

# あなたと博物館

松本市立博物館ニュース No.143 2006.3.1

松本の子どもの短歌<sup>うた</sup>・2005  
 中学生の部 最優秀賞

ペダルこぐ足がふわりと風にのり  
 どこまでだって行けそうな夜

松島中学校三年 半田 亜衣



小学生の部 最優秀賞受賞者



島立小学校五年  
百瀬 柁之

二子小学校六年  
寺澤 直樹

## 「松本の子どもの短歌<sup>うた</sup>・2005 作品展」

- ