

## 大根の弁

八木 意知男

### 要旨

大根なる野菜は、古来、日本の食材の主座を占めて今日に至る。特に冬季収穫が可能であった為救荒作物としての存在意味が大であった。

大根は、間引き菜の段階から食材とされ、成長しては薬味・煮物・妻等として供され、別して各地で漬物として食されて来た。さらに子日祭をはじめとして、大根が供進される祭も行事も催されて来た。故に大根は風俗文化の華の一つである。

大根は、日本中に於いて栽培されているし外国の種も移入されている。日本各地で栽培されて品種は極めて多様である。多様であるが実は交雑の結果としての多様性であり、その中で伝統野菜と呼ばれるものがある。

各都道府県の基準に於いて長い生産と地域生活の歴史が確認される野菜であるが、しかし、古く江戸期から同一品種とは限らない。

大根は、夫婦和合（特に二股大根）・子孫繁栄の象徴とされる。為に、結婚式料理にも重用されて来た。拙稿「資料紹介『婚姻献立帳』（明治廿六年）」（『女子大國文』誌第百五十九号）に見た結婚式料理も大根を主役の一つとしている。しかし、今日これを思う人は少ない。

彼此れ考え、『古事類苑』や『広文庫』に引かれていない資料を中心に大根を紹介する。

## キーワード

大根 薬種 救荒作物 大根の咒

## はじめに

日本の生活と深く結びついて来た野菜の一つに「大根」がある。大根は、古代エジプトで栽培されていたと謂われ、ヨーロッパ系と中国系そして日本系とが存するとされている。

日本では全野菜中で最も多量に生産されるが、それは日本の風土と大根なる野菜との適応があり、また一ヶ年中どこかで生産可能な様に品種開発が行われて来た結果である。すなわち、日本全国の人々が食材として大根を欲した成果といわねばならない。

大根は、大方の日本人が承知の如く、葉の部分も根の部分も全草を食材とし、しかも生食・煮食・漬物・乾物と多様に展開が可能な食材として米飯と共に歩んで来たたのである。

本稿では、この大根の風俗文化史的役割・位相について若干を纏めておく。「鹿を追う狩師」にならぬための方策である。決して農業論ではないし、食材論・調理論を述べるものではない。

## 一 名称

通常、今日では「大根<sup>ダイコン</sup>」と呼びならわす野菜を古くからこの名で呼んでいたとは限らない。例えば、『仁徳紀』三十年十一月二日条（岩波日本古典文学大系による）には

菟藝泥赴、椰摩之呂謎能、許久波茂知、于智辭於。朋泥、佐和佐和珥、儼餓伊幣齋虛會、于知和多須、椰餓波曳儼須、企以利摩韋區例（歌謡57）

つぎねふ、やましろめのの、こくはもち、うちしおほね、さわさわに、ながいへせこそ、うちわたす、やがはえなす、きいりまゐくれ、

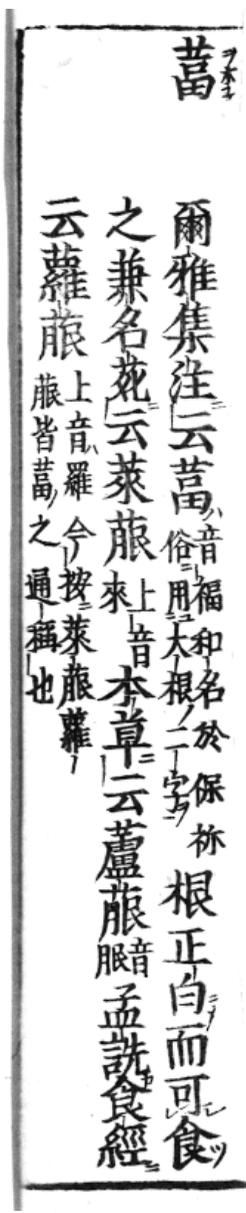
菟藝泥赴、夜莽之呂謎能、許久波茂知、于智辭於。朋泥、泥土漏能、辭漏多娜武枳、摩箇儒鷄麼虛會、辭羅儒等茂伊波梅（歌謡58）

つぎふね、やましろめのの、こくはもち、うちしおほね、ねじろの、しろただむき、まかずけばこそ、しらずともいはめ

とあるが、この「於朋泥（おほね）」は大根の事と言い慣わしている。当該歌謡は『仁徳記』にも認められ、和語「おほね」に漢字「大根」が充てられて「ダイコン」名が成立して行ったと考えられる。

