

## 7) スズナ=菘/鈴菜

スズナは春の七草の一つでカブの異名である。そのカブはアブラナ科の越年草でヨーロッパ、あるいはシベリアを原産とし、約 2,000 年前に中国に入った。6 世紀に記された『齊民要術』(セイミンヨウジュツ)には、栽培や利用法などに関する記述がある。三国時代になると蜀の国の軍師、諸葛孔明(ショカツコウメイ)が行軍する先々で蕪を作らせ、兵糧の足しにしたところから、別名を諸葛菜ともいわれている。日本へは中国を経て渡来し、古くから鈴菜として栽培されてきた。根は多肉質で逆宝珠状をしており、茎の高さは 90cm ほどになる。根生葉は筩(へら)型で基部の茎を抱くように生え 50cm 前後になる。春、茎頂に総状花序をつけて、黄色い十字架型の小花を密集して咲かせる。これに対して根塊の色は品種により白色、黄色、紫、紅色などさまざまである。和名の由来は株、つまり根のことを意味しており、別称としてはカブナ、カブラナ、カブダイコン、ウキナ、カボラなどがある。学名は『*Brassica campestris*』で、属名はキャベツのラテン古名、種小辞は「原野性の」という意味である。中国では『蕪菁』(ブセイ)と呼び、「蕪」は荒れ果てた土地のことをいい、「菁」はカブのことを意味しており、学名の種小辞とも一致している。しかし日本では「菁」よりも「蕪」のほうが、この植物の名前として多く用いられるようになった。山形県の庄内地方の温海カブは、かつては焼畑栽培で作られており、前述の「蕪」の種小辞の意味である荒れ果てた土地を忠実に物語っている。

蕪が日本に渡来したのは 6~7 世紀の頃と思われ、大根より先に栽培されていた。『古事記』には栽培のようすが記され、『日本書紀』は 693 年に五穀の補助食料として、ナシやクリ、青菜、桑、紵(チョまたはカラムシ=麻の一種)などととともに、栽培を奨励する持統天皇の詔が出されたことを今日に伝えている。

平安時代になると 901 年に編纂された『新撰字鏡』(シンセンジキョウ)や、918 年頃の『本草和名』(ホンゾウワミョウ)には、「阿乎奈」(アオナ)として記され、925 年頃の『倭名類聚鈔』(ワミョウルイジュショウ)には「蔓菁、和名阿乎奈、蔓菁根(カブラ)、加布良」とあり、栽培方法や種子を薬用にしたことなども記されており、大事な作物になっていたことがうかがえる。また『延喜式』には根や葉を漬物にした記述もある。平安末期になると蔓菁根、蕪菁、蕪菁子(ナタネ)などに区別するようになり、これが江戸時代になると、品種もさらに栽培地域により細分化されてくるのである。

蕪は主に漬物にされ、主要な商品には原産地名をつけたものが多い。中でも「京都聖護院カブラ」、「大阪天王寺カブラ」、「滋賀の近江カブラ」などが特に名高く、京都聖護院のカブラは、昆布を重ねた千枚漬けとして有名である。日本での蕪の栽培は北と南では品種が異なっており、北日本ではヨーロッパ産のものが、また西日本にはアジア型のカブラが多く栽培されている。その境界は愛知、岐阜、福井を結ぶ線で、これを『カブラライン』と呼んでいる。



スズナはカブのことである。アブラナ科の一年草だが、とにかく菜の花としてこの季節に咲く黄色の花と、ひとくくりにされてしまうことが多い(さいたま市浦和区)。



スズナの花弁はやや細長く、弁間に隙間が出来ることが多いので区別できる(埼玉県深谷市)。



スズナの花。種子を採るために植えてあるのだろう。しかし最近ではとかく農家の人手不足で、単に放置された結果であることも多い(埼玉県深谷市)。



スズナの蕾は花が開花する前に食用にすることが出来る(さいたま市緑区)。

[目次に戻る](#)