

千枚漬けの生まれた土地

—
惠谷浩子

(奈良文化財研究所 景観研究室研究員)

京都国立近代美術館のある岡崎公園は、今でこそ文化・交流施設が密集する地区となっている。しかし、琵琶湖疏水が通る以前、この辺りには野菜畑と田んぼが一面に広がっていた。

岡崎をはじめとする「洛外」は京の町衆や貴族のニーズに答える農産物供給地として欠かせない場所だった。とりわけ岡崎界限は、白川が運んだ砂が堆積する扇状地だったため、水はけがよい土壌を好む野菜の栽培に適していた。また、都から高品質の下肥を容易に入手できたことも幸いし、一大生産地となっていたのである。明治19年(1886)の官有地籍図からは、その当時の京都国立近代美術館の土地は田んぼで、北側の現・京都府立図書館の土地との間には畦道が通っていたこともわかっている。

『京都府園藝要鑑』(1909)によると、徳川の時代も終わりを迎えつつあった19世紀前半、この岡崎の北西に位置する聖護院村に伊勢屋利八と田中屋喜兵衛という熱心な農家がいたという。

伊勢屋利八は、享和年間(1801-1804)に近江の堅田から近江蕪の種子を持ちかえり、栽培を繰り返した結果、大きな丸型の品種を生んだ。田中屋喜兵衛は、文政年間(1818-1830)に尾張から金戒光明寺に奉納された2本の大根を譲り受けて栽培した。そうしたところ、その大根は細長い形から徐々に大きく丸い形になっていった。これらが「聖護院蕪」と「聖護院大根」のはじまりとされている。大根も蕪も排水のよい砂質土壌を好む種であり、水はけのよい扇状地の岡崎にうってつけの作物だった。

利八と喜兵衛は野菜の品種改良だけでなく、野菜の促成栽培にも取り組んだ。

当時、紀州産の野菜が京都のものよりも早く市場に出回っていたことを知った利八と喜兵衛は、天保元年(1830)、紀州まで促成栽培法の研究に出かけた。当時の紀州の促成栽培は、海上に浮かべた舟に藁を敷き、その上に土をのせて藁の発酵時の発熱を利用して生育を早めたものだったという。その方法を京都に持ち帰り、実際の土の中に藁を敷き込んで生育を早めた結果、京都でも旧暦5月前に夏野菜が出荷できるようになった。

喜兵衛の子、金蔵も促成栽培の研究をすすめた。金蔵は油を塗った障子で風雨を防ぎつつ苗を栽培する「障子式温床」という新たな技術を確認。元祖ビニールハウスともいえる栽培方法である。岡崎や聖護院付近の農家はこの栽培法を実践し、促成栽培苗の生産地として発達した。

のちに、御所の調理担当だった大黒屋藤三郎は、利八の生んだ聖護院蕪を利用して「千枚漬け」を考案し、慶応元年(1865)に御所を辞めて漬物店「大藤」を開いた。藤三郎の千枚漬は大ヒットし、現在では京都を代表する漬物となっている。

やがて明治に入ると、岡崎は京都の近代化を支える役割を求められるようになる。琵琶湖疏水の開削や第四回内国勲業博覧会の開催によって、農地はまったく姿を消した。しかし、いまでも岡崎で生まれた京野菜の種が、京の食文化を支えつつけている。冬のおぼんざいの定番「聖護院大根とお揚げの炊いたん」を食べるとき、岡崎公園の風景を思い出してほしい。農地は大きな施設へと変化したけれども、岡崎は広々とした空間のままである。

京都国立近代美術館賛助会員

特別会員 **木下グループ**

一般会員 **ワコール** **中央信用金庫** **KYOCERA**

当館は上記の賛助会員の皆様からご支援、ご支持をいただいております。

2017年10月12日 発行 視る490号

編集・発行 | 京都国立近代美術館

〒606-8344 京都市左京区岡崎円勝寺町 電話 | (075)761-4111(代表)

編集協力 | 株式会社福本事務所

組版フォーマット設計・表紙デザイン | 大西正一 印刷 | 野崎印刷紙業株式会社

表紙 | 《アールデコ ブローチ》1930年頃 プラチナ、天然パール、ダイヤモンド
Patrick Gries © Van Cleef & Arpels