁右衛門であったからだ。

白菜は日露戦争に従軍した日本の兵士が中国大陸で初めて白菜を食べ、その味に感心したことから日本に伝わった。大根と並ぶポピュラーな野菜だけに、古くから日本に存在したように思われるが、白菜は明治時代に日本に到来した歴史の新しい野菜である。

当初、中国から伝来した白菜は球にならない品種が普通だった。

これをもとに、石川県の4代目・松下仁右衛門をはじめ、宮城県の渡辺、愛知県の野崎の民間人3人が同時期にそろって研究を始め、それぞれ晩生・中生・早生系の、日本の白

菜を代表する3大品種を作り出ししていく。この3人は昭和16年（1941）、その功績によって国から表彰を受けている。

日本で同時期に生まれた3種類の白菜のうち、晩生系の加賀白菜は他の2種類に比べ、巨大で甘みが強く、歯切れがよい。全国に流通する白菜の種の30〜35%を占める評価の高い野菜だ。

3月ごろまで日持ちし、漬物や煮物、生食と用途が幅広いことにも特徴がある。

種が栽培されていたのは金沢市緑が丘、泉野出町、泉野、泉が丘地区で、栽培面積は20町歩（6万坪）に達した。

4月下旬、大乘寺山から麓を見下ろすと、菜の花畑のような黄色い畑があたり一面に広がっていた。白菜の種は全国に出荷され、一部は中国大陸にも輸出されていた。

白菜が栽培されていたのは松任（現・白山市）近郊の10町歩（3万坪）である。あらかじめ作っておいた白菜の苗を定植するのは8月下旬、稲刈りを終えてから。水田の裏作として栽培されたわけだ。収穫は11月上旬から始まるが、この時期、松任駅から毎朝、膨大な量の白菜が貨車に載せられ関西方面に運ばれていた。

だが、核家族化が進んだ昭和40年代中ごろから、「加賀白菜では大き過ぎる。もっとコンパクトな白菜はないか」と、市場の需要が中型の白菜へと移行していく。

やがて加賀白菜はそろいがよく、輸送性に富む交配種の白菜に押され、昭和50年代には関西への出荷がなくなって地元で供給するだけになる。



加賀白菜の原種の選抜（昭和25年）

一方、種の生産地も都市化、住宅地化が進み、栽培する環境ではなくなった。同時に他の十字花科植物と交雑する恐れが出たため、種の生産が中止されたのは昭和52年（1977）ごろのことである。

加賀白菜に関して、こんな余談がある。

京都のとある種苗会社が昔、加賀白菜の種を自社ブランド「京都3号」として全国に販売した。一般の人には加賀白菜と京都3号が同一のものであるとは分からない。松下種苗

店でも地元の人から、

「京都3号は素晴らしいそうさ。ぜひその種を取り寄せてほしい」

と依頼されることがあった。

私は何もいわず、加賀白菜の種をその人に渡したものである。

【加賀節成ふしなりきゅうり】

「節成」とは葉の脇に着果することをいう。節成きゅうりは着果性が高く、固定種の中で抜群の豊産種である。低温に強く、北は北海道旭川まで栽培することができる。

加賀節成のルーツは定かではない。

おそらく藩政時代から、金沢周辺で栽培されていたものと思われる。当時は短いもの、細いもの、くびれたものと品種にバラつきがあり、そこで明治20年代、系統分離を行って

安定した品種に選抜育成した。

これを契機に加賀節成は一般家庭でも作られるようになり、とりわけ食糧事情の悪い戦後、豊産種という特徴も手伝って、全国で栽培が普及していく。その一方、「もっと長い節成はないのか」という需要もあって長形の加賀節成が生まれた。

加賀節成の収穫は長形、短形によらず、6月中旬である。つまり、金沢市祭、いまでいう「百万石まつり」の時期に出回ったわけだ。

加賀節成の種作りは、戦後、金沢市米丸地区と、その犀川対岸にある戸板地区を中心に始まった。栽培面積は10町歩。1町歩が3000坪だから、およそ3万坪である。

当時はゴミを分別することなどなかったから、野菜のくず、魚の残といった有機質肥料と一緒にガラスも畑にまかれた。したがって畑の至るところには割れたガラスや陶器があり、作業するには下駄をはかなければならなかった。こういうことは今日ではまず考えられないだろう。

