

吹田名産

吹田慈姑

(吹田くわい)



隆彦



吹田市

吹田くわいの生態



吹田くわいの花



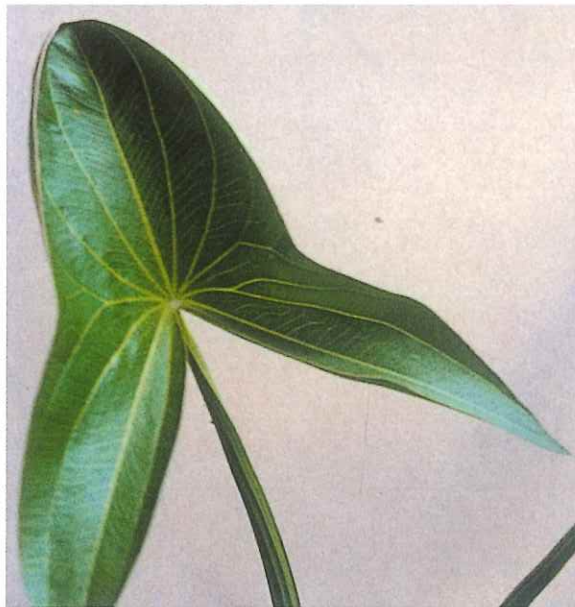
吹田くわいの全草

吹田くわいはおもだか科の植物で、葉は矢鏃形で先が尖り、下が二つに分岐している。茎は角ばっており空中で水を吸い上げる太いパイプ状である。普通のくわいはほとんど花が咲かないが、吹田くわいは初夏の頃に伸びてくる花茎が枝わかれし可憐な白花を咲かせる。芯は黄色で3弁である。上部は雄花、下部は雌花で自家受粉する。地下茎は根部より十数本地中に延びて、その先端部分がふくれて塊茎を作る。さらに塊茎の先に芽が延びる。

塊茎の収穫は年末から早春までで、1株から10～20個位である。受粉した雌花は結実し、直径1cm位の緑色塊を作り、半月ぐらいで褐色に変色すると、自然に割れて落下するので、その直前に収穫すると3～5mm位の種子が多数得られる。

翌春の植付けは塊茎でも種子でも同じだが、発芽するまでの日数は、塊茎は約1か月、種子は約2か月を要する。発芽の状態は塊茎からは矢鏃形の葉が出るが、種子の場合は進化の過程を取るため、へら状かさじ状の葉が出て、少し成長してくると矢鏃形に変化してくるので、雑草と間違えて抜かないよう注意が必要である。種子は保存しやすく大量に得られるので大量栽培に適しているが、余り年数を経ると発芽しにくくなる。

吹田くわいは食用にするだけでなく、観賞用の草花や観葉植物としても楽しめる。



吹田くわいの葉

吹田くわいの歴史と研究

吹田くわいの歴史

吹田くわいの記録が見つかるのは、今から300年前の元禄14年(1701年)の「攝陽群談」という案内書である。その後、貝原益軒の「大和本草」、寺島良安の「和漢三才図絵」、小野蘭山の「本草綱目啓蒙」、岩崎濯園の「本草図譜」等にも紹介されている。

