

わくわく中国文化

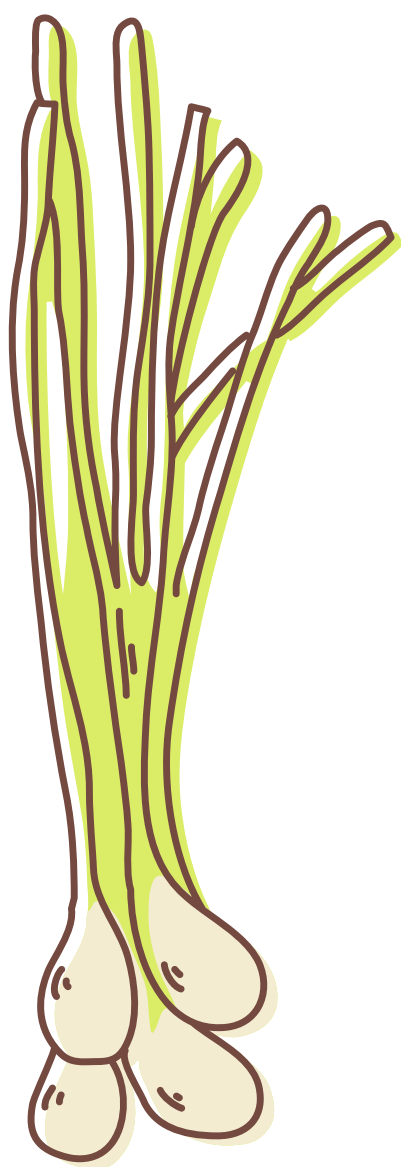


—野菜文化の繋がり—

Illustration by KOH_HSL(instagram)



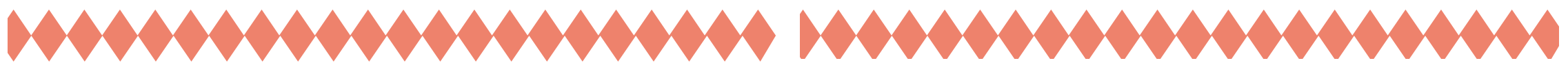
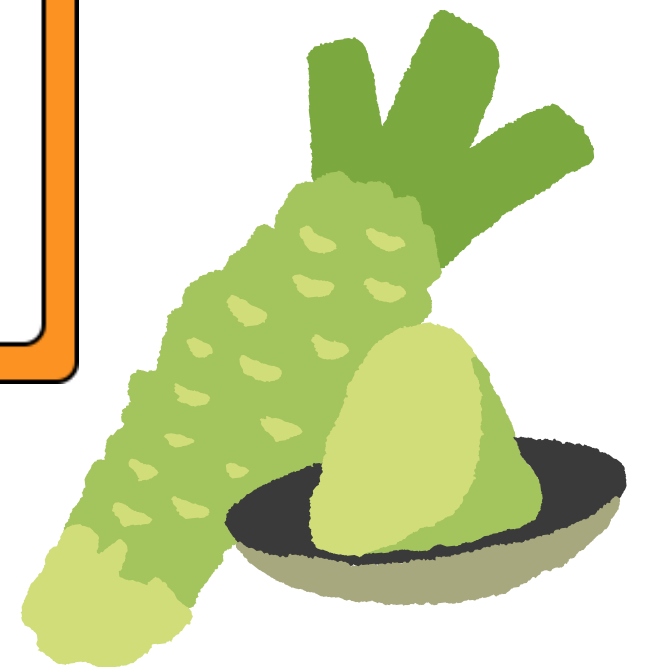
皆さん、こんにちは。八百屋やスーパーに行くと、野菜コーナーには色とりどりの野菜が置かれていますね。現在、様々な野菜が簡単に買えますが、皆さんは日本にある野菜についてどのくらいご存じでしょうか。今回は、日本ならではの野菜や大陸から伝来してきた野菜について、一緒に見ていきましょう。



