

京都特産酸茎菜の系統分化に関する研究 I

高嶋 四郎・成田 道泰

SHIRO TAKASHIMA and MICHIMASU NARITA:

The difference of *Brassica Rapa* LINN. var.

neosuguki KITAMURA strain from the

morphological point of view. I

要旨：酸茎菜は京都の特産野菜で、蕪菁の一種であるが、その固有の歴史と伝統によって日本野菜園芸史上極めてユニークな存在として知見されている。本種は近郊野菜地域をもつ京都にあって明治以後における都市近代的発展に伴い、著しく局地化した特殊な経営体制のもとで依然として農業的生産機能を保持しつつある野菜であり、ひとり農業上のみならず地理的分布からも、経済的な立場からも甚だ興味ある作物である。

現在の栽培種は、明治以降における増産系統の作出を目的とした改良が雑然と行なわれた結果、形態的はもとより、質的にも劣悪な系統に分化してきた。その結果、消費者の要求と合致しなくなった。よって、優良系統の積極的な選抜、採種、農業経済的栽培法の改良などを栽培者に指示する必要にせまられ、先づ系統についての調査することを目的としたものである。

I 緒 言

酸茎菜は、京都市北区上賀茂に伝承する特産野菜として従来から「すぐき」の呼名のもとにその漬物としてのも一種独特の風味をもってひろく一般に賞美されてきた異彩ある蕪菁の一種であるが、その個有の歴史と伝統とによって本邦野菜園芸史上極めてユニークな存在として知られている。

本種は、古くから都市周辺部において著しく発達した近郊野菜栽培地域をもつ京都市にあって明治以後における都市の近代的発展に伴ない、数多の野菜栽培が農業的生産の機能の衰失ないしは移譲を余儀なくされていったのに反し、著しく局地化した特殊な経営体制のもとで依然として農業的生産機能を保持するとともに、仮借なく変ぼうする都市近郊においてよくその社会的、経済的な圧迫に抗し、栽培原地を確保し、今日見られるが如き上賀茂および深泥ヶ池地区全域に至る栽培地を形成するに至ったと同時に、むしろ、その中核として一地区の農業を推進している点、他に比類のない野菜であってひとり農業上のみならず、人文地理的分野からも、経済的な立場からも甚だ興味ある問題を包括する数少ない農作物の一つであるといわねばならない。

しかし、その来歴については、未だ十分に明らかでなく、確立した説をたて難いのであるが、古文献などに見られる記載より推察して略々300年前後の栽培史を有しているのは確実であり、約280年前、延宝年間の書「日次紀事」の記載を始めとして、以来元禄、宝永、弘化、安政に至る約200年間、数々の本草書、詩方などに記載され、極めて小規模な趣味的な栽培に限られた人々の間で続けられてきたのであるが、明治に入って一般農家がこれを栽培し、商品として販売するに及んで、その需要も年々増加し、漸次農家経済における年間収入の主要部分を占めるに至った。

その後大正期においては、第一次世界大戦の結果による経済の好況の波に乗じて、その販売の拡充と宣伝に努めたために、京都はもとより大阪・神戸・東京の各市場における地歩が固まり、酸茎菜を中核とした農業経営が漸く安定するとともに、昭和に入って更に著しく発展を遂げたのであるが、今日では米麦その他による収入を遙かに凌ぐ必要欠くべからざる野菜として上賀茂地区に栽培される農作物中、最も重要な地位を占めているのである。

本種の栽培地域は先にも述べた如く、賀茂川以東、松ヶ崎以西、京都府立植物園以北、周囲を住宅地、川、叢林で囲まれ、国有山林を背にして開けた上賀茂およ

び深ヶ池地区約 60ha の水田内に殆んど局限されており、近接する大宮、松ヶ崎、修学院、岩倉等の地区においても若干栽培されているが、その殆んどが上賀茂地区農家の出作に過ぎず、丹波、山城、近江その他の地方における試作もその後成功をみずに廃絶した。この様に他地方において酸茎菜栽培が顕著な成果をあげ得ない例は枚挙に暇がないが、その最大の原因は結局、本種を他地方において、栽培した場合、栽培技術上における困難は比較的少ないにも拘らず、生産物の品質が著るしく劣る点にあり、その理由の大半が上賀茂地区が賀茂川の形成した砂質壤土の肥沃地に暖かな傾斜をもつ扇状地帯として恵まれた個有の立地条件にあるということ、伝統的な漬物加工品技術が高度に秘伝化しているために、他地方において上賀茂同様の風味を出し得ず、また仮令、漬物ができたとしても既に京都上賀茂特産として完全に大都市の市場を独占している上賀茂特産のものと対抗し得る余地がないという点に帰結せられている。