大坂渡川清右衛門版『和名類聚抄』「園菜類第二百二十八」には次の〈図1〉の如くある。

〈図1〉 渋川版『和名類聚抄』「ヲホネ」条



ここに知られ得るところは、「菘」(『爾雅集注』・「萊菔」(『兼名苑』)等と漢字表記されている菜類は「和名を於保<sup>ツホ</sup>称<sup>ホ</sup>と称し、俗に大根と記される」ものだと言うことである。屋代弘賢『古今要覧稿』は、これをよく拾っている。

なお、儒医益軒貝原篤信『養生訓』は「蘿菔」を用いていること、および『本草和名』では漢名の別称が掲げられている点をふれておく。

## 二 大根の種類と主生産地

越谷吾山編『物類称呼』(安永四年刊)は

菜菔 だいこん○はだの大根 相州波多野ノ名産也 江戸にて。はだなど云是也<sup>これ</sup> 京にて。ながね大根と云

大坂天満にて。ほそね大根といふ 又宮の前の大根と云<sup>河州守口にて是を</sup> 西国にて。小大根と云<sup>はだの大根は小大根</sup> 又畿内

にて。なかぬき大こんといふを 江戸にて。をろぬき大こんと云  
といい、「物類称呼」がここに掲げているものは

はだの大根 宮の前の大根 小大根 なかぬき大こん

である。「なかぬき大こん」をろぬき大こん」は、間引きであり抜き菜である故、江戸あるいは近郊でも生産されたと  
思量されるが、他はいかがであつたらうか。

「はだの大根(秦野大根)」は相模秦野に生産されたもので江戸生産ではない。江戸に流通していたと考えられる。「宮  
の前の大根」は世に「守口大根」と謂われるもので、大阪守口が発祥地とされる。現在の守口大根生産地は岐阜県各  
務原市及び愛知県扶桑町あたりである。つまり、生産地が移動していることになる。

江戸を主産地とする大根には、練馬大根・大蔵大根・亀戸大根(おかめ大根)等が著名である。しかし、練馬大根  
は尾張方領大根を栽培した結果であり、亀戸大根は関西の四十日大根の栽培結果、大蔵大根は源内つまり大根がルー  
ツであるとされる。これらは皆所謂「白くび大根」である。「青くび大根」のルーツは尾張「宮重大根」とされている。  
因みに、椿園佐藤信淵『艸木六部耕種法』(文政十二年稿成、活字化は明治七年)には次の如くある。

菜菔は種類の甚た多き者にて、先つ世に名の高き者には揚花菜菔、沙蘿蔔、夏菜菔、水蘿蔔、花菜菔、青蘿  
蔔、紫菜菔、紅皮蘿蔔、地酥、河朔菜菔等あり、其の他尚ほ多し、宮繁大根、練馬大根等の如きは河朔蘿蔔  
の類なり、

菜菔は蔬菜の中に於て世上の有用最も多く五穀に劣ざる必需の物たり、故に此の物饒多なるときは他の諸菜は  
無しと雖ども事足り、此の物不足なるときは五穀の凶荒と異なること無く、頗る人世の禍害なり、且つ饑饉流行  
の時には此の物の飢を救ふこと他の諸菜の及ぶべき所に非ず、宜く多く作るべし、

○『艸本六部耕種法』は『農業全書』に備う本もあるが、ここでは明治二十七年三月に文魁堂より初発行された活版の第六版（明治三十四年九月）を使用。ただし、漢字は原則として現代通行字体に改め、句点を私に加えた。ルビはそのままとした。

大根は日本各地で栽培され、交雑を繰り返して現在に至る。白くび系冬大根が中心であったが青くび系冬大根に  
とって替わられた。しかし、現在の道の駅ブーム等に依って白くび系冬大根が息を吹き返して来てもいる。  
なお、ここに『毛吹草』（寛文二年板）及び『漢和三才図会』（文政七年板）に見える大根を表示しておく。

