

「四季・植物」 13 夕顔

学名 *Lagenaria siceraria* Standley var. *hispida* Hara
ウリ科の一年草
名前の由来については様々な説があり、はっきりしない。

郷土資料から見た「夕顔」のあれこれ

源氏物語で「よりにこそ それかとも見ぬ たそがれに ほのぼのみつる 花の夕顔」と花のはかなげな風情を詠われた夕顔だが、「越後では夏の食べ物である」（「ふるさとの味」というように、柏崎では夏野菜としての方が馴染み深い。

夕顔は実の形によって、丸いマルユウガオと長いナガユウガオに分けられるが、柏崎を含む新潟県で栽培されているのはナガユウガオである。新潟県では煮て食べることが多い夕顔だが、他の地域では薄く切って乾燥させカンピョウにして食べることが多い。マルユウガオが実を円周に沿ってむきカンピョウにするのに対し、ナガユウガオは実を縦に薄切りにして作る。

「塩漬けの鯨肉を贅の目に切って、夕顔と一緒に味噌汁に」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）した「鯨汁」は体力がおちないように、夏バテ防止の料理としてよく作られる。夕顔は、柏崎の夏に欠かせない郷土に根付いた「野菜」なのである。

参考資料

「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「草木花歳時記 夏」	朝日社発行	1999
「図説 樹と花の大事典」	植物文化研究会・雅麗編	1996	「ふるさとの味」	桜井薫著	1988
「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「にいがたの味」	新潟県農業改良協会発行	1977
「俳句の花」	青柳志解樹編著	1997			