次にその栽培体系についてみるに、前作物を早生水稲また夏野菜として、早生水稲には殆んど農林1号または農林17号、夏野菜はキュウリ、ナス、トマトなどを用い、後作物には主として、馬糧大麦またはホレンソウなどを用いるなど極めて高度化した輪作体系のもとに水田裏作物中約90%を占める酸茎菜を中心とした投機性の強い営利追求と、極度の労力集約が行なわれており、このため、特に米麦作においては早刈化や疎放化によるかなりの犠牲と作付の可動性が要求されているのである。

従って近時においては早生水稲の収穫を8月下旬に繰上げその後直ちに酸茎菜を播種して10月下旬から11月上旬に収穫、加工し、11月上・中旬から下旬にかけての高値をねらう早期栽培による早期出荷の傾向が一般に著るしく目立ってきており、市場競争の激化とともに今後益々増加の度を加えるものと予想される折柄、その根本となるべき酸茎菜栽培系統に対する一般農家の関心がこの数年来、俄かに高まりつつあることは当然の趨勢といわざるを得ないであろう。

現在の栽培種は、上述の如き事情を背景として、明治以後における原種に対する増産系統の作出を目標とした改良の手が栽培者の個人的な好みにもとづいて全く無差別に加えられるとともに、幾多の菜類との人為的、自然的な交雑が雑然と行なわれた結果、形態的にはもとより生理的にもあるいは、また質的な形質の上からも全く性質を異にする雑ばくな系統に分化し、加うるに長期間にわたって採種および淘汰に関する考慮がおろそかにされたために、種の有する純度および

品質は著しく低下をきたしている。このため、現在最も肝要と考えられる。栽培技術の高度は集約化を図る上からも、更にまた激化の一途をたどりつつある市場競争に対処するためにも、栽培者の要求と合致し難く、従って農家経済上極めて好ましからざる影響を与えやすくなり、漸く最近に至って現在の栽培種のうちから劣悪な系統を淘汰し、優良系統の積極的な選抜育成を図ることが急務とされると同時に、その品質の抜本的な改良を望む声を聞くに至ったのである。

本研究は現在なお、種の生態的分化の過程にあると考えられる。かかる未淘汰な状態の酸茎菜栽培種に対して、系統間における差異ならびに類縁関係を明らかにし、優良系統を選別し、上賀茂地区の酸茎菜の栽培系統を決定し、栽培に関する諸問題についても再検討したものである。

なお本研究は、京都府立大学農学部蔬菜園芸学教室の京都特産野菜に関する総合的研究の一環として施行したものである。

II 本邦在来蕪菁としての酸茎菜の特異性

栽培植物の原種ならびにその類縁種¹⁾に関する歴史的、地理的起源についての研究は古くより多くの研究者により検討され、その業績は注目すべきものが多い。しかし長期間局地的に個有な栽培が続けられてきた所謂「地方品種」については多くの場合未研究であって、その来歴および生態については勿論、分類学上における位置については研究者により異なり、必ずしも見解の一致をみるに至っていない。

酸茎菜も在来野菜の1品種である以上その例外でなく、特に古い栽培起源と多様な品種群を有して世界的に広く分布しているために分類学上極めて異同の多い蕪菁 (*Brassica Rapa* LINN.) の1変種に至っては更に煩雑を免れ難いものである。

酸茎菜の分類学的見地からの報告には、渋谷(1954)は本邦に栽培される蕪菁の全品種について生態的観察を行ない、特に種子表皮型、解剖学的所見より、これを西欧系品種群、本邦在来品種群および両者の中間系品種の3群に大別し、その中で酸茎菜を本邦在来品種群中に包括せしめている。これは SINSKIA (1928) による蕪菁分類の裏付けとして分類学上重要な意義を有しているのみならず、酸茎菜の根源を実証的に明確ならしめた研究の一つとして重視する必要がある。また熊沢 (1956) によると、酸茎菜を他の蕪菁品種と比較した場合、その遺伝形質にかなりの差異が認められる点からこれを蕪菁の一種と見なし、根部の形および横し