思いでる 鱧の骨切り すり流し
すいたくわいに 天王寺蕪

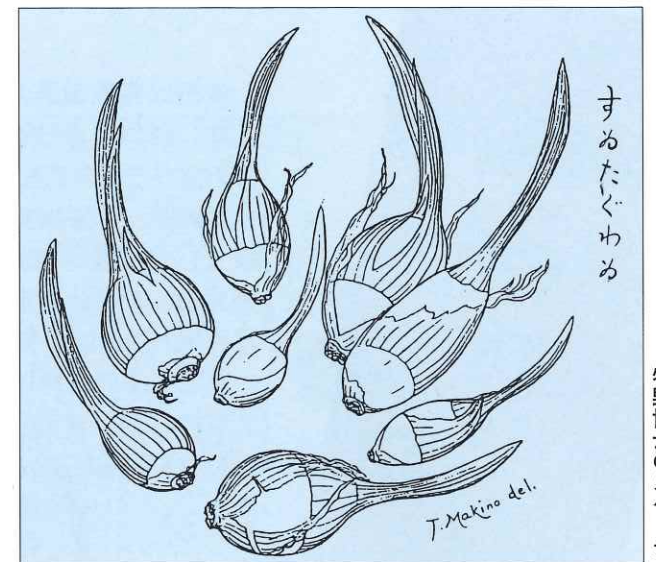
有名な狂歌師、蜀出人(大田南畝)の大坂でのおいしかった食べ物を思い出して作った狂歌である。

一般庶民の間では、塊茎からたくさん芽が出ていることから、お目出たい正月のおせち料理に使われ、昔、吹田には鴨がたくさん住みついていたので、藁で作ったいろんな形の鴨の藁芭の中に吹田くわいを入れて賜物にした。普通のくわいに比べ小粒の吹田くわいは、やわらかくて甘味があり、その味わいは最高であったという。

現在、吹田市内の水田は、戦後の急激な開発によってほとんど宅地化され、吹田くわいも、絶滅寸前だったが、「吹田くわい保存会」の努力で保存が図られてきました。

「慈姑」はどうして「くわい」と読むのでしょうか。約400年前、中国の明代、李時珍著の自然科学書「本草綱目」にくわいは1年で1根で12子ができる。その姿がいつくしみ深い(慈愛)お母さん(姑)が子供達を養育する姿に似ているのでこの字を宛てたのです。

日本語の「くわい」の語源はいろんな説があります。葉の形から嚙割蘭、鏃に似ているので鏃蘭、「鏃柄」という方言が元の言葉でこれがなまって「クワイ」になったとの説があります。



牧野博士のスケッチ

吹田くわいの植物学的研究

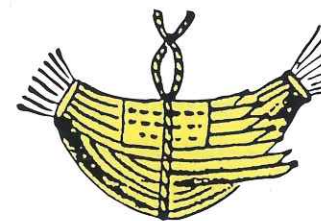
明治以後の近代になって種々吹田くわいの研究が行われたが、植物分類学の泰斗と言われた牧野富太郎博士の研究が重要である。博士は吹田くわいの学名を名付け、昔中国から輸入された並通くわいとは異なり、おもだかが肥沃な土地で成長進化したもので、吹田原産であることを明確にした。

おもだか
Sagittaria trifolia L. var. typica Makino
並通くわい
Sagittaria trifolia L. var. sinensis Makino
吹田くわい
Sagittaria trifolia L. var. typica Makino forma
suitensis Makino
吹田に産する

昭和40年頃吹田を訪れて研究を行ったのは阪本寧男京大名誉教授(当時京大教授)で、吹田くわいは田圃で栽培されていたのではなく、自然のままに成長したものを収穫したもので、野生と栽培の中間の「半栽培植物」として伝わって来た明確な歴史を持つ、たいへん貴重な植物であることを提唱された。遺伝学研究上世界的な注目を浴びた。



桶



吹田くわいの鴨形包装



深い湿田に入る木製の長くつ
(国立民族学博物館所蔵)



くわい掘り
吹田くわいを掘る鏃
(吹田南小学校郷土農具館提供)

都に献上されていた「吹田くawaii」

吹田は京都御所の御料地だった関係から、天和3年(1683年)から明治維新まで、吹田村・御料方の百姓から毎年京都の禁裏(本御所・仙洞御所・女御御所・大宮御所)へ名物の「吹田慈姑」を献上した。菊の御紋の付いた竹製で大名駕籠を模した献上駕籠にのせ、表に「仙洞御料御用」裏には「摂州島下郡吹田村」と書いた木札を竹に差して、庄屋・年寄り・大百姓らがつき従った。高禄の大名行列も道を譲ったという。

