

## 2) タデ=蓼

タデはタデ科タデ属植物の総称で北半球に約 100 種が広く分布し、日本には 20 数種類が知られている。一般的にタデというとヤナギタデのことをいい、この他にもイヌタデ、サクラタデ、オンタデ、ボントクタデなどがある。水辺や路傍の比較的、湿気の多いところに生える水辺性のものと、陸地性のものとの分けられ、後者は一年草である。中でもタデアイといわれているものは、「藍染」の原料となるもので、本州中部以西で盛んに栽培されていた。『古事記』には大国主命の妻である、須勢理毘売の嫉妬を語った話の中に、異国から輸入した『蓼藍』で染めた藍色の衣の話が記されている(06-03-02 タデアイの項参照)。またヤナギタデは普通は一年草であるが、暖地では多年草となり、日本の原産でホンタデ、マタデともいい水辺の湿地に生える。和名の由来は葉が辛いところから、「タダレ」の意味ともいわれている。しかしこれは「田畔」(タアゼ)が詰まったものではあるまいか。岡山あたりでは「タゼ」と呼んでおり、タゼは古い呼称のように見える。別称としてはオコワグサとかナンバングサとか、イヌタデのことをアカマンマという地方もあり、これは「赤ご飯」の意味である。

タデには独特の芳香があり、香辛料として食用にされてきた。ヨーロッパでは堅果を胡椒の代わりにするところもある。中国では 6 世紀初頭に成立した『齊民要術』(セイミンヨウジュツ)に、タデを栽培し若葉を漬けものにしたたり、湯搔いて塩を加えた汁に、カニを漬けて保存食にしたことが記述されている。日本でも『延喜式』には蓼の漬けものと、干蓼が見られる。江戸時代にも 1704 年に貝原益軒が著わした『菜譜』(ナフ)には「菜の中で欠くことのできないもの」として記され、当時からホソバタデやベニタデは、美しい紅色を生かして白身魚の薬味とし、アオタデは淡緑色の色あいから、赤みの刺身に添えられた。またタデ酢は若芽を酢に漬けて、焼魚、特にアユやヤマメの塩焼きなどには、欠かすことのできない香辛料であった。江戸時代に主に麻布界隈で栽培されたアザブタデは、葉が柔らかく香りも良かったために、薬味として蕎麦や冷や麦に浮かべたり、魚料理に添えたりしていた。

このように食用として広く親しまれてきた蓼は、『万葉集』にも詠まれている。

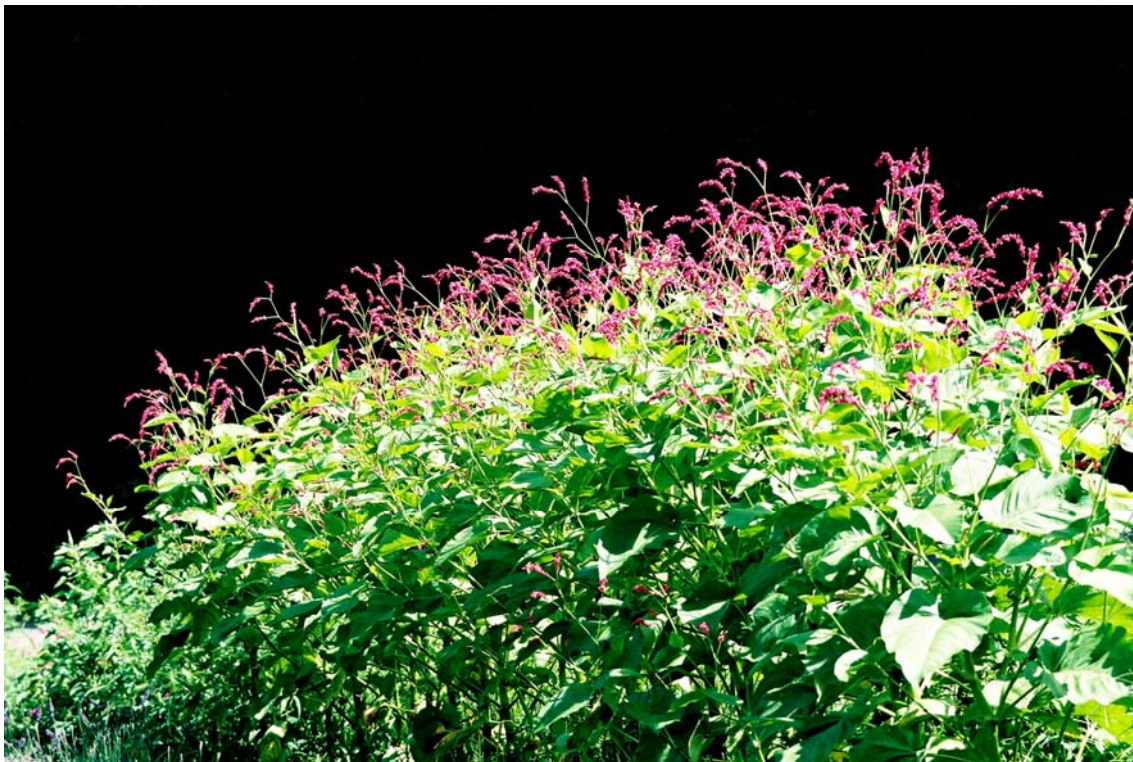
わが屋戸の穂蓼(ホタデ)古幹(カク)採(ツ)み生(材)し 実になるまでに君をまたなむ  
というもので、この頃からすでに蓼を栽培していたことがうかがえる。

