

文化としての農業、文化としての食料(1) ——ブラシカ(*Brassica* L.)を中心として——

末原 達郎

Tatsuro SUEHARA: Culture, Agricultural Basic Complex and Food (1). A Case Study of Brassica in Japan.

This paper describes and discusses the relationship between the "agricultural basic complex" and food culture at the local level. Sasuke NAKAO outlined the four types of Agriculture Basic Complexes in *The Origin of Agriculture and Cultivated Plants* (NAKAO, 1966) and *The Origin of Agriculture in Nature: Ecological Studies* (Masa'aki MORISHITA and Tatsuo KIRA eds., 1967). *Brassica* spp. are the minor crops which accompany plants with *Triticum* spp., *Avena* spp. and *Hordeum* spp. In Japan, they are estimated to have been introduced twice before the eighth century. In the first ever book published in Japan, *Kojiki*(712 A.D.) and *Nihonshoki* (720 A.D.) mentioned "Aona"(Turnip or *Brassica* spp.) as one of the crops which supplement the five main crops (Rice, Fox tail, Millet, Wheat and Bean).

Brassica campestris var. *glabra* Kitam., known as "Shogoin Kabu" were introduced in Kyoto City, the old capital of Japan, in the middle of the Edo period. They were used for pickles from the end of the Edo period until the present. These days, however, "Shogoin Kabu" are not grown in the area which gave the crop its name, Shogoin, an area close to the campus of Kyoto University. They are, however, grown in other parts of Kyoto, namely the areas of Mibu, (south-west), Shugakuin (north-east) and Kanshuji (south-east). No "Shogoin Kabu" are now grown in the western area, but there are many large fields of the plant in the city of Kameoka, to the west of the city. However, while "Shogoin Kabu" have been grown inside Kyoto City for several hundred years, the central area of plantation has shifted from the central area to the peripheral or suburban areas of the city. The author suggests that this is an example of a typical pattern of urban agriculture in a historical Japanese city.

1. はじめに

アブラナ属 (*Brassica* L.) ほど、多様な使いみちをされている農作物は、他にないのではないかと、筆者は考えている。アブラナ属は、「アブラナ、カブ、ハクサイ、キャベツ、カラシナなど多くの有用植物が含まれ」(『世界有用植物事典』、p.163) であり、一年草、二年草、多年草からなる約40種類からできている(同上、p.163)。

しかし、たとえばダイコンはダイコン属 (*Raphanus* L.) を形成し、アブラナ属に含まれていない。カブとダイコンは、形態的にはよく似ておりアブラナ連 (*Brassicaceae*) を構成しているが、両者は異なる属である。またそれぞれの属は、350属3000種にのぼるアブラナ科 (*Cruciferae*) の一部である(同上、p.329)。

ここで論じるのは、あくまでもアブラナ属（ブラシカ）のことであり、アブラナ科全体のことでない限定しておく。

しかし、それでもアブラナ属は、人間の食物から家畜の餌にいたるまで、あるいはおなじ人間の食料といっても、フランスのポトフやロシアのボルシチの材料から日本の京都のカブラ蒸しや千枚漬けにいたるまで、じつに多様な利用法がなされている。本論では、アブラナ属でも特に多様な利用法をされているカブ (*B.c.var.glabra* Kitam, ; *B.rapa* L.) を中心にして、文化としての農業と、文化としての食料の問題を考察していく。

2. 農耕文化におけるアブラナ属

中尾佐助は、「農業起源論」（初出、今西錦司博士還暦記念論文集『自然：生態学的研究』森下正明・吉良竜夫編、中央公論社、1967年、再録、『中尾佐助著作集 第1巻 農耕の起源と栽培植物』、北海道大学図書刊行会、2004年、以下後者を『農耕の起源と栽培植物』と略す）において、ラビ農耕の油料作物として、ムギ畑雑草であった *Camelina sativa*, *Eruca sativa*, *Sinapis albama*, あるいは *Raphanus sativa*, *Cannabis sativa* とともに、ナタネ類 *Brassica campestris*, *B. napus*, *B. nigra*, *B. juncea* をあげている。（『農耕の起源と栽培植物』、p.195）^(註1) 中尾のこの論文では、「ラビ」というインドのモンスーン明けの乾期^(註2)に生育する冬作物をあらわす用語を用いることによって、「カリフ」というモンスーン雨期の夏作物と対立させ、ミレットを主作物とする農業（ラビ農耕）とムギを主作物とする農業（カリフ農耕）とを峻別している（同上、p.90）。ちなみに、これらラビ農耕、カリフ農耕と対立する概念として出されているのは、ウビ農耕である。「ウビ」という言葉は、インド・マレーシア帯におけるヤムイモの呼称とされている（同上、p.58）。ただし、この点に関しては、ひとつの言語的分類の体系の内部での対立を、他の言語的分類の体系における位置づけと並列している点において、筆者には納得しかねる点である。^(註3) さらに、「新大陸」の農業を「ラビ」「カリフ」「ウビ」の農業と対立させ、「新大陸」の農業については「応用問題」として、「農業起源論」では詳しく触れず後の課題としてのこしている。