〈表〉 大根特産一覧（『毛吹草』『三才図会』）

山城	蓮台野大根 吉田大根	蓮台野大根 吉田大根	和 三才図会		
近江	志賀山中大根	大根志賀			
摂津	天満宮前大根 三嶋江大根 <small>勝テ三シ 難煮ニ用ユ</small>	蘿蔔都倉 細蘿蔔天満			
相模	鼠大根 <small>鼠ノ手ニ 似リト云</small> 秦野野大根	大根 <small>秦野に自 然に生ず</small> 鼠大根 <small>鎌倉の辺より出づ 形鼠の尾に似たり</small>			
尾張	大根 同于大根	大根 <small>宮茂村及び木曾の大 根甚だ大にして長し</small>			
肥後	久保田野大根	野大根久保田			

また、『日本山海名物図会』（寛政九年版）第二巻では、

**尾張大根**

大根甚だ大きにして風味かろく、大上品なり。日本にて大根の第一なるべし。江戸ねりま大根、大  
きき尾張大根におとらず。しかれども、風味は尾張よりもはるかにおとれり。江州伊吹大根、また名物なり。尾  
張大根におとらず。摂州倉橋・江口・木津等より出る大根、また名物なり。

とあり、文化十年の『五畿内産物図会』では

摂津——天満干大根 宮前大根

が挙げられてある。

因みに、京の台所を支えた滋賀県下には、現在（平成二十八年）「山田ねずみ大根」（草津市北山田地区産）と「伊  
吹大根」（米原市伊吹地区産）が伝統野菜に認定された大根として栽培されている。どちらも冬季収穫のものである。  
山田ねずみ大根は某所から味噌漬に、伊吹大根は蕎麦の薬味として著名。

また、東方籌著『非常食糧の研究』（昭和十七年、東洋書館）は第五章第一節「凶災の初めに毛替すべき事」に

○大根、蕪菁、牛蒡の三種は期節の如何を問はず作毛空しき畑、桑園の畝間或は畑地なければ早稲の跡作、若く  
は秋作の畝間にて、若くは山林原野を掘返しても、多量に時き付け置くをよしとする。生へし時より間びきて  
用ゐ、長ずるに従ひ食に加えて糧の補ひとなるべく、又其根の残りたるもの其実の散乱せるものは翌年に栄え、「か  
て物」の用を為し、後ちには自然生となるであらう。貝原益軒曰く「菁、菜、大根の種は多く貯へ置きて春雪の  
消ゆるに随ひ蒔いて用ゆべし」と。  
（漢字を現在通行字体に改めた）

### 三 薬種としての大根

文化三年（一八〇六）二月に、蘭山小野職博が審定した孫の小野士徳の『飲膳摘要』が出版された。ここには

**ダイコン** 萊菔、根辛甘、葉辛苦温、共二毒ナシ、生食スレバ氣ヲ升ス、熟食スレバ氣ヲ下ス **禁忌** 地黄、何首

烏ヲ服スル人食ベカラズ

とあり、「諸病禁物」条には吐血・口舌病・金瘡折傷・泄痢等の病には禁物として録している。上の『飲膳摘要』中の地黄との合食禁は、『拾芥抄』養生部第三十九「合食禁」に

萊菔地黄

と見えるところである。これは、『和歌食物本草』（寛永七年刊成）でも同じと思われる。故に而愠齋山岡元隣『食物和歌本草増補』（寛文七年刊）巻一により和歌部分のみを引いておく。

- ① だいこんは甘く温なり又からく飽食を消し痰癖を去
- ② だいこんを血をはく人にもちゆへし中をあたくめふそくおきなふ
- ③ だいこんは人をこやしてすくやかにほだへこまかにいろ白くする
- ④ だいこんをよくすりてこきしるを取かはきやまひにこれをのませよ
- ⑤ だいこんはどうふの毒をけしにけり又はすはぶきとむるものなり
- ⑥ だいこんは酒毒をさまし邪氣を去大小便も利するもの也
- 7 たいこんはうち身やけどの薬也生にくくたき汁をつくへし
- 8 たいこんは煮ても生でも薬也脾胃の虚熱よくさます也