わの混入より考えて極めて原始系に近いものと規定しており、並河・遠藤（1932）も略々同様の見解から極めて淘汰の遅れた低級な蕪菁の1種と断定している。本邦にあって相当古くから長期間にわたって未淘汰のまま栽培されてきたため、未だ原始系の物質を受け継いでいる典型的な在来種の一つと認めねばならない。

III 栽培起源に関する考察

酸苺菜の栽培起源については、現在なお明らかでなく、この問題を直接記載している古文献の類は皆無に等しく、僅かに断片的な由来が一部古老、有識者の間に口伝されているに過ぎない。従って明治以後におけるこの種に関して論議の対象とされてきたものは常に口伝を主体とした推論によるものであり、確実な資料が発見されない現在に於て、口伝は独自の価値を有するものである。従来、口伝として一般に知られているものの内容について詳細に検討すると、重要な点で注目すべき差異が認められるが、筆者等が直接古老その他より蒐集した資料を中心に2、3の報文（京都市農林要覧1937、杉本1947、田村1955）を参照して総括すると次の2説に大別される。

- 1）賀茂河原に自生せるものを賀茂別雷神社の社家某が自分の庭にて栽培し始めたのが発祥であるとする説
- 2）京都御所に仕えていた賀茂別雷神社の社家某が宮中より種子を貰い受けて栽培を始めたのに源を発するとする説

上記2説を比較すれば明らかなる如く、最も問題となるべき種の出所を全く異にしている点に注目したい。すなわち1説によれば賀茂の河原に自生せるものとして上賀茂原産を明かにしている点、1つの自生説とみなされるのに対して2説では、御所より種子を下贈されたものとして他所よりの招来を意味しているところから外來説の立場をとるものである。このように相反する事実を同時に包括せしめているという矛盾はしばしば種々の口伝の類に指摘されるものであるが、この場合の2も民間伝承説の一通へいとして見逃し得るものであろうか。自生説についても自生した場合を賀茂河原としている点に少なからず問題点が残る。地理的にみても河川という植物伝播に直接作用する媒介物の近辺にそれを求めている事実には単なる自生だけの問題で解決できない何物かが介在しているようである。一方外來説については宮中と賀茂別雷神社との古くからの個有の関係を考えると、御所出入の賀茂別雷神社社家と下贈品としての種子の結びつきもあながち根拠のないものでなく、むしろその御遺物として酸苺

菜が宮中に献上され、堂上諸家の間で珍重されたという話が伝えられているところから推しても、上流階級の間における贈与答礼の極めて自然な一例として理解することが出来るのであるが、此の種の口伝のいずれもが御所との関係を強調しすぎる点に後世の作意が附加されていると感じさせるものがないとは云えないのである。

今までこれら2説の口伝のいずれが妥当であるかということに就いて云々するものではないが、そのいずれもが起源ないし出先を全く異にしておりながらも酸苺菜の最初の栽培者を加茂別雷神社社家某（ここでいう社家とは上賀茂在住の士族で、加茂社に仕え、社家十六流と称し、十六の社家が夫々、現、保、直、氏、季などの流を有していたという。社家某も恐らくその一人であったと考えられる）であるとしている点で完全に一致している事実を無視することはできない。すなわち酸苺菜の栽培創始者が、加茂神社社家であるということは、その主家に当たると同時に御所出仕の直接の機縁となっている加茂別雷神社との密接な関連性において始めて理解できるものではなからうか。

少なくともそこには何らかの契機が介在していたはずである。しかるに、上記口伝のいずれにおいても、加茂別雷神社の存在が全く不明にされているのは甚だ疑問であり、むしろこの問題が究明されることにより、初めて酸苺菜の栽培起源推定上、極めて重要な示唆がえられるのではなからうかと思われ、この見解のもとに主として加茂別雷神社関係の古文献を検討したのであるが、有力な資料と見なされるべきものは発見できなかった。