論文のオリジナル性、特にその発想の鋭さという点では、中尾の「農業起源論」は突出している。

しかし、この「農業起源論」は、より洗練された形で、よく知られている『栽培植物と農耕の起源』（1966年）として、岩波書店より前年に出版されることになる。出版年は逆になっているが、実は論文として完成されたのは、「農耕起源論」の方が早く、『栽培植物と農耕の起源』の方が遅い。このことに関しては、前述の『農耕の起源と栽培植物』の付記（p.220）およびその解題（p.731-732）を参照されたい。

『栽培植物と農耕の起源』では、「新大陸」農耕がさらに充実され、他の農耕文化に関してもより整理され、内容的にも多少が変更加えられることになる。特に、「農業起源論」では

「ラビ」「カリフ」「ウビ」「新大陸」とされていた農耕名は、『栽培植物と農耕の起源』では「地中海」「サバンナ」「根栽」「新大陸」という農耕文化名に変えられ、全体的な農耕文化の体系の中で位置づけされることになった。また、照葉樹林農耕文化にだけ用いられていた農耕文化という考え方を、このように「地中海」「サバンナ」「根栽」「新大陸」農耕文化にもあてはめ、四大農耕文化としたところにも新しい展開がみられる。

ところで、中尾は『栽培植物と農耕の起源』の中で、地中海農耕文化のムギ畑の雑草として、多くの植物が混じることを示唆している。

ムギ畑の雑草から昇格した草の他の代表はナタネ類だろう。ハクサイ、タイサイ、ミズナなどはシナで発達しはじめた蔬菜であるが、この原種は雑草性のナタネ (*Brassica campestris*) である。これはスウェーデンの鉄器時代の胃袋の中にもあったが、いまでも西南アジアのムギ畑にはたくさんある。アフガニスタンのコムギ畑では、除草が悪いと黄色のナノハナ畑になるほどである。この雑草性のナタネはチベットのオームギ農業の雑草としてシナに到達し、そこで蔬菜として昇格したものだ。(『農耕の起源と栽培作物』p.358)

この*Brassica campestris*こそ、アブラナ属を構成するアブラナであり、セイヨウアブラナ (*Brassica napus*) や、クロガラシ (*Brassica nigra*)、カラシナ (*Brassica juncea*) とならんでアブラナ属 (ブラシカ) を構成している。

3. 日本の農耕文化におけるカブとその先行研究

カブはアブラナ (*Brassica campestris*) の一種 (*Brassica campestris* var. *glaba*) で、ヒノナ (*Brassica campestris* var. *akana*) やハクサイ (*Brassica campestris* var. *amplexicaulis*)、ノザワナ (*Brassica campestris* var. *hakabura*)、キョウナ (*Brassica campestris* var. *laciniifolia*)、スグキナ (*Brassica campestris* var. *neosugukina*) などとともに*Brassica campestris*を構成している。(『世界有用植物事典』、p.p.163-169)

中尾は「農業起源論」の中で、ethnobotanyとchronologyの問題とを考える際に、カブ(中尾の表現ではカブラ)とオームギを材料として現存の栽培植物の分布の不均一さを分析しているが(『農耕の起源と栽培作物』、p.216)、これは青葉高の研究成果に基づいて展開されたものである。

東日本と西日本とのあいだにも、多くの作物について差が見られるが、その典型的な例の一つはカブラであろう。青葉(一九六〇)^(註4)によると、東日本の各地に分布するカブラは西洋系のもので、近畿以西のカブラが東洋系であるのと対照的である。その境は近畿地方と中

部地方の境界線で、ここでは「カブラ・ライン」と呼んでおこう。(『農耕の起源と栽培作物』、p.217)

中尾はカブラ・ラインとオムギ・ラインとを合成して、図1のような図を描いていて、日本列島を「四区のehnobotanical region」(同上、p.217)に分けて、地域ごとの分析を行っている。結局中尾は、「渦性オオムギ・ラインによって分れたる二区は、それぞれ作物の等質伝播をおこしやすい地域であり、カブラ・ラインは、作物を外国から受け取ったときの異なった系統を示すラインといえよう」(同上、p.218)と、述べている。



図-1 裏日本と表日本を分ける渦性オオムギ・ラインと、東西を分けるカブラ・ライン
(中尾佐助『中尾佐助著作集第1巻』p. 217、図44より)

