

39. ウドノミとウド栽培

一津屋はかつて高級野菜ウドの特産地だった。その起こりは明治時代といわれ、大正から昭和 10 年の頃が全盛期だった。ウドは親戚へのいい土産だった。

◆寄贈品にあったウドノミ

〈A〉はウドノミ（独活鑿）、カードではウドオコシ。長さ 28cm で刃幅 2.3cm。地表から刺してウドを根元から切る。ウド栽培を象徴する道具の寄贈を喜ぶたい。

◆生きていたウド

〈B〉はかつての栽培農家 H 氏の畠の隅で作り続けられていたウド。伝統作物の保存のためナスもマクワも株を残している。ウドはドラム缶を伏せて簡単に作るという。

◆平安人もウドを賞味

平安時代初期の辞書『新撰字鏡』（892～900）には「独活、ウドまた云うノタラ。二月に根を採り曝し干す」（原漢文）と見える。ノタラとは野に生えるタラノキの意味であろう。タラノキもウドもウコギ科の親戚。タラノメやウドとは平安人もグルメであった。

◆ウドガマで蒸す

〈C〉〈D〉はウドガマ。畠地に竹を組んで薦（こも）で家型に葺いたウド蒸しの小屋である。かつて一津屋のウド栽培農家は 30 軒、ウドガマは 20 箇所程あった。

通路の両側に床をつくりウドの株を伏せ、堆肥のムシ（蒸し）をかけて発酵熱で芽を出させる仕組み。ムシは藁の 3 つ切りに乾燥した草を振り、クマシ（牛の寝藁）を積んで籾殻をかける。水をもたせ熱を上げるため人が踏む。そして大量の人糞を施し、むしろ、わらをかける。1 週間ほどで熱が 42 度にも上がり、芽が 1 尺、2 尺、5 寸と伸びてくる。

◆ウドを刺す

ウドが伸びるとウドノミで見当をつけて刺し根っこから切って出荷する。このあと床を冷まして二番蒸しにかかり、50 日でカマアケ（窯開け）の祝いをして収穫する。

◆九州へも出荷

ウドは束ねて新聞紙でくるんだ 3 貫巻きを大阪市の福島市場に出した。遠距離はクニオクリといって 10 貫巻き。紐の色で特紫・紫・赤・白のランクを表しトラックで久留米・佐世保から鹿児島まで送った。最盛期は昭和 10 年頃。朝鮮出荷計画もあったが実現せず。

◆戦後の水害で全滅

戦時中は米つくれ、麦つくれでウド栽培にも陰りが出てきた。戦後は昭和 28 年（1953）の水害で水に腐って全滅した。かつての高級野菜も今ではもう採算がとれない。

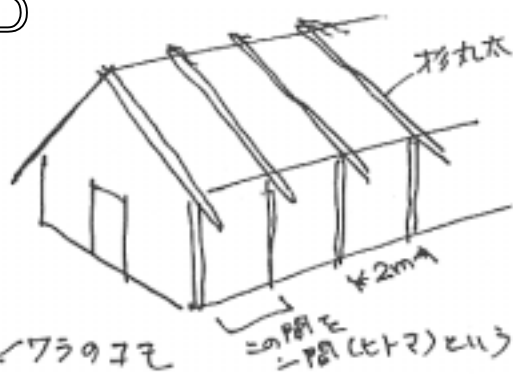
A



B



D



C