しかし、それらの古文献中比較的まとまった体裁をなしている「賀茂註進雜記」（1681）中社領の項に寿永3年（1184）既に全国23ヶ国42ヶ所に庄園を有し、年貢ならび諸国物産の寄進を受けていた旨の記載が見えるところから考えて恐らくこれらの寄進物の中には蔬菜類も少なからぬ数にのぼっていたことは容易に想像することができる。筆者等はこのことから直ちに酸苺菜の原種と見なすべきものを此等の寄進物中に求めようとは思わないが、黒谷等に於ける聖護院蘿蔔の例を引用するまでもなく、加茂別雷神社を中心にして社家と酸苺菜原種との邂逅の場がここに成立する可能性を指摘したい。

すなわち、前記口伝と「賀茂註進雜記」の記載を基底として推論した場合、加茂別雷神社に寄進された蔬菜の中に酸苺菜の原種と考えられるものがあり、これを社家某が貰い受けて栽培を始めたのが起源ではなからうかとする第3説提起も当然論議の対象とされてよ

いではなかろうかと考える。しかし、この説を提起する直接の原因となっている「賀茂註進雑記」を除いては、他にその裏付けとなるべき資料は何も存在しない現状では未だ一推論の域を越えるものでないことは論をまたない。

いずれにしても、この説を検討すべき余地が多く、従って今後新資料の発見その他によって更に綿密な考察が加えられなければならないのである。

なお、上述の口伝および筆者等の推論を含めた酸茎菜栽培起源に関する諸説はいずれも御所または上賀茂別雷神社に縁起したものであるが、この他特殊な推論として寺院との関係より種々論議している報告がある。喜田(1937)は一地区名である御菩薩池(現在の深泥ヶ池)と酸茎菜の古名である梵菜とを対比させていずれも仏教に関係があるものと推定しているが、御菩薩池はともかく、ここにいう梵菜の出典は明らかに「汝南圃史」であって本邦では「本草図譜」(1828)および「重修本草綱目啓蒙」(1844)に始めて酸茎菜をその一種に凝せしめた記載がみえているところからも御菩薩池という地名との関連性を云々することは疑問であり、且つまた、深泥ヶ池地区に於ける酸茎菜の栽培は、明治初年に初めて行なわれたに過ぎず、従ってその栽培年代からみても本推論を実証することは不可能である。また牧野(1956)は酸茎菜の加工法の特殊性から、これを京都古寺の伝統的な精進に縁起するものとしているが、この説も単なる一推論に過ぎない。

IV 呼称の異同に関する考察

口伝と密接な関係にあるものとして酸茎菜の呼称について検討してみると、従来より酸茎菜の呼称の異同にはかなり煩雑なものがあるが、すべてが異称に近い性質のものであるばかりでなく、来歴その他について論議する場合、しばしば重要な意義をもつものである。

- (1) 里菜 (2) 賀茂菜 (3) 屋敷菜 (4) 貧乏菜 (5) すいぐきな (6) 酸菜 (7) 梵菜 (8) 晩菜

(1) 里菜

本称は、賀茂菜、屋敷菜とともに、特に口伝に関係深い名であって、古名としては最も重要なものである。この名称が前記口伝の自生説に準拠しているのは諸種の口伝の等しく証明するところであり、明治以前には相当広く用いられていたものの如くである。しかし現在では全く廃絶するに至った。

(2) 賀茂菜

古くから酸茎菜の通称として普遍的なものであり、

口伝にもしばしばうかがわれるものであるが、里菜にうかがわれる局地化の傾向を更に個有名詞としているところに特色が認められ、現在でもなお一部に使用される場合がある。

(3) 屋敷菜

本称の由来は口伝の外來說と特に関係があるものの如く、往時、酸茎菜は社家某の広大な屋敷内に栽培され、漬物として堂上諸家へ恒例の贈物とされていたので、一般農家には栽培されなかったことに基を発するものと考えられる特殊な異称であるが、明治以後における酸茎菜栽培の進展は全くその存在理由を喪失せしめ、現在では僅かに口伝にその名を止めているに過ぎない。

(4) 貧乏菜

比較的新しい異称であって明治以後、酸茎菜が一般農家に栽培されるにおよび、当時経済的に恵まれなかった農家生活の資に当てられる様になったが、明治26年深泥ヶ池部落が大火に見舞われ、全村貧窮の極に達するという事態が起ったために、その打開策の一つとして酸茎菜の増産ならびに販売が奨励されたところから、本称が生じたとされている。しかし現在では屋敷菜の場合と同様、既に現実的意義をもたなくなっている。