このように中尾は、カブを外国から日本に導入された作物としてとらえ、それらは時期を隔てて二度(もしくはそれ以上)にわたって導入されたと考えていることがわかる。さらに中尾は、日本に導入された農耕文化の順を、ウビ農耕(照葉樹林農耕も含む)、カリフ農耕、ラビ農耕の順であると考えていた。(同上、p.p.218-219)

いっぽう、同様のことを焼畑農業との関連から考えていたのが、青葉高と佐々木高明である。少し長くなるが重要な点なので、青葉の著作(青葉高、『野菜-在来品種の系譜』、法政大学出版社、1981)から引用してみよう。

それでは焼畑でのカブ栽培はいつ頃から行なわれたものであろうか。佐々木高明氏は九州のコバ型や中部地方以西のナギハタの歴史は古く、出羽奥羽山地のカノ型や北上山地のアラキ型焼畑は、より新しいものとしている。(中略)

第三の代表的な焼畑である中部地方以西のナギハタ型の焼畑は、典型的な雑穀栽培型で、シコクビエやアブラエなどの古い焼畑作物も残っており、イネの渡来でわが国の照葉樹林文化の特色が決定的な変化を被った水田農耕文化の展開以前の段階から存在したものと、佐々木氏は考えている。

これに対し出羽奥羽山地のいわゆるカノ型の焼畑は、一戸当りの焼畑面積が少なく、水田への依存度の高い農家によって行なわれ、焼畑は補助的役割を担っているに過ぎない。従ってその起源は稲作以前から行なわれたというような古いものとは考え難い。(佐々木高明氏)

但し日本海側の焼畑には北方型の作物が栽培され、かなり早い段階に開けた可能性はある。

現にこの地帯には北方型の作物であるソバが栽培の主体になっていて、カブその他の北方型の作物がセットになって、あるいは随伴雑草となって入ってきた可能性がある。具体的にあげるとこの地域では通常第一年目にソバかカブを栽培し、そのあとダイズ、アズキ、時にはアワを二～三年栽培して山に返す。このうちソバは東アジアの北部、バイカル湖から旧満州にわたる地域が原産地として考えられており、わが国には八世紀以前に入っている。(中略) また、アワの栽培は東アジアで始まり、有史以前にシベリアを経てヨーロッパに渡っている。アワはわが国では最も古い作物の一つで、イネ伝来以前の主食であったと考えられている。

カブが日本に入ったのはダイコンより古く、遅くとも八世紀までには入っていた。カブは一般には中国から入ったとされている。しかし朝鮮半島や東北アジアなどから入ったことも考えられ、渡来経緯は必ずしも明らかでない。このカブが焼畑でソバ、ダイズなどとセットになって栽培されていることは偶然のこととは思われない。これらの作物はいずれも旧満州、シベリア方面からわが国に入ったいわゆる北方系の作物である。(中略)

今までみてきた東日本の焼畑カブが、稲作以前から存在したものでどうかは私どもには言うことは出来ない。しかし、稲作以前か以後かというほど古いものであることは間違いないであろう。(同上、p.p.170-172)

青葉は、野菜の中でも特にカブを中心的に取り上げ、日本の在来種を丹念に調査した研究者であった。

また、実験やフィールドにおける調査と文献的調査とを、同時に行なっていた。たとえば、カブが最初に登場した日本の文献は、『古事記』(712年)、『日本書紀』(720年)、『万葉集』(750年)などで、いずれも日本の文献上最も早い、八世紀の文献に登場していることを指摘している。(同上、p.99) 引用文でも、何度も「八世紀まで」と述べているのはこの理由による。

文献におけるカブの記述に関しては、青葉は、『古事記』下巻に以下のような記述があることを指摘している。(青葉、『青葉高著作選Ⅱ：野菜の日本史』、2000、p.16)

乃(すなわち)その鳴より伝(つた)ひて、吉備国に幸行(いでま)しき 爾黒日売(しかしてくろひめ) 其の国の山形の地(ところ)大坐(おほま)しまさしめて
大御飯(おほみけ) 献(たてまつり)き。是(ここ)に大御羹(おほみあつもの)を煮むとして 其地(そこ)の菘菜(あおな)を採(つ)める時に 天皇(すめらみこと)其の嬢子(おとめ)の菘(あおな)採処(つめるところ)に到り坐(ま)して 歌曰(うた)ひたまはく

やまがたに 蒔ける菘菜(あおな)も 吉備ひとと

ともにしつめば たぬしくもあるか

ここにおける、菘菜（あおな）こそがカブであり、それを羹（あつもの）^(註5)にして食べていたという指摘である。

同様に『日本書紀』においては、持統天皇の七年三月の条の終りのところに、以下のような記述があると指摘している。（同上、p.21）

ひのえうまのひにみことのりして あめのしたをして、桑、紵（からむし）、梨、栗、蕪菁（あおな）等の草木をすすめうえしむ。これをもて五つの穀（たなつもの）をたすくとすなり

