

# 埼玉の伝統野菜，埼玉青なす

島津 弘\*

[キーワード] 1 伝統野菜 2 埼玉青なす 3 白ナス 4 埼玉県

## I 伝統野菜とは

最近，伝統野菜という言葉をよく耳にするのではないだろうか。後述の「京野菜」や「加賀野菜」などの言葉は知っているけど，どのような野菜かわからない，普通の野菜とどこが違うかもわからないという人もいるだろう。ましてや，埼玉の伝統野菜と聞いて思い浮かべるものがあるだろうか。「深谷ネギ」なら知っているが，ほかに何があるのと思われる人も多に違いない。

6次産業化の出発点として注目を集める地域特産品は農産物である。農産物にはその地域が主要産地となっている作物のほか，主としてその地域でのみ生産されている作物品種がある。前述の「伝統野菜」と呼ばれるものがそれである。しかし，伝統野菜という概念も曖昧で（香坂・富吉，2015），在来品種，地方野菜，ふるさと野菜，地域野菜などさまざまな言い方がある。それぞれはほとんど同じ意味合いで使われることもあるが，若干ニュアンスの違いを持って使われることもある。本稿では，最も一般的に使われている伝統野菜と呼ぶことにする。

「伝統」という言葉からは「古くから」と言うことがイメージされるが，「伝統野菜」はどのくらいの伝統を持っているのだろうか。そもそも，野菜の中には明治になって初めて日本にもたらされたものも多く，また，「伝統野菜」と呼ばれているその地域で栽

培されている特定品種は「近年」の品種改良で誕生したものも少なくない。第二次世界大戦以前ならまだいい方で，30年前（20世紀終わり頃）くらいのものである（香坂・富吉，2015）。

いろいろな地域で，伝統野菜をブランド化する動きが始まっている。「京野菜」はもともと京料理に使われる，他地域にはない野菜品種を漠然と示すものであったが，ブランド化するために，品目，品種が定義されることとなった。「加賀野菜」も同様である。

伝統野菜に関する研究は，農学，食品工学，地理学などさまざまな分野で研究されているが，それらの詳細な紹介は別稿に譲り，本稿では，埼玉だけにしか見られない「埼玉青なす」またの名を「埼玉青<sup>あお</sup>だいまる<sup>だいまる</sup>大丸なす」の紹介を主眼に置き，伝統野菜に関する本や論文などをごく簡単に示すことにする。

## II 青ナス？白ナス？

ナスは濃い紫の「なす色」をしているものだけだと思っている人も多いかもしれないが，緑色のものや純白のものもあり，大きく分けて3色のナスがある（写真1）。「なす色」も日本のナスや米ナスは濃い紫であるが，東南アジアやフィジーなどで売られているナスは，明るい紫色をしている。「赤ナス」と呼ばれるものもあるが，これはナス科の果菜，トマ

\* 立正大学

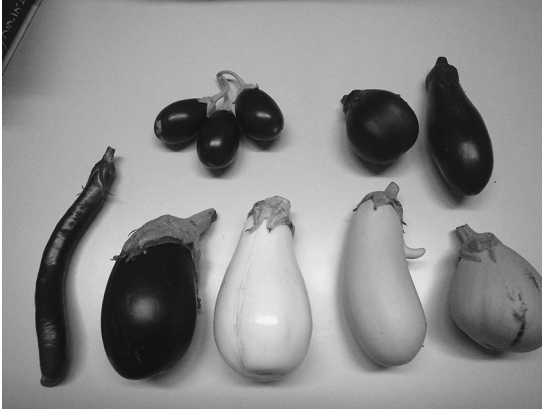


写真1 さまざまな色や形のナス  
注：右端が埼玉青なす。筆者による栽培。  
(2017年7月，筆者撮影)



写真2 埼玉青なすの果実  
注：筆者による栽培。  
(2017年7月，筆者撮影)



写真3 埼玉青なすの花，茎，葉  
注：筆者による栽培。  
(2017年7月，筆者撮影)