(5) すいぐきな

酸茎菜の古名として最も代表的な名称であって、近年迄は略々、正称に近いものとして使用されてきたものである。酸茎菜の古説の一種と考えられ、「日次記事」(1667)、「本朝食鑑」(1696)、「大和本草批正」(1780~1783)、「本草図譜」(1828)、「重修本草綱目啓蒙」(1844)、「日本産物誌」(1872)、「有用植物図説」(1891)などにも記載されているところからみて、その由来にはすこぶる古いものと推定される。

また本称は他の7種の呼称がいずれも廃絶ないしは衰微しているのに比較して現在では旧市内では未だ常用語として用いられている点、特異な名称といわねばならない。

(6) 酸菜

すいぐきなからの訛言と考えられ、貝原益軒が「菜譜」(1714)に「すいな」と記載したのが最初である。その後蜀山人が賀茂季鷹に贈った狂歌に「酸菜」を「粋は」に掛けて詠んだ挿話がみられるが、これもその一種であろう。

(7) 梵菜

厳密な意味での酸茎菜を指すものではなく、本草学者が酸茎菜を中国本草書「汝南圃史」および「物理小識」などと記載されている梵菜と対比させてその一種

として類推した結果、ここに梵菜名を既当させた単なる分類名に過ぎない。従ってこれをあたかも酸茎菜の古名の如く取扱うのは妥当でない。すなわち「大和本草批正」、「本草図譜」、「重修本草綱目啓蒙」などはその典拠を「汝南圃史」に、「有用植物図説」は「物理小識」に求めるとともにいずれも酸茎菜をその一種とみなしている。また「日本産物誌」にも本称が酸茎菜名として記載されており、飯沼、牧野(1913)もこれらの見解に従っているのである。しかし一方本称は本草学者が夫々の分類学的見地に立脚した品種観念によって酸茎菜の所在を明らかにしている点に、後述する如く分類学上重要な意義を有することを銘記すべきである。

(8) 晩 菜

語源は「大和本草」(1708)にあり、貝原益軒の菘品種に関する独創的命名である。その後、小野蘭山は京都における「大和本草」講筵に際し、その疵醇を批判すると共に、その講義録の一種とみなされる「大和本草批正」において晩菜に該当する具体的な品種の一つとして始めて酸茎菜の名あげた。従って本称も梵菜と同様、本草学における酸茎菜の品種分類上における一名称にはかならず、梵菜を除く他の6種の呼称とは自から性格を異にするものである。

V 来歴に関する考察

酸茎菜の来歴について考察することは具来的な資料がかなり現在するために比較的容易である。酸茎菜の存在が歴史的に明確にされたのは延宝四年からであり、「日次紀事」の記載をもって最初とする。すなわち同著四月雜録の項に「此月江州並上賀茂土人贈酸茎於京師、蓮根蕪菁以塩蔵之者倭俗称茎冬之所所蔵至夏其味微酸又堪食是為夏日之珍味」とあり既に280年前には漬物として在京の有識者の間ではかなり高く評価されていたものの如くであるが、就中「至夏其味微酸又堪食是為夏日之珍味」と指摘して初夏の漬物として珍重されていた事実は注目に価する。

この事実は、その後元禄八年に上梓された「本朝食鑑」蕪菁の項に、「江州之造号近江漬而為珍經年生酸味者尚佳洛之賀茂里人造呼号酸茎以賞美之」とある記載を待つまでもなく、徳川初期には既に酸茎漬として名を知られていたことを実証するものであるが「日次紀事」の記載と比較して異なる点は前者において同一視されていた近江漬と酸茎菜を判然と区別している点であろう。本来極めて類似したこの2種の漬物がそれぞれ別種の個有名詞のもとに統一されていることは、酸茎菜に特産が次第物的性格を帯びてゆく過程を如実

に示すものとして注目されるが、この間の推移は宝永元年「菜譜」が出版されるに及んで更に一層明らかになった。すなわち、同著菘の項に「近江の菜つけ、賀茂の酸菜のつけ物名物なり、味すぐれたり」とある記載はとりもなおさず、酸茎菜が所謂「名物」として成立するとともに、その存在の確立期に位置していたことを示唆するに他ならないからである。