ここでは、文字はことなるが、やはり蕪菁（あおな）がカブに匹敵するという指摘である。続く記載は、正倉院文書の中の蔬菜の記述の中のもので（同上、p.25）、青葉は関根真隆の『奈良朝食生活の研究』（吉川弘文館、1969）の解説から、引いている。

青 菁菜 蔓菁 蔓菜 蕪菁 菁奈根 これらはともにカブナで、アオナともいい、根をカブラと呼んだ。このことはたとえば宝字二年^(註6)文書の「一百八十文菁菜百束雇車二兩賃料」と同じことが、別の文書では菁一百束直（あたい）四百文」とあるところから、これらの名は同一種類であることが知られる。（青葉、『青葉高著作選Ⅱ：野菜の日本史』、2000、p.25）

一方青葉は形態的な比較を試み、「渋谷茂によると、わが国のアジア型（和種系）カブは、西洋型（洋種系）品種に比べ、種子が一般に大きく、種子表皮の形態はA型で葉は立性で毛がなく、とう立ちは一般に早い。そして、わが国のカブ品種の大部分はアジア型に属する。」としている。（同上、p.174）

また、種皮型についても、

種子を被っている種皮をごく薄く切って水に浮かべ、断面を顕微鏡で見ると、表面から表皮細胞、柵状細胞層、色素細胞、胚乳組織がある。この表皮細胞が水に浸したとき水胞状になる品種と、水を加えても細胞は膜状のままの品種とがある。このことは世界的な種子学者であった近藤万太郎博士によって記述され、天王寺カブや聖護院カブの種子は前者で、小カブ、紅カブ、長カブの種子は後者とされている。（中略）わが国のカブ品種の多く（和種系品種）は前者で、外国のカブや洋種系のカブの種皮は後者であることを見出し、前者をA型、後者をB型と呼んだ。（中略）

この種皮型は、人の手がほとんど加わらなかった形質だけに、和種系カブはA型、洋種系カブはB型種皮であるとすれば、この特徴を手がかりにしてカブ品種を和洋両群に区別する

ことができる。(青葉高、『野菜』、1981、p.p.178-179)

カブはこのように、日本の農耕文化の中では、比較的古い時代から食料として用いられていた。しかも、ところによっては焼畑の蔬菜類として用いられており、ところによっては都市近郊の畑作物として栽培されていた。たとえば、青葉によると、「宮本常一氏は、日本の焼畑には南方型と北方型とがあり、朝鮮半島から日本に伝わったとみられる北方型の焼畑ではヒエとソバが主体で、ダイコンとカブが重要な作物として非常に多く作られ、南方型の焼畑が、アワとソバを主体とし、サトイモが組み合わさっていることと対照的であるとしている」(青葉高、『青葉高著作選Ⅱ：野菜の日本史』、2000年、p.29)と述べている。^(注7)

筆者自身の調査でも、北方型と思われる富山山中の焼畑では、アワ、ヒエ、ダンゴビエ(シコクビエ)とともに、カブが栽培されていたことを確認している。特に一年目の焼畑では、ソバの後にカブが植えられることが多かった。また、1990年代後半の現代でも、カブを中心とした焼畑農業が、わずかではあるが実施されていることも確認している。(末原達郎、「焼き畑農業」富山民俗文化研究グループ編『とやま民俗文化誌』、シー・エー・ピー、1998、p.p.214-219)

4. 都市農業—京都を事例として

これに対し、都市近郊ではどうであったろうか。筆者の在住する京都市を例に考えてみる。京都市では、古くから現代にいたるまで、都市の内部およびその周辺で農業が営まれてきた。筆者は、これを「都市農業」の一つの例として位置づけたいと考えている。都市は農村に対抗するものであり、都市の拡大が、農業の縮小と結びつくと一般的には考えられがちである。このことに基本的な間違いはないと考えるが、例外もあることを考慮しておく必要がある。たとえば、アフリカの諸都市においては、都市の内部に多くの農地が造られている。都市住民自身が自分たちの食料を確保するために、これらの農地は造られた。特に、IMFによる構造調整が行なわれて以降、食料費の値上がりや賃金の低下、リストラなどに対抗して生きていく手段として、都市農地は増加傾向にある。これを、たとえばダニエル・マクスウェル(Daniel Maxwell)やサミュエル・ジワ(Samuel Zziwa)、ドナルド・フリーマン(Donald B. Freeman)などは、「都市農業(Urban Agriculture)」と呼んでいる(Daniel Maxwell and Samuel Zziwa, *Urban Farming in Africa :The Case of Kampala, Uganda*, African Center for Technology Studies Press, Nairobi, Kenya, 1992および、Freeman, D.B. *A City of Farmers: Informal Urban Agriculture in the Open Spaces of Nairobi, Kenya*, McGill-Queen's University Press., Toronto, 1991など)。