まず、日本ならではの野菜を当ててみましょう。
1. くわい 2. わさび 3. らっきょう 4. きゅうり

正解は2番わさびでした。わさびは、日本原産のアブラナ科ワサビ属の植物です。刺身や寿司、そばなどの薬味として欠かせない日本の伝統的な香辛料です。

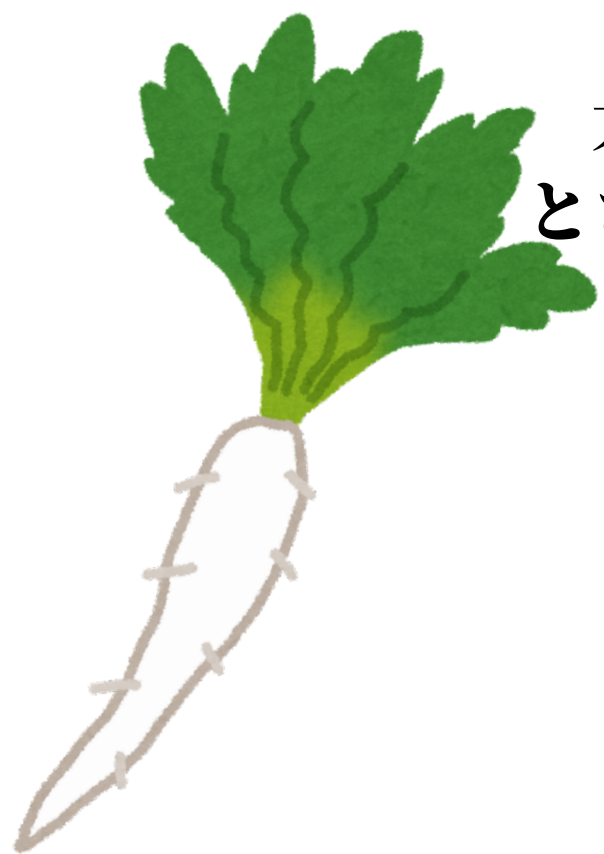
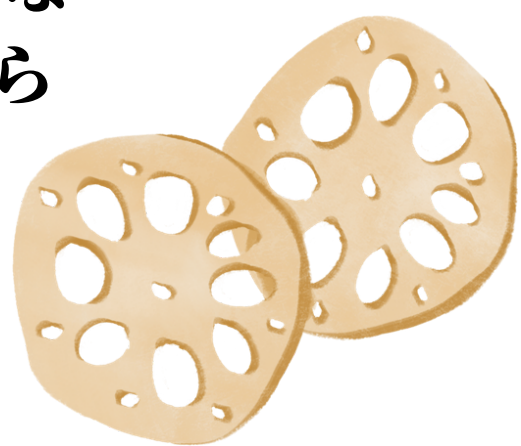
その他に、三つ葉（ミツバ）、落（フキ）、独活（ウド）など、数えるほどしかありません。



古くから日本の食卓に存在している大根（ダイコン）、蕪（カブ）、茄子（ナス）、胡瓜（キュウリ）などは、実は大陸から伝来してきた野菜です。日本と中国の長い交流の歴史のなかで、多くの野菜類が中国から伝来して、そのうち日本の風土に馴化して、食生活に馴染んだものは現在でも日本の食卓に並んでいます。白菜、レンコン、ささげ、ゴボウ、きゅうり、空心菜、大根、えんどう豆、ネギ、くわい、インゲン豆、なす、カイラン、ホウレンソウ、らっきょう、小松菜、にらなど、これらはすべて中国から伝来してきた野菜です。

その中で最も古いのは、縄文時代に伝来していた蓮根（レンコン）です。仏教伝来とともに栽培されるようになったといわれています。

大根（ダイコン）と生姜（ショウガ）も古く、伝来したのは古墳時代とされています。



葱（ネギ）は飛鳥時代に伝来したとされており、奈良時代に成立した「日本書紀」に登場しています。そして蕪（カブ）も大蒜（ニンニク）も「日本書紀」に記載されています。当時は主に薬用として用いられており、一般に普及するようになったのは20世紀になってからでした。そして、胡瓜（キュウリ）も飛鳥時代から奈良時代にかけて中国から伝わりました。実は中国は原産地ではないので、「胡瓜」という名前が名付けられました。中国語の中の「胡～」という言葉は外来という意味を含めています。例えば「胡椒」、「胡人」、「胡座」などがあります。胡瓜（キュウリ）は前漢時代（紀元前2世紀後半）に、張騫（ちょうけん）という使者がシルクロードで西域から中国に持ち帰った野菜です。胡瓜（キュウリ）の原産地はインドのヒマラヤといわれています。

牛蒡（ゴボウ）や辣韭（ラッキョウ）は、平安時代に中国から渡ってきたとされています。牛蒡は中国では薬用に使われていますが、日本では食用に使われています。

法蓮草（ホウレンソウ）、隠元豆（インゲンマメ）・豌豆（エンドウ）・蚕豆（ソラマメ）といった豆類などは室町時代から江戸時代の初期にかけて伝来しています。ここで、中国語で呼び名が異なるインゲン豆の名前の由来について紹介します。隠元豆（インゲンマメ）は隠元隆奇という明末清初の禅宗の仏教僧が江戸時代初期に来日して持ってきたことから、名付けられました。隠元禅師は長崎とつながりのある人物です。彼が来日して最初泊まったのは長崎市の興福寺でした。その後、日本黄檗宗の祖となり、京の宇治に煎茶としての茶の製法と喫し方を持ち込んで、煎茶道の開祖ともされます。

白菜（ハクサイ）は、今ではどの野菜コーナーに行っても、陳列されている野菜です。どの家庭でも白菜を料理した経験があると思います。日本の食生活に馴染んだ白菜は、実は昭和初期に伝来しています。明治時代に中国から白菜の種子が日本に持ち込まれ、栽培所で栽培されましたが、なかなか優良な白菜が作られませんでした。大正時代にやっと他のアブラナ科の花粉が混じらない白菜の種子を得ることに成功しました。その後、農家は「仙台白菜」の名で出荷したといわれています。

▲「隠元和尚像」
by Kita Genki

