

「四季・植物」 43 蕪

学名 Brassica rapa L.

アブラナ科の越年草

和名の由来は不詳。「カブラ」とも呼ぶ。

郷土資料から見た「蕪」のあれこれ

蕪は中国を経てダイコンより古く日本に渡来したと言われ、日本書紀にも「蕪菁^{あをな}」の名で見られる歴史のある野菜で、春の七草のスズナは蕪のことをいう。

かつて柏崎の冬は青菜があまりないため、七草粥^{ななくさがゆ}に春の七草全種を入れることはなく、七種類の野菜や豆腐・コンニャクなど七種類の具を入れていた。粥ではなく、餅を入れて七草雑煮にすることもあった。

旧柏崎町には周辺の農村から野菜売りが来て、冬季間の食料として大量の野菜が買い込まれていた。野菜の産地にもこだわりがあり、蕪は中鯖石地区の与板産が良いとされ、この地区で作られた菜は他の地域のものとは一味違うと言われた。

蕪は煮ても食べるが主に漬物として利用され、全国各地に名産の蕪漬けがある。葉はビタミンAやCを多く含むので、捨てずに食用にすると良い。かつては御飯に野菜や穀物などを混ぜる「かて飯^{めし}」の材料としても用いられた。

参考資料

- | | | | | | |
|---------------|-------------|------|-------------|-------|------|
| 「図説 花と樹の大事典」 | 植物文化研究会・雅麗篇 | 1996 | 「日本大百科全書」 | 小学館発行 | 1994 |
| 「柏崎市史資料集 民俗編」 | 柏崎市史編さん委員会編 | 1986 | 「野菜・山菜博物事典」 | 草川俊 著 | 1992 |