ところで、京都の場合は、このようなアフリカの都市の例とは歴史的経緯が異なるが、それにもかかわらず都市住民が、政治的あるいは経済的な大変化に直面して、自分たちの生活

をなんとか維持する必要から、さまざまな都市農業を発達させてきた点では同じといえるだろう。すなわち、京都の「都市農業」もまた、都市住民とその周辺農民との生活上の必然性の蓄積の上に成立してきたといえる。

たとえば、今でこそ京野菜の一つとして、その特殊な形態と独自の料理法で珍重されている堀川ごぼうもまた、もともとは人々の生きていく知恵から生まれたものである。

京都で利用されているブラシカとして知られているもののひとつとして、聖護院カブ（聖護院蕪菁）がある。聖護院カブは、約二百五十年前に滋賀県堅田近辺から京都市左京区聖護院近辺に導入されたカブとして知られている。これに関する文献には、植木敏弑（『京洛野菜風土記』伊勢秀印刷所、1972年）、青葉高（青葉高、『野菜』、1981、p.152）や、高嶋四郎（高嶋四郎編著『歳時記 京の伝統野菜と旬野菜』、トンボ出版、2003年、p.p.28-29）のものがあるが、最も早い記述は植木のものであり、そこから継承されていったのではないかと考えられる。⁽²⁸⁾ 植木の書物には、以下のような説明がある。

聖護院蕪菁は、今を去る二百五十年前、享保年間、旧愛宕郡聖護院村（現左京区聖護院）に住んでいた、伊勢屋利八という篤農家が、近江の国堅田（滋賀県堅田町）方面より、近江蕪菁の種子を需めて、これを試作したところ、地味が適した関係か、その成育が極めて良好であった。その後、肥培管理を入念につづけていたところ原種の扁平な形状が、年をふるに従って、次第に形状が変わって、円形となり、一層肥大な系統に変わり、ついに重量も一個、最大二貫匁に達する巨大な固定品種となった。かくして、名称も聖護院の地名を附して、聖護院蕪菁となって、堂々と名声を博したのである。

その後、天保時代に、この蕪菁を薄く輪切りにし、千枚漬が考案された。

その品質は、大変よく、需要がとみに増加してきたので、近郊農家は争って栽培、また千枚漬としての加工も進み、その産額も増大した。

しかし、聖護院及び岡崎方面の人家が過密となり、同時に疎水工事が開設されるに及んで、耕地は次第に、蚕食され、聖護院蕪菁の栽培反別は徐々に減少していった。

この半面、聖護院大根を蕪菁の代りに利用することが増加したため、聖護院大根の栽培面積は拡大されたが、千枚漬としての王座は聖護院蕪菁に限られ、又煮食としても大根に勝っているので、京洛の近郊は勿論、全国津々浦々まで栽培が普及した。（中略）

聖護院蕪菁は、前述の通り、近江蕪菁の変形とされているので、今でも、洛北方面では、近江蕪菁の別名で呼ばれている。

近江蕪菁は扁平で、上部が扁円、下部がくぼんでいるのに反し、聖護院蕪菁は円形で、表面稍々くぼみ、下部は写真の通り、円く、葉は粗硬、肉質は少々、粗い傾きがある。（同上、p.47-48）

植木は、聖護院カブが江戸期に近江からもたらされたものであること、近江カブと聖護院

カブではカブの形態が変わっていること、聖護院カブは江戸後期以降主として千枚漬として利用されてきたこと、聖護院カブの生産地が聖護院から移動していったこと等を指摘している。

5. 聖護院カブの現在

それでは、現在生産されている聖護院カブは、どこでどのように栽培されているのであろうか。

現在でも聖護院カブは、京都市内で栽培されている。ただし、左京区の聖護院では栽培されているわけではない。いまや聖護院は、京都大学医学部附属病院を初めとする建物と完全な住宅地とになっていて、畑のスペースはない。聖護院カブの栽培地の中で最も市中に近いのは、壬生から西院の付近である。壬生、西院とは、四条通りから南、壬生通りから西の地帯をさす。ただし、この壬生周辺も現在ではほとんどが住宅地で、その間に工場が建っている。その一角にわずかに残った農地で、聖護院カブが栽培されていた。聖護院カブの栽培地はわずか二畝ほどである。

栽培していたA氏は、北野神社から西院へと続く御前通りに面した、古い民家が連なる一角に自宅があり、そこで軒先販売もしている。町中なので、新鮮な野菜を買いに来る人も多い。ここでは、聖護院カブのほかにも、壬生菜、九条葱、頭芋、ミズナ、菊菜、小松菜、サツマイモ、小カブ、ホウレンソウなど、A氏自身の考え方から、有機農業で栽培された農作物が売られていた。