トのことで、ナスではない。なす色のナスにはへたもなす色のものとへたは緑色のものがある。後者は米ナスが代表的である。

ナスの形もさまざまで(写真1)、卵形ナス、中長ナス、長ナス、大長ナス、米ナス、小丸ナス、丸ナスがある。形と色の組み合わせもさまざまで、白い卵形や緑の長ナスなどもある。

緑色と純白のナスに関しては色と呼び方に注意が必要である。「薩摩白ナス」は緑色で、「越後白ナス」は純白である。埼玉の人が白ナスと言ったら、それは「埼玉青なす」のことである。なお、日本語で青は緑色のことを指すので、「青なす」は緑色である。

### Ⅲ 埼玉青なすの特徴と栽培地域

埼玉青なすの色は前述の通り、緑色である。形は巾着型をした丸なすの一種で、果実の重さは100g以上である(写真2)。米ナスほどではないが、出荷された大きなものは、ナスの中でも重量級で、450gに達するものもある。へたも緑色である。普通の紫色のナスが、黒っぽい紫の葉柄に濃い緑の葉をつけるのに対し、葉柄も葉も明るい緑色である(写真2、3)。果実の色は異なっているが、へたや茎、葉など全体の色合いは米ナスと同様である。花弁は一般のなすが明るい紫色であるのに対し、白色である(写真3)。葉の裏や茎に鋭いとげがあり、筆者は収穫時に手を傷つけてしまうこともしばしばある。

青ナスは明治時代初期に中国から導入され、奈良漬けに使われたとのことであるが、埼玉青なすも漬け物用として主に中山道沿いの地域、特に上尾市から鴻巣市にかけての地域に持ち込まれて栽培されたと考えられている(鳴瀬・堀，2009)。別名中山道ナスとも呼ばれていた(埼玉県ホームページ)。

現在の主な栽培地域は深谷市とときがわ町で、ときがわ町では2006(平成18)年にときがわ町の特産野菜を生み出そうと、地元農家と県東松山農林振興

センターが協力して生産が始まり、2010（平成22）年から市場に出荷し始めた（埼玉県ホームページ）。深谷市では元々生産が盛んであったが、伝統の野菜を後世に残そうと、2013（平成25）年から地域全体で普及・PRに取り組んでいる（埼玉県ホームページ）。

あくが少ないので、生でも食べることが可能であるが、実がしっかりしているため、筆者は焼いたり、味噌汁に入れたり（ただし、熱を加えると変色する）して食べることが多い。焼くととろとした食感となり、おいしい。調理法については埼玉県、深谷市やときがわ町のホームページで紹介されている。

埼玉青なすは県内西部の直売所で7月から10月頃まで販売される。苗の購入も直売所のできるが、筆者は熊谷市江南地区にある食料品店で毎年購入している。種子は、飯能市にある固定種の生産で有名な「野口のだね」（野口・関野、2012）や久喜市にある「野原種苗（株）」（写真4）で購入することが可能である。

#### IV 埼玉の伝統野菜

埼玉県には「のらぼう菜」という「とうだち菜」がある。最近、埼玉県各所で伝統野菜としてさかんにPRしている。しかしこれは、神奈川県から東京都の多摩地区、埼玉県といった、関東平野の周縁部で広く栽培されてきたアブラナ科の野菜である。種



写真4 野原種苗（株）によって生産・販売されている「埼玉青大丸なす」の種子の袋

子は市販されているが、市販品（宇都宮市の（株）トーホク）はイタリアで種子採取を行っている（写真5）。

埼玉県内にはこれら以外にも、しゃくし菜、中津川いも、三峯インゲンなどさまざまな伝統野菜（ふるさと野菜）がある（旧埼玉県農林総合研究センター園芸研究所ホームページ）。このほかにも埋もれた地域資源としての伝統野菜があるかもしれない。