(吹田市立博物館所蔵)

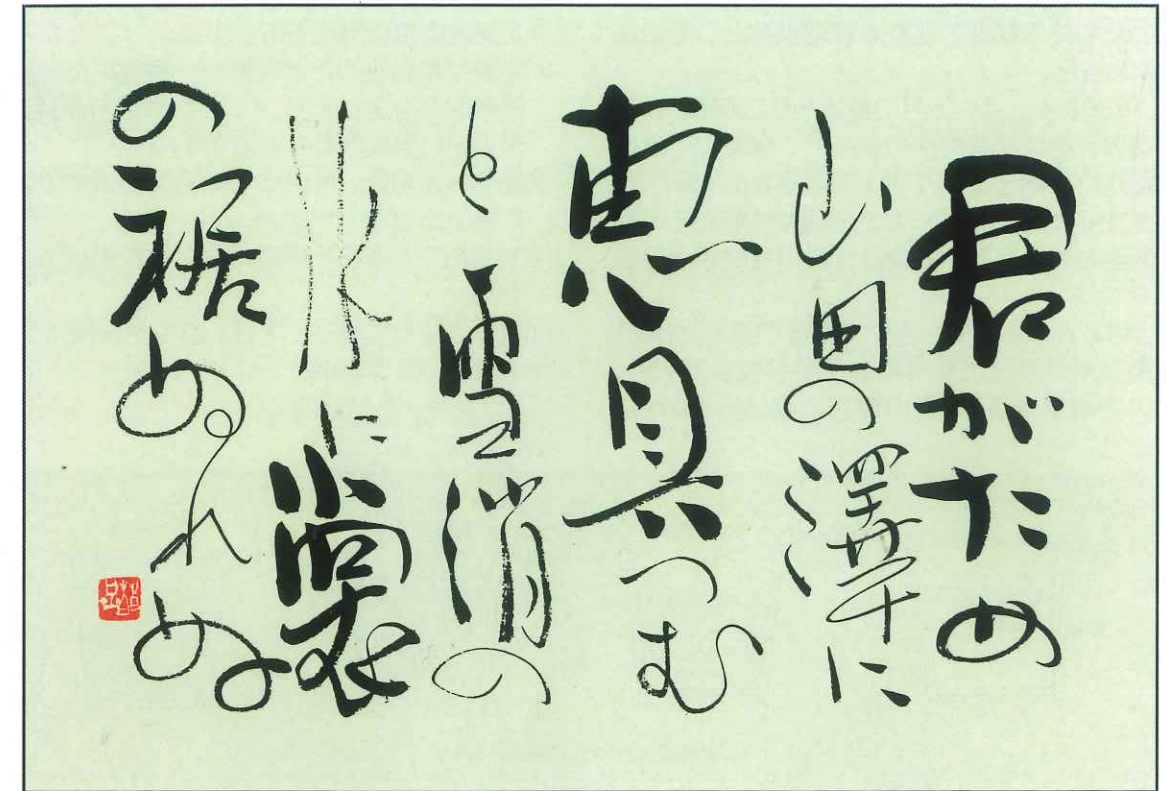


献上用の木札(裏)



献上用の木札(表)

万葉集にも詠まれた「吹田くawaii」



君がため 山田の澤に 糸ぐ採むと
雪消の水に 裳のすそぬれぬ
(巻10-1839)

あしびきの 山澤糸ぐを 採みに行かむ
日だにも逢はせ 母は責むとも
(巻11-2760)