明治23年製の陸地測量部発行の二万分の一の地図によると、壬生から西院にかけては、ほぼ畑作地帯であることがわかる。ただし、この地図では同様に聖護院付近もまだ畑作地であったことが明らかである。

ところが、昭和13年製（昭和5年より7年の地形図を修正したもの）の陸地測量部発行の二万五千分の一の京都都市計画図によると、聖護院付近は完全に住宅地化されているのに対し、壬生付近では、北半分は住宅地化もしくは工場地化されているが、南半分は畑地のままであり、西院にいたっては未だほとんど住宅地化されていないことがわかる。壬生の南半分から西院が現在のように住宅地化されるのは、戦後、特に昭和30年代以降のことである。A氏の畑が壬生の二ヶ所に現存することが可能だったことも、理解できる。

一方、目を北に転じてみる。聖護院からさらに北の一乗寺、修学院から上賀茂にかけての一带でも、聖護院カブを栽培している農家が残っている。筆者が実際に確認したのは、修学院離宮に隣接する畑地であった。この畑地は、昔から旧修学院村の農家だけが利用できる土地となっている。ここに、B氏は聖護院カブ、九条葱、ホウレンソウ、その他の野菜類を栽培し、多くはそのまま「振り売り」によって販売している。B氏が栽培する聖護院カブその

ものは、自宅用、および友人への贈答用や盆暮れの贈答用にかぎられており、生産量は少ない。友人の漬物店に材料をあずけ、特別に千枚漬に作ってもらっている。したがって、贈答用となるのは生の聖護院カブではなくて、千枚漬にされた聖護院カブということになる。修学院地域も現在では、その大部分が住宅地となっている。しかし、修学院が本格的に住宅地化されたのは、さらに新しい昭和40年代以降である。したがって、前述した陸地測量部発行の二つの地図（明治23年と昭和13年）においては、修学院とその周辺は、古い集落域を除けば、畑地が広がっている。

さらに、目を東に向けてみよう。京都の市街地が東山にぶつかり、さらに蹴上、日ノ岡、御陵を越えて山科盆地に入る。かつての東海道であり、日本最初の疎水もこのコースを通じて造られている。山科は京都と大津の間に位置するが、京都の方に含まれる地域である。山科でも、筆者は聖護院カブの栽培を目にすることができた。山科の南部に位置する勸修寺で、比較的大きな畑地に栽培されていた。勸修寺のものは専業農家による商品作物として、出荷を予定されているものであり、その隣の畝には、聖護院大根が栽培されていた。このほかにも、さらに南部の小来栖で、自家用の聖護院カブが栽培されていた。

最後に、西に目を向けてみることにする。西院のさらに南、桂川の左岸には、吉祥院や石島があり、桂川をはさんで対岸の右岸には上久世や久世と呼ばれるところがある。かつては、それぞれ村であったが、現在では吉祥院は住宅地と工場地に、上久世や久世は、住宅地と畑地が混在する地帯となっている。上久世や久世は、京都市内から西へ向かう西国街道が通っていた。現在では、東海道新幹線が桂川を通過する、その両側にあたる。この地域ではかつて聖護院カブが作られていたが、現在ではどこも作っているという情報は獲得できなかった。現在のところ、桂および久世、上久世では聖護院カブの栽培を確認していない。

桂および久世、上久世周辺で聞き取れたことは、聖護院カブの栽培地は亀岡に移っているという点である。亀岡は、桂よりさらに西に位置し、京都の市街地が西山にぶつかり、沓掛、老ノ坂を越えて亀岡盆地に入る。かつての山陰道がここを通っている。しかし、亀岡は山科とは異なり、古来京都市域には含まれてこなかった。その亀岡盆地の入り口に当たるのが、篠である。現在、京都の聖護院カブの多くはこの亀岡市篠で栽培されている。

京都縦貫自動車道を通ると沓掛から篠(しの)までは、10分とかからない。篠インターを降りるとすぐに、聖護院カブの栽培地が広がる。斜面を切り開いて造られた棚田のような光景だが、田圃ではなく畑地が造られている。京都市内の栽培地に比べると、篠における聖護院カブの栽培面積は広く、10アール、20アール、30アールの耕地が一面、聖護院カブで覆われている。水田と隣接しているところも、葱畑や白菜畑と隣接しているところもある。

亀岡も京都のベッドタウンとして開発されてきており、道路を一つこえると住宅地に接しているが、それでも山側の一帯は、聖護院カブを中心とした畑地が山麓まで続く。そのあいだを篠川が流れ、山側からは冷たい空気が流れ込み、霧がかかりやすい地形である。