こうして2カ所で栽培していたが、それでも足りないというので昭和35年以降、泉野出町、長坂町に委託し、生産量を拡大する。

種の生産量は最盛期、年間200石（3万6000リットル）に達していた。私は各地区に集荷に赴き、検量して荷受けしていたが、事情を知らない人がその光景を垣間見たら、きゅうりの種が麦などの穀物に見えたはずである。

この頃、加賀節成の種は生産農家では種の代金で娘を嫁に出す支度ができたといわれるほど高価なものだった。生産量の総額を現在の貨幣価値に置き換えるなら、億以上の価値だったと思う。

戦後間もない年の9月ごろ、こんなことがあった。

種を収穫し、うち（松下種苗店）の土蔵に収納したところ、通りをはさんだ真向かいで火事が発生した。土蔵には支払いを済ませた加賀節成の種が眠っている。もちろん、昔のこととて保険もかかっていない。

その時、

「松下の土蔵が燃えたら大変だ。来年からきゅうりの種が作れなくなる」

と、消防団員はもちろん、きゅうりの生産農家の人々が100人以上駆けつけてくれ、バケツリレーで消火にあたってくれた。なかには板葺きの屋根に上って火の粉を振り払っ

てくれる人もいた。

こうした人々の尽力によって、加賀節成の種は事なきを得た。

そんな物語を持つ加賀節成きゅうりだが、やがて一代交配種に駆逐されていく。加賀節成は固定種ゆえ病気に弱く、初採りは首のところが苦いという弱点を持っていたためだ。

「首のところが2センチくらい切って使ってくれ」

私はそうアドバイスしていたが、家庭の主婦たちは次第に交配種のきゅうりへと流れていった。

【かた瓜】

金沢では「かた瓜」と通称されるが、一般的には「青大縞瓜」と呼ばれる。金沢での生産地は末町で、栽培面積はかつて約5町歩（1万5000坪）ほどあった。

固定種ゆえ、太いの短い細いのとさまざまな形態があり、そのうちのそろいがよい1

割がA級として市場に出荷され、家庭で使われた。かた瓜の煮物は当時、各家庭でずいぶん食されたことだろう。

では残り9割はどこへ行ったか。

酒蔵へ行ったのである。

戦前、金沢市内には100軒ほどの造り酒屋があった。各町内に造り酒屋があったと思えばよい。

かた瓜は7月下旬から8月にかけて出荷されるが、造り酒屋にとってちょうど暇な時期にあたる。造り酒屋ではかた瓜を切って種をかき出し、そこに塩を入れて粗漬けし、これを陰干した後、本漬けて酒かすに漬け込んで自家製の奈良漬を作ったのだ。だが、この奈良漬は販売用のものではない。

その頃、酒の代金の支払いは7月と12



奈良漬のかた瓜を準備する

月であることが多く、造り酒屋では集金に赴いた際、

「今年もごひいきにしてくださいありがとうございます」

と感謝の意を込めて、この奈良漬を得意先に配ったのである。

しかし、昭和50年代後半、スーパーマーケットで大量生産の安い奈良漬が販売され始めた。これ以後、かた瓜の奈良漬は金沢から姿を消していく。

【みの瓜】

縞があり、加賀太きゅうりを短くしたような平均15センチの円筒形をした瓜を「みの瓜」と呼ぶ。

「みの」という以上、美濃から来た瓜であろう。

岐阜県には夏の涼果としてかつて栽培が盛んで、やがてメロンやスイカに押されて衰退した「真桑瓜まぐわうり」がある。

だが、岐阜県では真桑瓜と呼んでも、みのうりとは呼ぶことはない。藩政時代、前田の殿様は参勤交代の際、中山道を利用した。木曾を通じて岐阜経由で米原へ出たのである。これは私の想像だが、殿様は参勤交代の途中、美濃の真桑瓜を加賀藩に持ち帰ったのではないか。

私は、みの瓜に勝る瓜はいまもない、と考えている。

それほど香りがよい。私の子供時代、日常のおやつというと、みの瓜しかなかった。むろん、バナナもパイナップルも存在したが、これらは高価過ぎて私たちの口には入らなかったのである。

