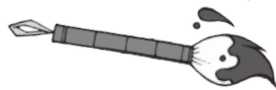


新・下野市風土記

野菜はいつから野菜？



下野市教育委員会 文化財課

新緑が映える5月となりました。例年4月中頃から始まる田植えも一段落する時期ではないでしょうか。また、水田だけでなく、畑でも様々な野菜が青々と育つ時期になります。

現代に暮らす私たちは、畑で育成された園芸植物をひとくりに「野菜」と呼び、これに対して、キノコ類やセリ、フキ、ワラビ、ゼンマイ、タラノキ、コシアブラなど、山野で採集される植物を「山菜」と呼んでいます。では、「野菜」という単語はいつから使われているのでしょうか。

古代の日本では、飯や酒と一緒に食べる食品を「ナ」と呼び、魚も菜も同じ「ナ」で表していたようです。

正倉院文書を元資料とした研究がまとめられた『奈良朝食生活の研究』には、「奈良時代の蔬菜類も栽培種や野生種様々であった。文献からみた例を分類すれば、葉菜類・果菜類・根菜類・臭菜類、その他となり、その種類はきわめて豊富であった。」と記されています。

葉菜類は、読者の皆さんがおおよそ想像される葉物野菜に相当するようです。セリやフキ、カブなどの現代に通じる名称もありますが、「蘇我奈(菜)」など、果たして現代の私たちが食しているのかどうか定かではない名称のものもあ

ります。

蘇我奈がどういう植物なのかは分かりませんが、宝亀2年の平城京の市場では1斗(10把)が新銭5文、旧銭50文で売買されていたことがわかっています。これはワラビの半値で、水ネギなどとほぼ同額の安い食材でした。写経生(経典の書写作業に従事する下級役人)の給食の食材にも使用されていました。

ちなみに、果菜類には瓜類と茄子など、根菜類には芋・大根・レンコンなど、臭菜類にはネギ・ニンニク・ニラ・ラッキョウなどの香りに特徴のあるもの、その他にタケノコやキノコ類などが記されています。これらの詳細については、別の機会に触れたいと思います。

時代は下って平安時代。当時の百科事典『和妙類聚抄』では、農作物を米穀、菜と菓に分けています。菜は菜蔬とし、それを葷菜、海菜、水菜、園菜、野菜の5種類に分けています。

ここでの野菜は「野生のもの」、つまり現代の山菜に相当するものを指しています。江戸時代頃まではこの呼び方が一般的だったようです。江戸時代の料理に関する書物では「青物」「精進」とも記されています。

関東地方では野菜や青物を「せんざい」、屋敷に近い野菜畑を「せんざい畑」と呼び、漢字では前栽や前菜と書きます。市内でもこの言葉を耳にしたことがあるので、現代でも使用されている言葉だと言えますが、西日本ではこの言い方はあまりしないようです。

調べていくと、現代と同じ意味の「野菜」という単語は、江戸で使用され始めたようです。江戸幕府が出した「早出し禁止令」(縁起が良いとされた初物の流行が加熱したため、幕府が食物の出荷日を取り締まろうと出したお触れ)に「野菜もの」という言葉が使われています。

その後、明治6(1873)年に勸業寮から刊行された『西洋蔬菜栽培法』には、栽培植物を指す「蔬菜」という言葉が記され、野菜を示す公用語として使われました。しかし、庶民には野菜のほうが通りが良く、「蔬菜」には「蔬菜(そさい)」とふりがなをつけていたようです。

第二次世界大戦後に制定された当用漢字に「蔬」の字が入らなかったことから、「そ菜」と記されるようになりました。その後、農林省と文部省が「蔬菜」を庶民に浸透している「野菜」に改め、公式に野菜が使われるようになったようです。しかし、現代でも専門書では「蔬菜」としている例もあるとのこと。

私たちにはなじみ深い「野菜」という言葉ですが、その歴史は意外と浅いようです。下毛野朝臣古麻呂は「野菜」という言葉を聞いたこともなかったかもしれません。

参考文献 青葉高1991『野菜の日本史』八坂出版
関根真隆1969『奈良朝食生活の研究』吉川弘文館