

「四季・植物」 17 大根 その1

学名 *Raphanus sativus* L.
アブラナ科の一、二年草
オオネ（大根）の意から名付いた。

郷土資料から見た「大根」のあれこれ

大根は古事記にも「淤^{おほ}富^ね泥」の名で見られる歴史のある野菜で、春の七草のスズシロは大根のことである。

「十一月二十日は大根の年取りといい、この頃から本格的に畑の大根取りがはじまる」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）とあり、長い冬の食料として大量に収穫され、町では近在から売りに来る大根を買い込んだ。

秋の短い日とに大量の大根を冷たい水で洗うのは「大根サワギ」といわれる大仕事で、洗った大根はそのまま食べる「夕バエ大根」と漬物にするための「干大根」に分けられる。「夕バエ大根」は正月前に食べる分は、屋内で桶や俵に入れたりムシロをかけたりして保存した。春まで貯蔵する分は屋外に穴を掘ってワラを敷いた上に並べ、ワラやこもをかけてから土をかけ、凍みないように越冬させた。保存場所は雪の中を掘り起こすことを考慮して、家の入口近くに作られた。

参考資料

「図説 樹と花の大事典」	植物文化研究会・雅麗編	1996	「越後・佐渡 食彩探訪」	木原尚著	1998
「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986