みの瓜の糖度は10度くらい。いまから思えば、それほど糖度は高くないが、冷やして食べると当時としては大変な美味だった。今日でも中高



かつてのおやつ定番、みの瓜

年の中には、みの瓜に愛着を持っている人が少なくなる。

【なし瓜】

みの瓜は粘質で柔らかいが、その一方、サクサクとして歯切れがよいのが、「なし瓜」だ。20世紀梨のような色合いと大きさのなし瓜は高級品で糖度も高く、12度くらいある。昭和50年代、一世を風靡した「ニューメロン」は群馬県の会社がなし瓜と地元の瓜を交雑させたものである。

ちなみに伝統野菜は京都の「京野菜」、大阪の「なにわ野菜」、新潟の「長岡野菜」と、全国にたくさんあるが、みの瓜やなし瓜のようにデザートとして人々に愛された伝統野菜があるのは金沢と尾張ぐらいのものである。

野菜をおかずとしてではなく、デザートとして食する食文化には金沢人の遊び心を見ることができ。

【加賀青かぶら】

ルーツは金沢市米丸地区だが、種子がどこから導入されたのかは詳らかではない。

かぶら（カブ）は全国的に「白かぶら」が多いが、加賀青かぶらはその名の通り、地上に出た首の部分が青い。肉質が固いため、漬物には不向きで、煮物にしてもあまり美味とはいえない。

そんな加賀青かぶらだが、歯切れと風味がよく、こうじ漬との相性は抜群である。

日本全国に多くのかぶらが存在しているが、かぶら寿司の素材として、加賀青かぶらの右に出るものはあるまい。かぶら寿司専用のかぶら、

ともいえる。

病虫害の影響で産地が移動し、現在は金沢市のほか野々市でも栽培されている。

最盛期に比べ、栽培面積は激減した。現在、かぶら寿司を作る漬物屋が農家と契約栽培するなど、復活の兆しが見えている。

余談になるが、こうじを使ったナレズシは主に日本海側で見られる独特のものである。それゆえ、こういった食文化のない太平洋側の人などに暮れの進物として「かぶら寿司」を贈ると、よほどの食通であっても、こうじの匂いを嗅いで「これは腐っている」と捨ててしまうことがある。食文化とはことほどさように興味深い。

【くきたち菜】

ふきたちな、とうな、うぐいすな、てんばななど、さまざまな異名を持つ。

十字花科類の菜類はそれぞれの地域、風土に適したものが全国に何十種類とある。一例



かぶら寿司を漬ける（四十萬谷本舗にて）

を挙げるなら、広島を中心とした「ひこじまな」、能登の「なかじまな」もそうである。くきたち菜は藩政時代、城南・笠舞地区で栽培が始まり、やがて市内一円に広がって、春先の葉物としてよく栽培された。みそ汁やおひたしの具など金沢の典型的な家庭料理によく用いられ、下々の庶民は往時、毎日こればかりを食べていたものだ。

最盛期は昭和20年代である。が、昭和40年代以降、衰微していく。

原因はレタスやキャベツ、ブロッコリーといった洋風野菜が増えるとともに、洋風料理が普及していったことと無縁ではないだろう。何しろ、くきたちはサラダに適さず、煮て食べるしかない。そのあたりが人々に敬遠されたのだった。

今日では細々と生産されているだけである。

【伝燈寺里芋】

年長の金沢人は里芋のことをいまでも「伝燈寺」と呼ぶように、伝燈寺は里芋の代名詞

である。

金沢市御所町の奥に伝燈寺町があり、そこに傳燈寺というお寺がある。一向一揆の影響下に置かれていた時代、ここは真宗派の門徒が集結する「北の砦」だった。

門徒が集まれば、むろん食糧が必要になってくる。しかしこのあたりは湿田地帯で、れんこん、くわいぐらいしか栽培することができない。そこで米の代わりに栽培を始めたのが里芋だった。

それが伝燈寺里芋のルーツだ。

伝燈寺里芋は一般的な里芋に比べ、かなり大型で、味も甘みがある。また、粘りがあって、もっちりしているのが特徴だ。

戦時中はさつまいもと並んで代用食として、戦後も昭和40年代までは栽培が盛んだったが、福井県大野市が里芋で町おこしを始めた昭和50年代ごろから急速に廃れていく。里芋自体の需要が減ったことも無縁ではないだろう。

