

『いわき昔野菜図譜 其の弐』に寄せて

いわき地域学会代表幹事 吉 田 隆 治

『いわき昔野菜図譜 其の弐』では19種類の在来作物が紹介されている。個人的な思い出が感応したのだろう、真っ先に最初の「ごんぼっぱ」と最後の「落花生」、そして中ほどの「唐辛子・鷹の爪」が目に入った。

「ごんぼっぱ」は、和名がオヤマボクチ。俗にヤマゴボウと呼ばれる。阿武隈高地の山里では冬に凍みもちをつくる。そのもちに入っている。私は凍みもちを硬いまま焼いて食べるのを好む。そうすることで「ごんぼっぱ」の風味が増すからだ。図譜では和名、方言、商品として市販されている「ヤマゴボウ」との違いに触れ、混同・誤解の多かった「ごんぼっぱ」への正しい理解をうながす。

今はどうかかわからないが、45年近く前、小名浜の友人宅で自家栽培の「落花生」を食べたことがある。藤原川下流域の沖積地に家があり、家の前には田畑が広がっていた。千葉産ではなく小名浜産であることに大変驚いた。図譜から田人と山田で栽培されていることを知る。

「唐辛子・鷹の爪」の面白いところは自分好みの香辛料をブレンドできることだろう。素材のすべてを地場産品で賄えるなら、いわき独特の香辛料ができる、「磐城七味」として売り出せる——20年以上も前に自分好みの香辛料をつくりながら考えたものだった。

そのときの素材。山椒の果皮は山から採ってきた。唐辛子は友人の畑からちょうだいした。青のりはいわき七浜から、といたいところだが、やむを得ずスーパーから買ってきた。白ゴマ・黒ゴマも同じく購入した。ミカンとカキの皮は軒下で陰干しにしたものを使った。

乾燥した唐辛子の赤い皮を細かく刻んで播り鉢に入れ、手ぬぐいで鼻と口を覆いながら山椒の播り粉末ですりつぶす。それでも辛み成分が空中に漂うので、鼻水と涙が止まらない。図譜ではミキサーで粉にする例が紹介されている。それぞれの人間の知恵・工夫が読みとれる。香辛料のブレンドの仕方も人、家によって異なるだろう。その多様さがまた地域の食文化を豊かなものにする。

さて、図譜には①栽培地域②生産の歴史的由来③栽培方法の一例④特徴⑤調査員の「レポート」などが載る。モノによっては「在来作物と伝統・食・文化」と題するコーナーでエピソードを紹介している。初めて知る話が多い。いわきでありながらいわきとはちょっと違った、いわば「イワキランド」という不思議の国を旅しているような面白さ、とでもいおうか。まさに、人間が自然にはたらきかけ、自然が人間に応答してはぐくんだモノ（在来作物）とコト（伝統・食・文化）とのハーモニーがここにはある。こんな大事な宝を、原発事故のせいで失うわけにはいかない。

いわき昔野菜図譜 目 次

『いわき昔野菜図譜 其の弐』に寄せて	1
いわき地域学会代表幹事 吉 田 隆 治	

いわき昔野菜図譜・調査地一覧	4
----------------------	---

淡色野菜

ごんぼっぱ	6
滝野川ごぼう	8
冬 瓜	10
ニンニク	12
らっきょう	14

緑黄色野菜

もてねぎ	16
アブラナ・おいしいな	18
唐辛子・鷹の爪	20

穀 類

ア ワ	24
霜不知（しもしらず）	26

塊茎類

いわきとっくり芋	28
とろろいも・とろいも	30
サトイモ	34

豆 類

金時豆	40
なたまめ	44
白花豆	50
ひやしまめ・あおばた	52
アズキ	56
落花生	58





いわき昔野菜図譜 調査地一覧



ごんぼっぱ
三和町中寺



滝野川ごぼう
小川町下小川



冬瓜
平中神谷



ニンニク
遠野町深山田



らっきょう
平、勿来町、常磐
四倉町、遠野町



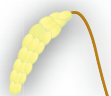
もてねぎ
三和町合戸



アブラナ
平下平窪
おいしいな
錦町



唐辛子・鷹の爪
平北白土、勿来町窪田
田人町荷路夫、川前町下桶売



アワ
田人町荷路夫



霜不知
遠野町深山田



いわきとっくり芋
平下神谷



とろろいも・とろいも
勿来町窪田、勿来町酒井
四倉町山田、三和町下三坂



サトイモ
平、富津町、錦町、山田町
四倉町、遠野町、小川町
三和町、田人町、大久町



金時豆
平下山口、常磐上矢田町
四倉町駒込



なたまめ
平幕ノ内、内郷高野町
遠野町入遠野
田人町荷路夫、田人町旅人



白花豆
田人町荷路夫



ひやしまめ
遠野町

あおばた
鹿島町下蔵持、錦町
常磐白鳥町、遠野町入遠野



アズキ
平中神谷、添野町桑木
山田町新谷、山田町余木田
常磐上矢田、遠野町深山田



落花生
山田町新谷、田人町荷路夫