その後、「大和本草批正」の菘の項にも「とうなの品種なり、上賀茂のすいくきなも晩く作る。三月頃茎を生ず。味すし、これも菘なり、二月十五日頃に茎をつけ三月四方へ出す。食用にあしし、漢名梵菜」とみえ、徳川中期より栽培、収穫、加工に関する記載もやや具体化してくるのであるが、この傾向を更に一段と詳細にしているのが文政11年の書「本草図譜」であり、同著菘の項に「山城のすいくきも此の類にて「汝南圃史」の梵菜なり、京都加茂の辺りにて枇杷葉すぐきなというなり」と説明して酸茎菜の原種と推察されるものの写生図をかかげた。本図は酸茎菜の形態を写生したものとしては現存する文献中、最初のものと考えられるのみならず、その詳細なる形態の観察は種の生態的分化に関する考察を行なう上に重要な意義を有している。下って弘化元年に出版された「重修本草綱目啓蒙」および同4年泉州岸和田侯により改版された「重訂本草綱目啓蒙」(1847)によると、いずれも菘の項に「城州加茂のすいくきなも菘の一種にして汝南圃史の梵菜なり」と記載して醃蔵に適していると述べており、略々「本草図譜」の記載と一致している。

明治に入っては、維新直後の明治五年に上梓された「日本物産誌」に「すいくきな梵菜、緑瓢黄にして味甘美なり」という簡単な記載がみえるが、更に明治24年「有用植物図説」において「十字科越年生園圃の耕作物なり、葉は蕪菁に似て長さ尺許あり、山城加茂辺にて多く作り壺とす。之をスイクキという」と記載され、この時期と前後して酸茎菜が従来の単なる名物としての趣味園芸的な状態より脱皮し、次第に商品化するとともに、栽培面積も増加し、上賀茂地区における重要な換金蔬菜として遂に京阪市場に送られるに至るのである。明治35年小山(1902)は初めて実地踏査を行ない詳しい報告をもしたが、更にその後京都府農会が編さんした「京都府園芸要覧」(1909)には明治後期に至って酸茎菜が既に自他共にゆるす特産物として不動の地位を樹立していたことが明記されている。以後明治末より大正中後期における躍進期より現在までの約50年間における酸茎菜栽培の発展経路においては既に緒言において述べたので本項では省略する。

VI 植物分類学上における位置に関する考察

酸茎菜が園芸作物の一種として成立し蔬菜品種である以上、これを一定の規準の下に分類することの必要性がある。

元来、酸茎菜が植物学的に何種に属するものであるかということ进行分类学上の立場より論議した報文は少なからぬ数にのぼっているが、明治以前の本草学時代における業績と明治以後の近代分類学を適用したものとでは著るしくその性質を異にしている。

本草学時代における分類の多くは、分類視準が明確でなく、従ってその分類も不明確であることは容易に指摘されるところである。いまその原因において論議するまでもなく、酸茎菜が形態的には極めて蕪菁に近い性質のものでありながらその用途から見れば根葉ともに漬菜と全く同一である点、植物分類上の軌範の多くを中国本草学に求めるとともに、未だ確固たる独自の見識を有するに至らなかった当時においては、所属を簡単に決定すること自体に困難が多かったことは想像するに難くはない。従って酸茎菜の蕪菁的性格または漬菜の性格のいずれの面を重視するにしても若干の異同を避け難かったことは寧ろ当然であったと思われる。

本草書中、酸茎菜を最初に蕪菁と規定したものは「本朝食鑑」であり、摂州の天王寺蕪、江州の近江蕪、山城の水入菜、江東の葛西菜、鶯菜などの諸品種とともに酸茎菜の名をあげている。同著において水入菜、葛西菜などを蕪菁とみなしていることの是非は別として、酸茎菜をここに包括したのは、著者人見元徳（野必大）の観察力の正確さを窺わしめるものである。これに比較して酸茎菜を菘または漬菜とみなすものは少なからぬ数にのぼっている。「菜譜」がこれを菘に入れたのを始めとして、「大和本草批正」には菘類中の晩菜、「本草図譜」、「重修本草綱目啓蒙」および「重訂本草綱目啓蒙」などはそれぞれ菘中の梵菜の一種と規定しており「日本産物誌」および「有用植物図説」などに至っては、これを単に梵菜と記載している。ここで特に注目を要するのは「本草図譜」、「重修本草綱目啓蒙」、「重訂本草綱目啓蒙」、「日本産物誌」および「有用植物図説」などがいずれも酸茎菜を梵菜の一種に擬している点であろう。