【大生姜】

金沢人は生姜をよく食べる。お菓子は戦前より、駄菓子として生姜味の柴舟を好んだ。関東では黄生姜（小生姜）、金沢では大生姜が栽培された。ジンジャーと同種であるから、南の植物。富山、金沢あたりが北限と思われる。

昭和初期（1920年頃）は、親株を縦穴（むろ）に貯蔵したものを使ったが、生育不良のため、各地を訪ねて種子を導入した。

まず、三州生姜（愛知県三河地方か？）、次に三重県伊勢生姜、四国に良い生姜があると種苗業界からの情報を得て愛媛県温泉郡岡田某氏より仕入れた。大型で品質もよく、当地方に適した。さらに良質多収性の品種を求めて先代は大分県臼杵へ足を延ばして生姜を入手したが定着しなかった。

戦後、長崎県の山間地区で非常に肉しまりの良い品種を見つけて、現在も諫早市飯盛町より導入している。

昭和30年代は湯涌地区70パーセント、周辺の錦町、田井町、南部泉地区30パーセント。

15トンの貨車3両分が植え付けされた。

生食、加工（紅生姜）用として富山、新潟方面へも大量移送された。

生姜の古名を名乗る日本唯一の香辛料の神様を祀る波自加弥神社が金沢郊外にある。はじかみ

絶滅してしまった品種

【一尺人参】

いまは絶滅してしまった加賀の野菜に、一尺人参がある。

その名の通り、一尺（30センチ）ほどの長さになる人参で、「京人参」とも呼ばれる金時人参とはまったく別種のものだ。

戦後間もない頃までは長人参が主流だったが、昭和

28年ごろ、西洋系の短系人参が輸入された。色がよく

病気にも強く栽培期間も短いことから、農家は一斉に

西洋系の人参を作り始める。

細長い一尺人参は収穫する際には、くわが必要だっ



一尺人参の花

た。その点、西洋系の人参なら手で抜ける。このように収穫するにも流通するにも手間がかからなかったことが西洋人参の大きな利点であった。

オレンジというよりも、黄色に近い一尺人参は人參らしい香りに大きな特徴があった。

10月から11月にかけて収穫され、秋の報恩講に供される「大根なます」にも欠かせなかった。仏事用の人参としてもってこいだったが、昭和40年代には西洋系人参に駆逐され、完全に姿を消し、私方の備蓄庫にしろうじて原種が存在する。同系統には、赤井人参、富来増穂人参がある。

【中吸込二年子大根】

年配の人が郷愁をもって思い出す野菜に中吸込二年子大根がある。

秋に種をまき、翌年3〜4月にかけて収穫した。いまでこそ越冬性の大根はたくさんあるが、昭和40年代以前、冬を越す大根は中吸込二年子ぐらいしかなかったのだ。

大根は普通、地上に顔を出してから太るが、中吸込二年子は地中で太った。厳寒期の寒さに耐えることができたのは、そのためだ。

産地は金城地区、つまり、野田・長坂・泉野出町・山科・富樫など犀川上流の山沿いの地域である。

当時の農家にとって1年で最初に現金の入る作物が中吸込二年子であり、たけのこはその後が続く。最盛期は昭和20～40年ごろで、かなりの量が市場に流通したが、昭和40年以降、中吸込二年子は韓国から輸入された越冬性の大根に取って代わられていく。

水分の少ない中吸込二年子大根は大根下ろしに向かず、料理の用途が煮物に限定されたのに対し、韓国の大根は水分が豊富で柔らかく、味もよかつたためだ。

【三谷秋胡瓜】

平野部の加賀節成きゅうりの収穫が終わる頃、8月上旬より出荷される抑制種である。

夏胡瓜より細身で長身、約25～30センチくらい、果肉は淡白でニガミなく種子の部分がほとんどない。したがって採種量はきわめて少ない。

9月に入って最盛期に入るが、台風禍による収穫皆無の年も多々あり、生産者は強健な品種、収穫時季をずらすなど工夫したが、生産地医王山々麓いおうせんには純粋な三谷秋胡瓜は消滅した。現在は一代交配種が抑制胡瓜として栽培されているが、往年の面積はない。私方の備蓄庫にかりうじて原種が存在する。