万葉集に「糸ぐ」を詠んだ歌が2首ある。「糸ぐ」とはどんな植物なのか、古来いろんな説が提唱されている。例えば「せり」「くろぐわい」「おもだか」「くわい」「会供」「女菱」等があげられる。この中でおもだか科の植物である「吹田くawaii」が最も有力と考えられる。その理由は ①吹田くawaiiは皇室を始めとして一般庶民に至るまで、たいへん美味として古代から現代に至るまで、長年賞味されて来た歴史がある。②牧野富太郎博士により、「おもだか」が肥沃な土地で何千年にも亘る進化によってこの塊茎が出来た日本原産の水生植物である。③吹田は都に近く、奈良時代からずっと皇室や貴族の荘園があり、天皇の御膳用にいろんな野菜を上納した。

「君がため…」の歌は美しい采女達が裳の裾ぬらし

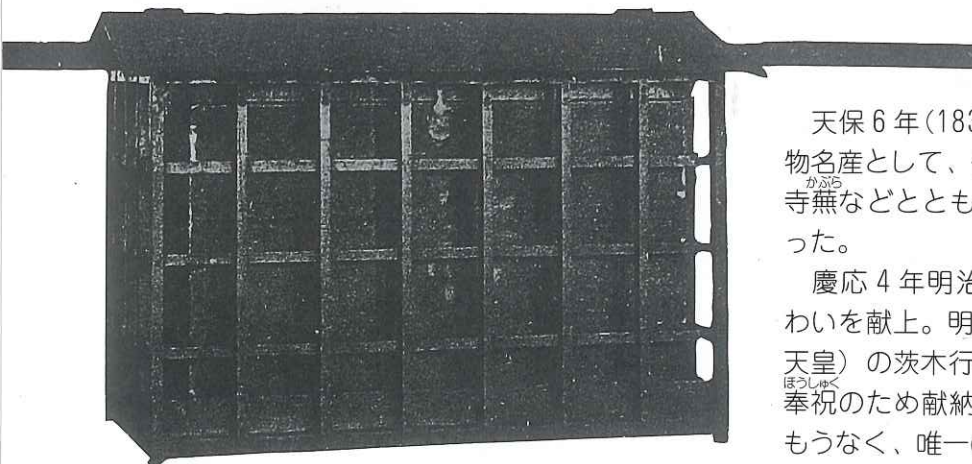
ながら、大君に捧げる為に吹田くawaiiを採っている姿を浮ばせてくれる。



万葉歌碑 千里南公園

天保6年(1835年)の「摂津国名所旧跡細見大絵図」には名物名産として、伊丹・池田・富田・灘の酒、住吉浦の蛤、天王寺無などとともに、「吹田くawaii」がある。吹田芹も名産だった。

慶応4年明治天皇の大阪行幸に際し北御堂の行在所へくawaiiを献上。明治43年11月陸軍大演習の折には皇太子(大正天皇)の茨木行啓に、大正4年12月5日には大正天皇御大礼奉祝のため献納した。当時の献上かごは旧庄屋の西尾家にはもうなく、唯一の残された写真である。



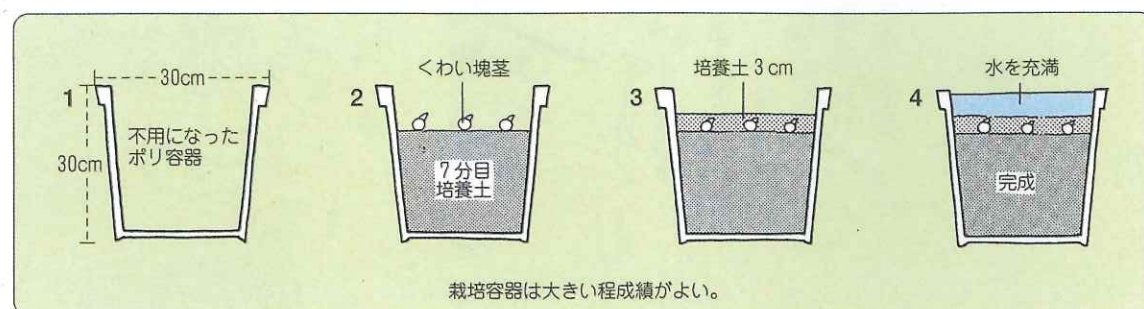
吹田くわいの栽培法

塊茎による吹田くわいの栽培法(家庭園芸として)