- 9 たいこんを精せいのもるゝに嫌きらへし自汗じかんいばりのしけきにもいむ
- 10 たいこんは痰たんのかたまり気をくたしのとのかはくにこれを用る
- 11 たいこんは汁じゅうさいにして食すへし脾胃ひいの薬ひやくそ百病ひやくびょうを治す
- 12 たいこん汁肺じゅうはい氣きうるほしよく下す多食おほくじやうする榮波えいしやうの劑
- 13 たいこんをやけばくし也脾胃ひいに吉ひむねふさかりて食のならぬに
- 14 焼大根やきだいこん諸病しよびやうに薬用やくようゆへし煮にたるは猶なほもくすり成なりけり
- 15 たいこんの汁じゅう甘辛かんしん風ふうを引ひはなふさかりて頭かしらいたむに
- 16 たいこんの汁じゅうは諸毒しよどくをけすなればそばむき切きの汁じゅうにまず
- ⑰ たいこんの実みを能よくすりて用もちれば風痰たんはか吐せ喘息ぜんそくを治ちす
- ⑱ たいこんの実みをすり麝香じやかう少入せうにゅうしき頭風づふうのはなに入いへし

○右の中、通し番号を○で囲った歌は、『和歌食物本草』を出典とする旨注記がある歌である。

右により、大根が蕎麦・豆腐の毒解、痰吐きに効用あると考えられて来たことは明白であり、蕎麦に卸大根が添えられる意味もここにある。

#### 四 『咒咀調法記』の世界

薬種としての大根は、根の部位は卸して風邪薬・二日酔・打身の冷湿布・澱粉質の消化薬とし、葉の部位を干したものは入浴剤にすると良く温まる。種は痰切・健胃・胆汁分泌促進に調合される。

そして、これ等薬種としての性質を拡散化したところに咒咀の世界の一端が存する。ただし、咒咀の世界の全体を見通すことは不可能である故、手許の數種の調法記に限定して書中から大根に関わるものを抜いて置く。

- 1 『統咒咀調法記』(元禄十四年板)
  - 2 『増補咒咀調法記大全』(安永十年板)
  - 3 『新撰咒咀調法記大全』(天保十三年板)
  - 4 『文政新刻俗家重宝集』(文政七年板)
  - 5 『常用奇法俗家重宝集』(文政十年板)
  - 6 『神靈まじない秘法奥伝』(昭和十年、中村天陽著)
  - 7 『非常食糧の研究』(昭和十七年、東方籌著)
- 白き衣服の垢落しには、大根の煮汁にて洗ふがよし(『統咒咀』・『増補咒咀』)
- 衣類へ血の付きたるを落すには、大根のしぼり汁にて洗ふて妙なり(『常用奇法俗家重宝』)
- 鮑をやはらかに煮くには、大根にて小口よりたゞきて煮るべし(『新撰咒咀』)
- 耳だれには、大根のしぼり汁を紙漉りのさきに付けて入れると治す(『新撰咒咀』)
- 頭痛を治すには、大根のしぼり汁を痛む方の鼻の穴へさすに妙なり(『文政新刻俗家重宝』)
- 塩松茸はやく塩出すには生大根を輪切りにして松茸と一ツに水に浸し置けば即座に塩出るなり(『常用俗家重宝』)
- 大根おろしをきかせるには、大根をそのまま温灰に入れ、引き出して洗ひ、おろすべし(『常用俗家重宝』)
- 歯が痛む時、おろし大根を痛む歯と頬の肉との間に入れると治す
- 胆石には、大根のおろし汁が利くこと妙なり

- 悪阻には、大根おろしに醬油を入れ熱湯をさして飲むとよい
- 暑気あたりには、大根おろしと梅酢を飲むとよい
- 貧血の時、天ぷら蕎麦に大根おろしを沢山そえて、寝る前に食すと利く
- 風引きには、大根おろしに生姜おろしを加え醬油をまぜて、熱湯をさして飲めば利く（以上六ヶ条、『神靈まじない』）
- 狂犬毒には三稜針にて傷口の周囲を刺し、血を出し、大根のおろし汁にて能く洗い、小便をしかけ、蝦蟇の皮を貼り、生姜のしぼり汁を飲む
- 牛馬に噛まれた時、大根のしぼり汁を塗るとよい
- 小麦の中毒には、大根のしぼり汁を多く飲むとよい
- 蕎麦の中毒には、大根のしぼり汁を飲むとよい
- 鯉に酔たる時は、大根のしぼり汁を飲むとよい
- 猪肉の中毒には、生大根を噛みてよし