梵菜の出典は、前述した如く中国本草書「汝南圃史」および「物理小識」であるが、本邦における農作物分類上の多くの軌範を中国本草学に求めるほかなかった実例がここにも指摘されるのである。その後飯

沼、牧野（1913）の両氏も酸茎菜の漢名として梵菜をあげるに及んで本称のもつ分類学的意義が決定づけられたとみなしてさしつかえない。

しかし以上の本草書を通じて最も著るしい特徴と考えられる点は「本朝食鑑」を除く全ての文献が酸茎菜の所属を菘に帰せしめている事実である。このことは恐らく当時における酸茎菜が極めて粗野な原始状態にあったばかりでなく、現在の栽培種にみられるが如き蕪菁的性格を濃厚に示すに至らず、全く別種の矮小な根部しかもたない原始系蕪菁に近い性状を示していたことを暗示するものではなからうか。

いずれにしても酸茎菜は現今でこそ根菜類として取扱われているが、当時においては葉菜類の一種とみなしていたものの如くである。植物学上からみても蕪菁を菘は極めて近縁の植物であるから、その根の充分に発達しなかった当時、これを混合するのも無理ではなかったと解すべきであろう。

植物分類学上に於ける酸茎菜の所属が次第に具体化し、種としての特殊性が重視されるに至ったのは飯沼・牧野（1913）の両氏が、これに正式な学名をつけたことによる。両氏は原種と考えられる根葉は菜種と水菜の中間的性格を有していたとして明らかに菘類の一種とみなし、その見解のもとにこれを *Brassica japonica* MAKINO var. *Suigukina* MAKINO と命名した。すなわち *Brassica japonica* の一種と断定するとともにその写生図をかかげ「城州加茂の辺多く栽え、専ら齋とす。根菜油菜と水菜との間なるものの如く、梢葉に於ては缺刻愈々深し、根並に花蓋萼腺などの形色油菜に同じ」と記載している。その後牧野、根本（1925、1936）は飯沼、牧野による学名に若干の訂正を加え、*Brassica japonica* Sieb. var. *suigukina* MAKINO としたが、その記載の内容は略前者のそれと同様のものではあった。

しかるに永井（1927）は *Brassica* 属作物213品種を供試してその形態および生態的調査を行なった結果を基礎にして *Brassica* 属作物の品種分類を試みたが、その中で新たに酸茎菜を *Brassica Rapa* LINN. に属せしめ、かつ信州蕪、稲扱菜とともにこれを蕪菜と規定した。同氏は更に *Brassica* 属作物の種間における核学的差異に就いても観察を行なったが（永井1929）その結果は氏の分類に十分な裏付を与えるものであった。

一方 BAILEY（1930）は、その *Brassica* 属作物分類にあたって酸茎菜を *Brassica Rapa* L. var. *pervisidis* BAILEY に包括して取扱っているが、この学名は元来、小松菜に与えられるべきものであり、単

に酸茎菜のみを指したのではない。(並河1952, 園芸大辞典1952) また木原(1931)は永井の核学的観察を是認し、酸茎菜の分類学上における所属を *Brassica Rapa* LINN. と認めつつも、これに対する学名は依然として *Brassica japonica* SIEB. var. *Suigukina* MAKINO を該当させている。並河, 遠藤(1932) および遠藤(1934)なども木原と同様の立場から永井の見解を支持したが、種の実態とその分類学上の学名との間に介在する矛盾について何らの示唆を与えるに至らず、その後約20年間、この問題は全くの矛盾状態のまま放置されるという事態が継続したのである。