吹田くわいはオモダカ科の多年草で、水田にて作られていたものですが、これを家庭園芸として栽培してみましょう。

- くわいの塊茎を、4～5月に植込み秋に収穫します。
- (1) 植込み容器は水栽培用のもので、家庭で不用になったポリ容器で充分です。口径30cm、深さ30cm位のものであれば、くわいの塊茎3個から5個位が適当と思います。容器は大きい程成績がよいようです。
 - (2) 培養土はどんなものでもよく(清潔で肥えたもの)、普通園芸用の赤玉土を容器の7分目位まで入れ、くわいの塊茎を3cm位の深さに植込み、静かに

- 水を8分目から9分目まで充滿させます。
- (3) 日光は1日中当たる所がよい。
 - (4) 肥料は植込みのとき容器の一番底にひと握り程の固形肥料を施します。(くわいは肥料が適当だと1米以上に茎葉が育つものです)。
 - (5) 植込み月日は、4月から5月始め頃までにしてください。
 - (6) 水栽培ですから、容器の底に孔をあけてはいけません。
 - (7) 真夏になりますと、1日2回位水を補充します。



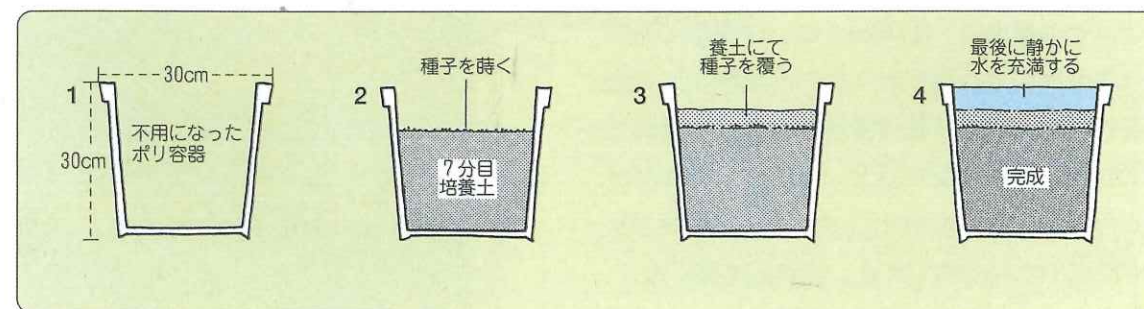
種子による吹田くわいの栽培法

吹田くわいは条件の良い水田で生育して来ると、花茎が立ち、白い花が咲き上がりて来ます。そして雄花と雌花とに咲き分け、雄花が上部に咲き、花序の下部にある雌花が鱗片状の軽い小さい種子を作ります。

5mm前後の種子は、一つの種塊からはらはらと多数こぼれ落ち、水面上に浮び四方に散って行きます。そして時期がくれば、とんでもない所に芽を出す習性を持っています。

- (1) 塊茎のくわいと同様に、容器の7分目位の培養土上に種子を蒔き、その上に軽く培養土を振りかけ種子を安定させ、水を8分目から9分目まで静かに、種子が浮き出さないように注入します

- (2) その後は塊茎のくわい栽培法と同様に管理をします。
- (3) 4～5月に蒔付けします。
- (4) 種子の発芽が多く混んで来た場合は、間引をしてください。口径30cm、深さ30cm位の容器であれば3本から5本位までが適当です。
- (5) 種子からの栽培は、塊茎のくわいの生長より1ヵ月位は遅れますが、収穫時には塊茎のくわいの生長と比較して何等遜色がありません。