（七六ヶ条、『非常食糧』）

右の如きが大根の有する力を信じての「まじない」例である。「まじない」である故、医学・薬学的な当否とはイコールではない。しかし、風俗文化の主要な構成点と考へ一部分を紹介しておく。

## 五 信仰と大根と年中行事

大根は、多くの神社が葉付で神前に供進して来た。あるいは了徳寺（鳴瀧、真宗）や大報寺（千本釈迦堂）を代表とする寺院の「大根煮」も著名である。しかし、実際にはより強く結びついて来た。ここではその中の幾例かを挙げ

ておく。

## ア 子祭

十一月子日、大黒天を祭る「子祭」が催される。黒川道祐『日次紀事』（延宝四年刊）十一月条に

○銀座大黒屋尊「崇子祭」而持祝之家内宴遊間催狂言為大黒天授槌之戯、凡謂商此月子日子時祭之、蓋買売之間取其利也、欲此鼠子之蕃息也、凡所供子之饗食每品加大豆又供兩投大根、大豆鼠之所好食也、兩股大根俗称「福菜」。

とある。子の月子の日の子祭に、大豆と大根（特に二股大根）が供進されたのである。この十一月子祭に対応するのが一月十日の「十日恵比寿」である。『住吉松葉大記』（梅園惟朝、元禄頃成）巻第十一「神事部」に

今日予家出「饗膳三前」板折敷備「粃粒豆腐牛蒡大根穂俵鯛等」各居「築手」。

とある。また、『同書』巻十二「供膳部」には、供菜渡方条に

霜月御神事菜 大根 牛蒡同所（神事雜司） 江渡

とある。故に、恵比寿・大黒の祭事には大根は不可欠な存在であったのである。

## イ 正月元日

『蔵玉集』（室町期成）、『新編国歌大観』所収本使用）に次の如くある。

春

大根加賀御草

年貞記

一 さき草の中にもはやきかがみ草やがて御調にそなへつるかな 正月朔日、大内にて餅の上に置く大根なり

右の実体は良くは知られ得ないのであるが、あるいは歯堅のことか。『住吉松葉大記』卷十四「供膳部十二」に

正月朔日四社御供

筒御飯、御汁蓮根、牛蒡、大根、葛薯等入筥子、御箸、御盃、薄餅、御酒、御草子、御鏡餅、御歯堅糖、大根本盛六寸備之、御若水、神

明白散

○右、大根の関わる部分のみは割注を残したが他は省略した。

○漢字を現在通行字体に改めた。以下同じ。

とあり、また同じく「菓物所」条にも

正月朔日 四社御菓子御歯固 小神十五社御菓子 両官家子皆有菓子 飴下行鳥目廿四文自正祢宜出、御歯固

大根自「供菜」受「取之」

と見える。つまり、大根は歯堅（固）具として扱われているのである。

次に、住吉大社行事の直会等における大根を拾って置けば次の如くなる。ただし『住吉松葉大記』に依る故、元禄期となる。

正月四日 正官館有倭歌会 大根高盛

正月九日 弓習礼 焼大根醬 盛大根輪切並塩

正月十日 御狩 杯手盛大根

正月十一日 正印殿社僧転読大般若 杯手盛大根

大根の弁

正月十三日 試膳酒 大根高盛

正月十六日 甘菜御供 御汁具大根

二月二日 神館参籠 雑煮具大根 酢合大根

二月四日 祈年御祭 御汁具大根

四月酉日 神官氏神祭 大根盛

四月申日 津守氏神祭 汁具大根

十二月八日 御読経所連歌倭歌会 汁具大根 向大根呉桃和醬 大根胡桃和醬

十二月十五日 神宮寺仏名会 汁具大根 大根蒟蒻白和醬 大根鱈

右を参考にする限りに於て、住吉社では冬大根と関つていたし、『婚姻献立帳』（『女子大國文』第百五十九号に紹介）が大根を多く用いている点とつながりが存するものと思量される。

## 六 大根の食方

大根の食方にそれ程多くのものがある訳ではない。例えば鱈（なます、「膾」と書けば肉類、「鱈」と書くは魚類その他と説明される）であつたり、雑炊や粥であつたり、おでん・関東炊であつたりする。生食の最たる品は「大根卸し」か。『徒然草』第六十八段に見える

