

江戸の食文化を今に伝える 武蔵野の特産野菜「うど」

田中裕志さん
武蔵野市東京うど組合長

田中さんはウドにどのような魅力を感じていますか？

すがすがしい香りとしやしやしきとした菌ざわりですね。12月から収穫が始まりますが、一番香りがよいのは3月の初めです。昔から桃の節句（3月3日）からお彼岸（3月20日前後）までがウドの旬と言われてきました。春の訪れを告げる食材です。それにとっても手軽に食べられます。スティック状に切って、生のまま味噌やマヨネーズをつけるだけで充分においしいですし、細長く刻んで味噌汁やラーメンに入れてもいいですよ。

ところでなぜ武蔵野でウドが栽培されるようになったのですか？

東京のウド栽培は吉祥寺が発祥の地のひとつと言われています。

武蔵野 History

武蔵野にまつわる歴史を
楽しみながら学ぶ

春の訪れを告げる香り高さ野菜「うど」は武蔵野市の特産品です。栽培の歴史は古く、江戸時代の後期に吉祥寺で始まったとされています。約200年にわたり私たちの食卓を彩ってきたうどは、なぜ武蔵野で栽培されるようになったのでしょうか。市内で代々ウドづくりを続けている田中裕志さんにお聞きしました。

江戸後期の文化年間（1804～1818年）には食材として使われていたようです。江戸は18世紀の初めには人口100万人前後を数える大消費地になっていました。当時の野菜は、ホウレン草や小松菜、ネギが中心で今ほどは種類が多くなかったようです。そこに香りのよいウドが登場したから食卓を彩る食材として珍重されたのでしょうか。

地形的な理由もありました。武蔵野には大きな川がなく、水稲ができず、陸稲や麦が中心でした。養蚕も行われていましたが、収入源となる作物としてウドの栽培が始まったのでしよう。現在は武蔵野市の周辺の市町村でも盛んにウドが栽培されていますが、理由のひとつは武蔵野のウド農家から嫁いだ女性たちがいたことです。結婚するときにウドの根株が祝いの品として贈られたので

武蔵野にウドの記憶と今を探して

武蔵野の特産品であるウドの歴史を伝える場所やイベント、そして購入の方法などについて田中裕志さんに教えていただきました。



生産者が腕を競う品評会

武蔵野市東京うど組合では、毎年2月中旬に「ウド品評会」を開催しており、市内の生産者がその年のウドの出来を競います。試食も行われ、来場者にはさまざまなウド料理が振る舞われます。



栽培の歴史を伝える橋

玉川上水の桜橋と境橋の間に架かる「うど橋」(境45)。昭和42年に「うどの名前をどこかにとどめたい」という市民の意見によって命名されました。橋の東側にはうどの碑も建っています。



とれたてウドの販売所

JA東京むさしが生産物を直売する「武蔵野新鮮館」(西久保1-18-10)では、収穫されたばかりのウドを販売しています。収穫時のみの販売なので入荷状況は確認が必要。贈答用の予約も受け付けています。

す。それほどウドは貴重な農作物だったと言えますね。

栽培方法も時代とともに変化してきたと聞きました。

江戸時代は畑で栽培されていて、茎の生長に合わせて土を盛って柔らかく育てていたようです。

明治に入ると、「溝穴式軟化法」みなあなしななかまほうになります。通称「岡伏せ」おかふせです。畑に長い溝を掘り、落ち葉や肥料と土を敷いて、根株を置いて、さらに土やワラをかぶせ、ムシロで覆います。自然本来の時期よりも早く発芽させるために、寒い冬になると根株の回りに溝を掘り、もみがらなどを焼き、土中の根株を温めました。畑から煙が立ち上がる光景は戦前の武蔵野の風物詩だったようです。

私は昭和20年代生まれなので、岡伏せで出荷したことはありません。ただ、畑に穴を掘るともみがらを焼いた跡が出てくることがあります。

岡伏せに代わって、昭和20年代後半に一気に広がったのが「穴蔵式軟化法」あなぐらしきです。地中に「室」むろとよばれる穴蔵を掘り、そこでウドを栽培するのです(右頁写真)。現在もこの方法が武蔵野のウド栽培の主流で

す。地中だから温度を一定に保ちやすく、真っ白なウドを育てるために光を遮ることができます。

ウド農家では室にそれぞれの工夫を施しました。それは決して他の農家には教えません。今でも農家ごとにより質の高いウドを栽培するために工夫を重ねていますよ。

これから武蔵野のウドはどうなっていくのでしょうか？

市内の生産者団体である武蔵野市東京うど組合の会員数も昭和40年代の66軒から現在は12軒まで減りました。そのうち高冷地ウドを栽培しているのは8軒ほどです。多くの農家が果樹や花木の栽培に切り替えました。天井の低い室での作業は本当に重労働ですからね。

私は田中家の十代目になります。正式な歴史は残っていませんが、一代が25年とすると江戸時代から続く武蔵野のウドの歴史と一致します。ですから、個人的にもこの伝統を次世代につないでいきたいと思っています。

ウドは低カロリーで繊維質の多い健康的な野菜です。若い人たちにもどんどん食べてほしいですね。