種子の蒔き方のコツ

くわいの種子は軽くて小さく水に浮くので、先ず培養土に種子を蒔き、次に培養土を振りかけ(1cm～2cm位)種子を安定させ、最後に、水を静かに種子が浮き出さないよう充滿させる。

吹田くわいの栽培法

吹田くわい(塊茎)の越冬法

吹田くわい(塊茎)は強い植物です。水田に収穫せずそのままに置いて、時期がくれば発芽生育して来るものです。

自然放置栽培をすると、2年目3年目にはあまりに混み過ぎ、互いに生長を阻害しあって、小さく育つか又は自滅してしまう危険があります。

(収穫時期は11月頃)

- (1) 一般には水道水にて清浄にし、そのままビニール袋に入れて保存することも出来ます。注意することは湿度を保つことに留意することです。

(2) 置き場所は冷暗所、例えば北側の縁の下のような所に保存します。注意することは、例えば、南側の暖かい所に置いた場合など、植付け時期より早く芽が出て来たり、また、腐敗する恐れがあります。

④以上、一つの実例を説明しましたが、他にも多くの方法がありますので、この方法にこだわらず研究をお願いいたします。

吹田くわいの食べ方いろいろ

〈野尻千草先生 指導〉

くわいの煮しめ

くわい(薄く皮をむく) ……200g
だし汁 ……カップ1 1/2
うす口醤油 ……大さじ4
砂糖 ……大さじ5
みりん ……大さじ3
*くわいの芽は切り落とさないようにしましょう。

くわいの田楽

- ① くわいは芽を落さないように包丁で皮をむき、切らずに塩ゆでにします。
- ② 田楽みそを作ります。赤みそと白みそをだし汁でトロリと溶き、砂糖、みりんできく味付けし、弱火でトロリと煮つめます。
- ③ ゆでたくわいに、金串で先に穴をあけてから竹串をさします。
- ④ ③の上に②をかけ、けしごま、炒りごま、ゆずのみじん切りなどを振りかけます。

くわい豆腐

- ① くわいをおろしたもの1カップ、くず粉1カップ、だし汁6カップ、醤油少々を火にかけ、まぜて練ります。
- ② 沸騰後、尚1～2分煮て、手早く型に流してから、冷し固め、切り分けます。
- ③ おろしわさびとそばだしをかけていただきます。
- * そばだしは、だし汁、みりん、醤油を5:1:1の割合で煮立てて作ります。

くわいのみぞれ煮

- ① くわいは皮をむいて空揚げをします。
- ② ①とだし汁、醤油、砂糖を鍋に入れて煮ます。
- ③ 煮上りに大根おろしを加えます。



くわいの空揚げ

くわいは包丁で皮をむき、姿のままサラダ油で揚げ、食塩をかけていただきます。
* 小粒のものは手で薄皮をむくだけでOK

くわいせんべい(くわいのチップス)

くわいは皮をむき、芽をとり、薄くスライスして、カラッと揚げます。

『吹田くわい』についてのご案内

吹田くわいに関するお問い合わせは、下記にご連絡下さい。

- (1) 吹田くわい保存会事務所
吹田市広芝町10-3 サニーストンホテル内
江坂企業協議会
TEL (06) 6380-0241
FAX (06) 6380-0247
(但し 月～金曜日 午前10～午後4時まで)

- (2) 吹田市産業労働にぎわい部産業にぎわい創造室
吹田市泉町1-3-40
TEL (06) 6384-1373(直通)
FAX (06) 4798-5001
- (3) 吹田市農産物
吹田市泉町1-3-40
TEL (06) 6384-5486
FAX (06) 4798-5001

表紙絵/三上 隆彦

万葉書家 日輝美術協会創始者

書/鈴木 龍光

万葉書家 明日香村文化協会理事

都市魅力部 地域経済振興室

発行 吹田市産業労働にぎわい部産業にぎわい創造室
編集・協力 吹田くわい保存会