

早稲田みょうが復活

森記念財団研究員
脇本敬治

先日、早稲田大学の周辺を巡る、とても興味深い散策ツアー「早稲田みょうがゆっくり散策ツアー」が開催された。主催したのは2011年から地元住民、学校、商店会などの人達が中心となり早稲田みょうがを広げる活動を続けている、早稲田みょうがプロジェクトである。

早稲田大学は明治時代に田んぼの中に建設されたと聞いていたが、みょうがのことは詳しく知らなかった。そもそも夏を告げる野菜であり、真夏の暑い時に冷奴やそうめんの薬味として使われるみょうがが、この時期にあるのだろうかと思議に思っていた。

当日配布された資料をみると、早稲田のみょうがは、9月下旬から10月に収穫を迎えるおくての種類。秋みょうがとも呼ばれるものだった。早生種に比べ紅色が鮮やかで、大ぶり、香りも高く、味が良いのが特徴だという。また春先に伸び始める茎の部分は、みょうがたけと呼ばれ、早稲田大学の早田^{そうだおきむ}幸教授によると、徳川将軍家斉の献立に記録があり、幕末に黒船を率いて来航したペ

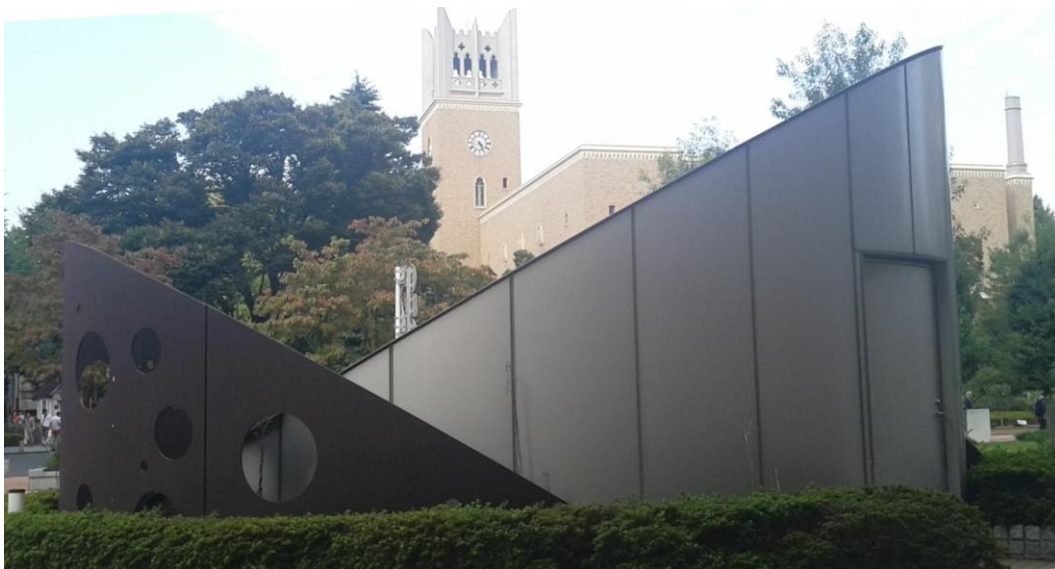


早稲田みょうがの自生地と定植地(早稲田みょうがプロジェクト 配布資料)

リー提督をもてなした晩さん会にも出されたことがわかったそうだ。将軍の食卓に並び、なおかつ国の命運にかかわる晩さん会にも出された早稲田みょうがは、江戸を代表する食材だったことがわかる。

明治に入り大学が早稲田の地に建設されるが、明治 35 年当時はまだみょうがの畑が多い農村風景が広がっていたこと、みょうが畑は早稲田の名物だったことが早稲田大学正門前のみょうがモニュメント案内板に記されている。ツアーでは早稲田実業(現早大研究開発センター)は茗荷畑の神明様と呼ばれていた、現在の天祖神社の敷地を削って建設されたことが紹介された。早稲田では明治末から大正にかけて市街化が進み、みょうが畑が減っていったようだ。関東大震災後の、大正 14 年の地図を見ると、大学の周辺はほとんど市街化され、みょうが畑を見つけることはできない。

忘れられていた早稲田みょうがを探し出したのは、江戸東京・伝統野菜研究会代表のおおたけみちしげさんと当時早稲田の学生だった石原光訓さんを中心にした早稲田みょうが搜索隊だった。大竹さんから搜索隊発足の経緯についてお話があった。みょうがは種から育てる野菜とは異なり、地下茎から毎年芽を出すので、小さな地面があれば、早稲田みょうがが残っている可能性は高いとのことだった。はたして、みょうがに適した風土が幸いし、西早稲田の旧家の庭に生えていた早稲田みょうがが 2010 年に再発見された。かつてみょうがを栽培していた練馬区高野台の井之口農園に地下茎を移植したところ、文献にあるような立派なみょうがの収穫に成功した。現在は、天祖神社の境内の一角、早稲田中学・高校の歩道に面した植栽などに早稲田みょうがが植えられている。ツアーの時には花芽が地上に伸び始めたところだった。これからどんどん伸び、早稲田大学のスクールカラーに似た鮮やかな紅色に色づくのだという。



早稲田大学正門前のみょうがモニュメント

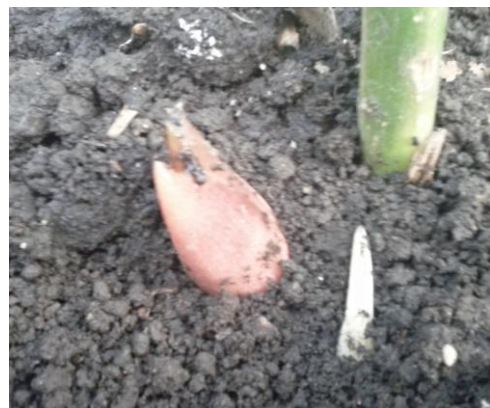
江戸の古川柳に「鎌倉の波に早稲田の付け合わせ」というものがある。当時、鎌倉で揚がったかつおに、早稲田のみょうがを合わせて食べると非常においしいということを歌ったものという。早稲田ではみょうが収穫の時期に合わせ、[早稲田かつお祭り](#)が開催されている。東日本大震災の復興のため、気仙沼漁港から直送されたかつおを、かつお祭り参加店で賞味して皆で支援しようとする試みだ。今年は9月27日から10月18日まで開催されている。気仙沼港は、生鮮かつおの水揚げが日本一。特に秋の戻りがつおは脂がのり美味しいことで知られている。みょうがと一緒に戻りがつおを味わったが、トロの様な味わいでとてもおいしかった。

みょうがは新鮮さが命で、取れたてはとても繊細な香り、味、食感を味わうことができる、非常に日本的な食材だ。食材として栽培されているのは日本だけで、日本でしか食べることのできない野菜の一つだという。今回のツアーでは取れたての早稲田みょうがを味わうことができた。香りの強さと、噛むたびに変わってゆく奥深い味、独特の食感は初めてのものだった。江戸っ子が愛し、将軍も食した早稲田みょうがは、海外に対してもプレミアムなものとなる可能性があると思う。

参考)大竹道茂 [江戸東京野菜通信](#)



早稲田中学・高校前に植えられた早稲田みょうが



みょうがの花芽



酢漬けにすると一段と色鮮やかに



気仙沼の戻りがつおと早稲田みょうが