

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 10/Jan/2023/vol.715

日本はじまりの郷・奈良に息づく「大和伝統野菜」 Nara "Yamato Traditional Vegetables"

奈良は3世紀前半から790年ぐらいまで日本歴史上重要な場所でした。平城京(710~)は「シルクロードの終着点」として中国や朝鮮半島など東アジア諸国との交流が盛んで、農業においても勢力をふるう豪族がいなかったため、強い勢力に虐げられることなく、農民たちは自由に農業技術を磨いてきたとも言われています。そんな「始まり」を感じる野菜もたくさんあり、日本へ伝来した奈良発祥の大和スイカは、今日の日本の美味しいスイカのルーツともなっています。そんな奈良で伝統野菜の選定が始められ、現在では20種類以上。「大和きくな」「千筋みずな」「黄金まくわ」「祝だいこん」「大和三尺きゅうり」「片平あかね」など名前を聞いただけで想像力がかき立てられます。写真の「宇陀金ごぼう」は畑地土壌に含まれている錳母が付着してキラキラと光って見えるところから名前が付けられ、縁起物としてお節料理に珍重されています。「大和まな」は「古...記」に記載されている「菘(すずな)」をルーツとする、わが国でも最も古い野菜の一つ。「御所芋(ごせいも)」は漢方薬「山薬」の主原料として知られる美味しく健康にも良い大和芋。悠久の歴史に縁起や健康というテーマを載せながら、個性的な野菜ぞろい。本年は興味深い「奈良・大和伝統野菜」の旅へ一緒に行きませんか。