

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/Jan/2022/vol.648



## 日本の伝統野菜 「蕪」 Various turnips in Japan -and history

”春の七草 “にもあるスズナは「蕪」を表しています。ご馳走が並ぶお正月が明け 1 月 7 日「人日の節句」に胃を休め、滋養を戴く寒さ厳しい季節に 1 年の無病息災を願いながら湯気が沸き立つ七草粥を戴くとき、緑の葉と共に小さく切られた大根(スズシロ)や白い蕪(スズナ)の姿を見つけ、口に運ぶときに感じる心地よさは、もしかして日本人ならではの感覚なのかもしれません。菘(スズナ)と書きますが「鈴菜」と書くこともある様で、「スズナ」は神を呼ぶ鈴という意味にもたとえられ、美味しく縁起の良い野菜として親しまれてきました。緑色の葉に丸い球形の根菜の歴史は古く、日本書紀にも「蕪」という文字があるそうで、日本へは弥生時代に伝わり奈良時代にはすでに主食を補う野菜として栽培が奨励されていたそうです。今では様々なものが日本各地に存在し、伝統野菜、新たに生まれた品種、その上フォトジェニックな食材としても、カラフルな様相を呈しています。葉も根も栄養価が高い優秀な「蕪」は、海外に目を移しても、ヨーロッパなどでは度々飢饉を救った野菜として称えられ、中国ではかの諸葛孔明も兵士たちの栄養補給に最適だと「蕪」に注目したとか。歴史の中で人の命を支えてきた救世主は、その慎まじやかな中に生命力と美しさを携えて、これからも神を呼ぶ鈴として心強い存在であることに変わりはない様です。

姫かぶ(福岡)芽蕪(東京)東庄ホワイトボール(千葉)日野菜蕪(滋賀)あやめ雪蕪(茨城)黄蕪(静岡 福岡)聖護院かぶ(京都 滋賀)天蕪(千葉)赤かぶ(滋賀)