亀岡には、篠とならんで、稗田野と呼ばれる場所での、聖護院カブの栽培がさかんである。

稗田野は亀岡盆地の西端にあたり、峠越えをして兵庫県の篠山へといたる篠山街道の登り口にあたる。また、その中央には山内川が流れており、よく似た地形となっている。

さらに、亀岡と京都を結ぶたいへん小さな道路に、京都日吉美山線と呼ばれる府道がある。京都市内の西北嵐山から、保津峡の手前で山中に入り嵯峨水尾を経て、嵯峨越畑(こしはた)にいたる。嵯峨越畑の集落は、現在京都市の最西北端にあたり、むしろ距離的には亀岡市から東北に国道477号線を登った方が近くなる。この越畑でも、一時聖護院カブが盛んに作られたと聞いている。今回は、残念ながら調査に行くことができなかったが、現在でも聖護院カブが栽培されている可能性が高い。今後の調査を期したい。

6. おわりに

中尾佐助の「農業起源論」および『栽培植物と農耕の起源』を手がかりにして、ここまで論じてきた。筆者の論点は、文化としての農業、あるいは農耕文化複合論と、文化としての食料との結びつきにある。本論では、ブラシカ類、特にカブを中心とした考察を行ってきた。結論に代えて、明らかになった点、論点になっている所を5点にまとめて提示しておきたい。

- ① ブラシカ類は中尾のいう地中海農耕文化の随伴作物としてアフガニスタン周辺で発生し、ヨーロッパに進出し、比較的早い時期に、朝鮮半島から日本に伝わったと考えられる。
- ② ブラシカ類のもう一つの波は、原産地であるアフガニスタン周辺から、サバンナ農耕文化を経由して中国にわたり、中国から日本に伝わったと考えられる。これが第二次のカブの日本への到来である。(第一次の日本への到来と、第二次の日本への到来には、時間的に差があり、それがカブラ・ラインを形成しているのではないかと考えられる。)
- ③ カブは日本の中では、二度の到来を経て、すでに8世紀には、蔬菜として利用されており、さまざまな品種を生みながら現在へと続いている。
- ④ 京都およびその近郊においても、カブを古くから栽培していた。その特殊な品種のひとつとして聖護院カブがある。聖護院カブは江戸期に、近江の国から京都市中に持ち込まれたものである。聖護院カブは煮て利用されるほか、漬物である千枚漬の材料として、利用されていたが、現在では主として漬物用に利用されている。
- ⑤ 現在では、聖護院カブは京都市左京区の聖護院では栽培されておらず、京都市内では、右京区の壬生から西院かけての一部、左京区一乗寺、山科区勸修寺の一部でつくられている。また、京都市内西部ではつくられておらず、亀岡市の篠および稗田野においてつくられている。これらは、「都市農業」の中においても、時代によって栽培場所(産地)が変化していることを示している。

残された課題としては、京都市以外の聖護院カブの栽培地の検討をすること、中尾によって試みられたカブラ・ラインの意味を問い直すこと、さらに世界規模での「都市農業」の意味を問いなおす必要があると考えている。

謝 辞

本研究に関しては、阪本寧男京都大学名誉教授にご教示いただいた点が多く、記して感謝いたします。しかし、その意図を汲み、十分に論文に反映することができたかどうかはわかりません。文責はすべて筆者にあります。また、京都、滋賀のカブ栽培農家のかたがたにも、お世話になりました。研究はまだ途中で、今後さらに進めて行きたいと考えています。研究全体に対して、文部科学省科学研究費基盤研究（B）「フィールドサイエンスとしての農学と文化としての農業に関する方法論と実践の比較研究」（研究代表者 末原達郎、課題番号15380151）と公益法人永井研究奨学助成金「グローバリゼーションと共生可能な地域社会の創造」、「ポスト・グローバリゼーション時代に向けた地域社会のアイデンティティ形成」（研究代表者 末原達郎）の援助を受けて、本論文は完成しました。記して、感謝いたします。

注

- 1) 中尾は、以下のように述べている。「これに反してラビ農業は、本来は油料植物をその栽培植物群の中にもっていなかった。このことは、北欧へ伝播した新石器時代のムギ作農業が、そのなかに油料植物をもっていなかったことから推定できる。（中略）北欧のムギ作農業は、有史時代になってから、ナタネ類 *Brassica campestris*, *B.nigra*, *B.napus*, *B.juncea* や、同じく十字花科のムギ畑雑草であった *Camelina sativa*, *Eruca sativa*, *Sinapis albama*, あるいはダイコン *Raphanus sativa* のごときものを初めとして、アマ・タ イマ *Cannabis sativa* などを油料植物として栽培したが、これは古型ではない。」（『農耕の起源と栽培作物』、p.195）
- 2) 中尾は乾期、雨期と記している。筆者は乾季、雨季と記することが多い。両者は、本論では同じ意味で使われているとみなす。したがって、ここでは、中尾自身の表現をそのまま記す。
- 3) ひとつの言語体系の内部における名称の体系は、その言語の内部の差異性の体系と考えられ、その言語を用いる人々の世界観（コスモロジー）の反映でもある。このことは、ソシュール以降の言語学で共有されており、筆者も同様の立場をとる。