しかし最近になって北村(1950)によって支那産および日本産の *Brassica* 属作物30種の分類学上における所属が人為的淘汰の史的過程および染色体数の2点を中心にして再検討し、その結果同氏は *Brassica* 属作物の種の生態的分化ないし進化はもはや従来の分類では不能で、新たに多数の品種並びに変種を形成し、事実上従来の分類は近年益々有名無事になる傾向を生じつつあることを指摘して、現実に即した新しい *Brassica* 属作物分類の必要性を強調するとともに、その分類を提示した。同氏はその分類において、現在栽培されている酸茎菜は明らかに蕪菁の一種であるとみなし、これに *Brassica Rape* LINN. var. *neosuguki* KITAMURA なる新学名を与え、従来用いられてきた *Brassica japonica* var. *Suigukina* MAKINO は既に消えた過去の種につけられたものであって、これを現在の種にまで適用するのは誤りであることを明らかにした。従って同氏の分類は長期間にわたって未解決のまま残されてきた酸茎菜栽培種の所属に関する植物分類学上の矛盾を一挙にして解決した。

北村の分類が発表されるに及んで並河(1951, 1952)は、同分類の妥当性を確認するとともに酸茎菜栽培種の学名は、*Brassica Rapa* LINN. var. *neosugukina* KITAMURA に統一すべきであるとした。また篠原(1953)もその *Brassica* 属品種分類において酸茎菜を便宜上蕪菁と規定したが、完全なる蕪菁の一種であるとみなし *Brassica Rape* LINN. に属せしめた。

しかるにその後、牧野(1956)は再度酸茎菜の所属について論議し、従来同氏が行なった分類を全面的に

訂正するとともに、新たに *Brassica campestris* LINN. subsp. *Rapa* HOOK. FIL. et ANCERS. var. *sugukina* MAKINO と改めたが、現在の栽培種を *Brassica campestris* LINN. 亜種中の変種とみるのは形態的・生態的・遺伝的に考察して疑問の点が多々ある。

思うに、現在の酸茎菜は近年、人為的、自然的交雑その他によって著るしく生態的分化を遂げるとともに、多数の系統に分化しており、遺伝学的にも複雑な因子構成を示しているのであるが、その主要形質の殆んどは全く蕪菁と同一であり、密接な血縁関係にあることは確実であるからこれを *Brassica Rapa* LINN. var. *neosuguki* KITAMURA と規定する北村の分類に従うのが現在最も事実に基づいた学名であると思われる。(つづく)

参 考 文 献

- 1) 遠藤政太郎(1934)：実際園芸 16：252—257.
- 2) 遠藤政太郎(1937)：園研集 2：295—296.
- 3) 本郷春海(1936)：農業教育 38：50—54.
- 4) 人見兄徳(野必大)(1966)：本朝食鑑卷三.
- 5) 飯沼愆斎・牧野富太郎(1913)：増訂草本図説 3：902—903.
- 6) 伊藤圭介(1872)：日本物産誌, 山城部.
- 7) 岩崎常正(1828)：本草図譜卷 43.
- 8) 貝原益軒(1704)：菜譜卷上.
- 9) 貝原益軒(1708)：大和本草.
- 10) 賀茂別雷神社(1687)：賀茂註進雑記.
- 11) 小池洋一(1955)：地理学評論 28：339—352.
- 12) 黒川道祐(1676)：日次紀事.
- 13) 並河功・遠藤政太郎(1932)：農園 7：3—16.
- 14) 永井計三・笹岡恒太郎(1929)：遺伝雑 5：151—158.
- 15) 小野蘭山(1780~1783)：大和本草批正卷 5.
- 16) 小野蘭山(1844)：重修本草綱目啓蒙卷 22.
- 17) 小野蘭山(1847)：重訂本草綱目啓蒙卷 22.
- 18) 小山源治(1902)：日園雑 121.
- 19) 相馬信司(1930)：農業教育 29：49—51.
- 20) 田中芳男・小野職愆(1891)：有用植物図説.

Summary

Brassica Rape L. var. *neosuguki* Kitamura, a species of *Brassica Rape* L., is a kind of vegetable peculiar to Kyoto. In spite of rapid urbanization which has been in progress around Kyoto since Meiji era, this crop is still holding

agricultural status. And this is a very interesting crop from the view point of farmrunning.

The strain cultivated at present is due to a breeding process by natural crossing which was carried on since Meiji to get strain good in har-

vest. In consequence it has been differentiated into a strain morphologically and qualitatively inferior which cannot cater for consumers' taste. Thus it became necessary to instruct cultivators

in selection of excellent strain, seeding, and improvement of cultivating method which pays. And this is the report of survey we firstly made as to the strain.