#### V おわりに

地理学的研究で伝統野菜はさまざまな角度から取り上げることが可能と思われる。専門外なので深入りにはできないが、第一に、農業地理学（経済地理学）研究（大石、2011、形田・吉田、2016など）の研究がある。地域活性化や地域創生の観点、地域景観の変化、地域の活動などの視点もあるかもしれない。ごく限られた自然環境に応じた品種の分化という、自然と結びつけた研究もあり得るだろう（ただし、筆者は遺伝子解析はできないが）。種子の問題と地域との関係でとらえることもできるだろう（鶴田・藤原、2014）。前述の「のらぼう菜」のように、伝統野菜の一般化によって、種子の生産自体が国際化する場合もある。筆者は毎年、日本全国のさまざまな伝統野菜や伝統野菜を起源とした改良品種、および一般的ではない海外品種を栽培しているが、それができるのは、伝統野菜の全国化、国際化と種子の流通によ



写真5 （株）トーホクによって生産・販売されている「のらぼう菜」の種子の袋（一部）と種子生産地

るのである。

さまざまな伝統野菜に関して書かれた本や資料も多いが(タキイ種苗(株)出版部編, 2002, 鳴瀬・堀, 2009, 阿部, 2015, 内田, 2017), 一方で, 「発見」されていない伝統野菜も依然として存在してい

ると思われる。地域資源としての伝統野菜を、絶滅する前に見つけ出すのも、地理的活動の一つと言えるのではないだろうか。

(受付2018年1月29日)

(受理2018年2月24日)

### 参考文献

- 阿部希望(2015):『伝統野菜を作った人々 「種子屋」の近代史』農文協。  
内田 悟(2017):『ニッポンの地方野菜』角川書店。  
大石貴之(2011):須坂市における伝統野菜の活用とその課題。地域研究年報(筑波大学), 33, 69-79。  
形田夏実・吉田国光(2016):生産・流通の動向からみた「加賀野菜」をめぐるブランド化の諸相。地理空間, 9, 189-204。  
香坂 玲・富吉満之(2015):『伝統野菜の今 地域の取り組み, 地理的表示の保護と遺伝資源』アサヒビール。  
埼玉県ホームページ, 彩の国だより WEB 版, 平成29年8月号今が旬の伝統野菜 埼玉青ナス  
[http://www.pref.saitama.lg.jp/a0301/sainokuni/sainokuni-kensei-9\\_p2908.html](http://www.pref.saitama.lg.jp/a0301/sainokuni/sainokuni-kensei-9_p2908.html) (最終閲覧日:2018年1月28日)  
埼玉県ホームページ, 東松山農林振興センター, 埼玉青なすを使ったメニュー  
<http://www.pref.saitama.lg.jp/b0903/aonasumenu.html>

(最終閲覧日:2018年1月28日)

- 埼玉県旧農林総合研究センター園芸研究所:ふるさと野菜の再興をめざした試験研究について。 <https://www.pref.saitama.lg.jp/b0909/engeiroji/documents/378908.pdf> (最終閲覧日:2018年1月28日)  
埼玉県ときがわ町ホームページ, 特産品, 埼玉青なす [http://www.town.tokigawa.lg.jp/forms/info/info.aspx?info\\_id=11723](http://www.town.tokigawa.lg.jp/forms/info/info.aspx?info_id=11723) (最終閲覧日:2018年1月28日)  
タキイ種苗(株)出版部編(2002):『都道府県別地方野菜大全』農文協。  
鶴田 格・藤原佑哉(2014):伝統野菜のタネの地域内保全の現状と課題-奈良県の大和野菜を事例として-。農業問題研究, 195号, 167-172。  
鳴瀬宇平・堀 知佐子(2009):『47都道府県・地野菜/伝統野菜百科』丸善出版。  
野口 勲・関野幸生(2012):『固定種野菜の種と育て方』創森社。  
深谷市ホームページ, 特産品, 白ナス  
<http://www.city.fukaya.saitama.jp/kanko/tokusan/siro-nasu/index.html> (最終閲覧日:2018年1月28日)

## Saitama-ao-nasu (Green Colored Aubergine), One of the Local Growing Vegetables in Saitama Prefecture, Japan

SHIMAZU Hiroshi\*

[Keywords] 1 traditional vegetables 2 Saitama-ao-nasu aubergine 3 green aubergine  
4 Saitama Prefecture

\* Risscho Univ.