このような立場からは、ここで中尾が行なっていることは、言語内部における差異性を無視してある語を抽出し、他の言語体系における別の語を抽出して、概念を生み出し、対立もしくは差異化するという方法で、結局は分析概念の抽出者の意図の反映にすぎないことになる。その場合には、わざわざそれぞれの言語体系の内部における差異化の体系を無視して、特定の語を用いることの意味が問われることになる。このことに関して、中尾は、ここでは説明を加えていない。ただし、中尾自身の分類の用語とその思想に関しては、別に『分類の発想—思考のルーツをつくる』（朝日新聞社、1990）がある。

なお、ウビという語は、中尾によるとマダガスカルからマレーシア、ボルネオ、ジャワ、ニューギニア、フィジー、ニュージーランドにかけての地域で、ヤムイモ *Discorea spp.* に対して共通に用いられてい

るOvi, Ubi, Uviという呼称からえられたものであり、この中に、中国の芋や蕷、日本のウモもしくはイモも含まれるとしている。(『農耕の起源と栽培作物』、p.58)

- 4) 青葉高、「カブ在来品種の類縁関係と導入経路」、『農業及園芸』35、1960
- 5) 温かい煮物、または煮物が入ったスープのこと。
- 6) 天平宝字二年すなわち西暦758年のこと。
- 7) 宮本常一、『日本文化の形成 講義一』、そしえて、1981
- 8) 阪本寧男京都大学名誉教授の指摘による。

【参考文献】

- [1] 中尾佐助「農業起源論」(森下正明・吉良竜夫編『今西錦司博士還暦記念論文集 自然：生態学的研究』、中央公論社、1967年刊所収)
- [2] 中尾佐助著『中尾佐助著作集 第1巻 農耕の起源と栽培植物』、北海道大学図書刊行会、2004年
- [3] 中尾佐助著『栽培植物と農耕の起源』、岩波書店、1966年
- [4] 中尾佐助著『分類の発想—思考のルーツをつくる』、朝日新聞社、1990年
- [5] フェルディナン・ド・ソシュール著、小林英夫訳『一般言語学講義』、岩波書店、1972年
- [6] エミール・デュルケム、マルセル・モース著、山内貫美訳『人類と論理：分類の原初形態』、せりか書房、1969年
- [7] 青葉高著『野菜—在来品種の系譜』、法政大学出版局、1981年
- [8] 青葉高著『青葉高著作選Ⅱ：野菜の日本史』、八坂書房、2000年
- [9] 青葉高著『青葉高著作選Ⅲ：野菜の博物史』、八坂書房、2000年
- [10] 青葉高著『青葉高著作選Ⅰ：日本の野菜』、八坂書房、2000年
- [11] 青葉高「カブ在来品種の類縁関係と導入経路」、『農業及園芸』35、1960年
- [12] 堀田満・緒方健・新田あや・星川清親・柳宗民・山崎耕宇編『世界有用植物事典』、平凡社、1989年
- [13] 宮本常一著『日本文化の形成 講義一』、そしえて、1981年
- [14] 末原達郎「焼き畑農業」(富山民俗文化研究グループ編『とやま民俗文化誌』、シー・エー・ビー、1998年刊所収)
- [15] Daniel Maxwell and Samuel Zziwa, Urban Farming in Africa :The Case of Kampala, Uganda, African Center for Technology Studies Press. Nairobi, Kenya, 1992
- [16] Donald B. Freeman, A City of Farmers: Informal Urban Agriculture in the Open Spaces of Nairobi, Kenya, McGill-Queen's University Press., Tronto, 1991
- [17] 植木敏弍著『京洛野菜風土記』、伊勢秀印刷所、非売品、1972年
- [18] 高島四郎著『京野菜』、淡交社、1982年
- [19] 高島四郎編著『歳時記 京の伝統野菜と旬野菜』、トンボ出版、2003年
- [20] 林義雄著『京の野菜記』、ナカニシヤ出版、1975年
- [21] 北村四郎『滋賀県植物誌』、保育社、1968年
- [22] 倉野憲司校注『古事記』、岩波書店、1963年
- [23] 坂本太郎・家永三郎・井上光貞・大野善校注『日本書紀』、岩波書店、1994年

(受理日 2003年1月31日)