しかし文学における蓼はとかく侮蔑的な言い方をしたものが多い。その最たるものは『蓼食う虫も好き好き』であろう。これは「辛い蓼を食べる虫があるように、人の好みというものは分からないものだ。」という例えとして用いられ、谷崎順一郎は『蓼食う虫』を著わし、それぞれに嗜好の違う男女の生活を描いている。また、「蓼酢もいけぬ奴」という言葉は、言い換えれば煮ても焼いても食えない奴、というほどの意味であろう。タデは余りにも身近な植物であったために、いつしかこんな扱いを受けるようになってしまったのだろう。



オオベニタデは背丈以上になり、美しい花を咲かせるために、庭植えにされることも多い。  
学名は『*Polygonum orientale*』である(埼玉県川島町)。





オオベニタデの花が咲く頃になるともう秋は近い。園芸植物の乏しかった時代にはこんな野の花に季節の移ろいを感じて、和歌を詠んでいたのだろう(長野県北相木村)。

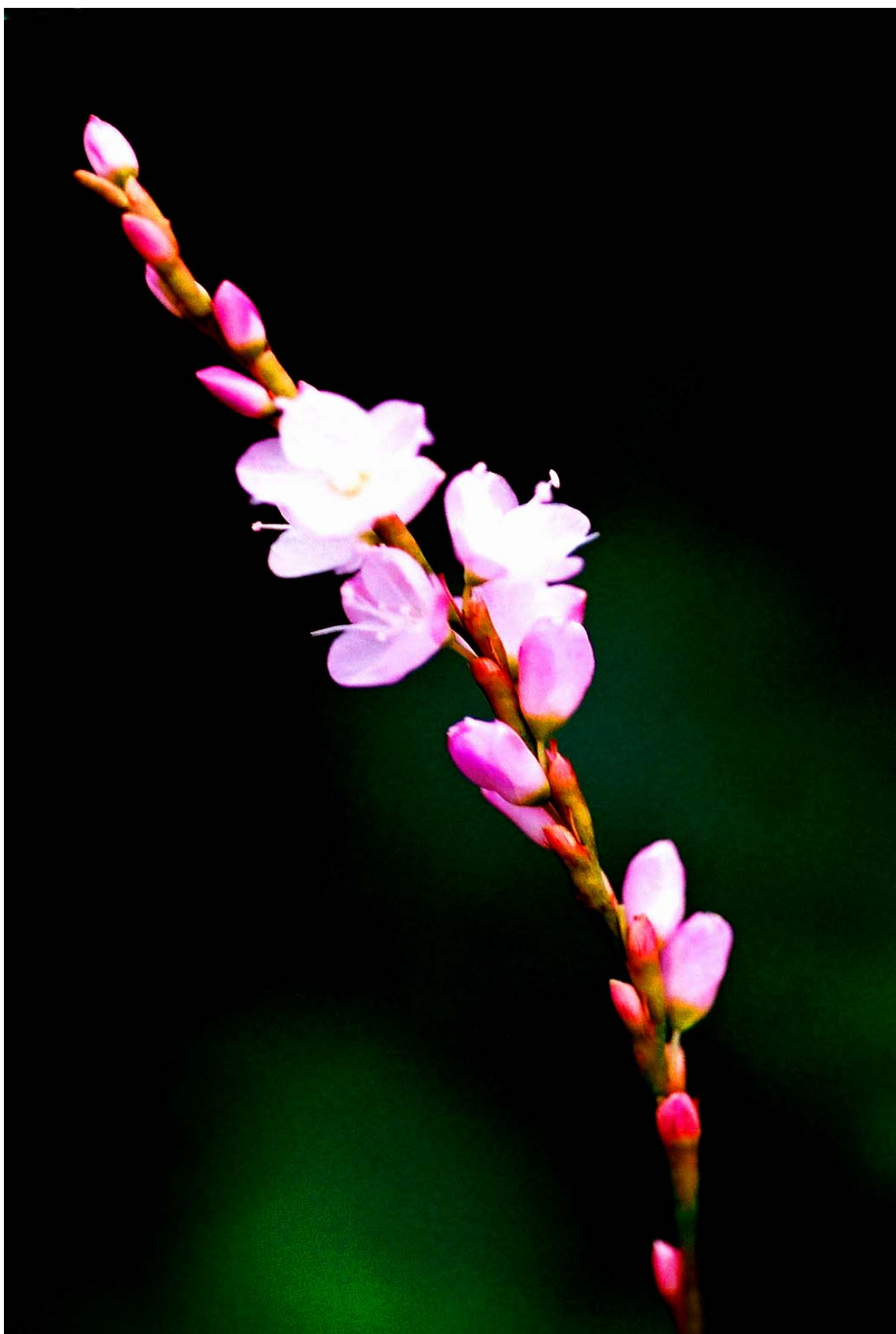


シロバナサクラタデ、学名は『*Persicaria japonica*』である(埼玉県川島町)。



昔は藍染をするために経済栽培が行われていたタデアイは、花も美しい(埼玉県川口市)。





サクラタデは食用にもなり、学名は『*Polygonum conspicuum*』である(埼玉県深谷市)。 [目次に戻る](#)