土大根を万にいみじき薬とて、朝ごとに二つづゝ焼きて食ひける事、年久しくなりぬ。

が、普通事ではないと思われる。

大根の漬物類は店前に並ぶし、大根飯の類は、杉野権兵衛『名飯部類』（享和二年）にある。また『大根一式料理秘密箱』（天明五年）や『諸国名産大根料理秘伝抄』（天明五年）が知られている。ここでは貝原益軒『養生訓』を採り上げその食方（法）の一助とする。岩波文庫本を使用。

○卷三 魚類・野菜の調理法条

蘿蔔、胡蘿蔔、南瓜、松根なども、大に厚く切て煮たるは、つかえやすく、薄く切て煮るべし。

○卷三 野菜・菌類・海草の調理法条

冬月蘿蔔をうすく切て、生ながら日に乾す。

○卷三 香辛料の用い方条

生薑、胡椒、山椒、紫蘇、生蘿蔔、生葱など、食の香氣を助け、悪臭を去り、魚毒を去り、食氣をめぐらすために、其食品に相宜しきからき物を、少づつ加へて毒を殺すべし。多く食すべからず。辛き物多ければ氣をへらし、上升し、血液をかはかす。

○卷四 大根・人參・芋などを胃弱者に与える調理法条

胃虚弱の人は、蘿蔔、胡蘿蔔、芋、薯蕷、牛蒡など、うすく切りてよく煮たる、食ふべし。大にあつくきりたると、煮ていまだ熟せざるを、皆脾胃をやぶる。

○卷四 大根は野菜中の上々品条

蘿蔔は菜中の上品也。つねに食ふべし。葉のこはきをさり、やはらかなる葉と根と、豆豉にて煮熟して食ふ。脾を補ひ痰を去り、氣をめぐらす。大根の生しく辛きを食すれば、氣へる。然ども食滞ある時は、少食して害なし。

○卷四 豆腐の食べ方条

大根の弁

豆腐には毒あり、気をふさぐ。されども新しきを煮て、にきぼな 缸を失はざる時、早く取あげ、なまひん 生菜服のおろしたるを加へ、食すれば害なし。

○卷四 芋・くわい・人参など甘き菜の食べ方条

菜菔だいふく、苧やまのいも、薯蕷やまのいも、芋、慈姑くわい、胡蘿蔔にんじん、南瓜ぼから、大葱ひともしのしらね、白等の甘き菜は、大に切て煮食すれば、つかえて気をふさぎ、腹痛す。薄く切べし。或は辛き物をくはへ、又物により酢すを少加へるもよし。

○卷四 鳥獣の肉の調理法条

鳥獣のこはき肉、前日より豆油まめあぶら及び豉汁みそじゆを以て煮て、其汁を用て、翌日再び煮れば、大に切たるも、やはらかになりて味よし。蘿蔔だいこんも亦同じ。

○卷四 多く食べてはならぬ物条

生菜服なまひん（列記中の他物は略した）

○卷四 服薬中には食物の禁忌がある条

地黄を服するには、蘿蔔だいこん・蒜にんにく・葱ひまわりの三白をいむ。

○漢字は現在通行字体とした。

○ふり仮字を略した部分がある。

儒医貝原益軒の『養生訓』は、孫思邈そんしほくの養生に影響を受けて成立している。しかし、より日本的な実情に合わせて論じられている。従って、ここに記されたる調理法は料理界にも多大な影響を与えた。生大根を細かくすることを求めて千本切が発達するが如きである。

## おわりに

大根＝蘿蔔は、常の野菜として日本国中で食される。しかも、古代から現在に至る迄、食され続けているのである。大根は様々な日本の文化現象と密接不可分な存在であり、独特な存在感を保持し続けた。そして現在もほぼ同じ扱いを受け続けている。そこに大根の有するすごさがある。例えば「ど根性大根」に日本中が心温められたのはつい昨日の事である。

「大根おろしを作る時、怒ってすれば辛くなり、笑ってすれば甘くなる」などという大根への接し方は、人間と大根とのつながりの長さを思わせる事である。大根に依って人間性が試されると言ってもあながち穿ち過ぎでもないところに文化史的な存在性が確認され得るのである。

## 〔追記〕

旧十月十日（十日夜<sup>とうかんや</sup>）は「大根の年取り」と全国的に称された。この時期に大根が急に大きく育ったのである。また「大根曳き」の様は『天保年間相川十二ヶ月』等に図がある。

（本学名誉教授）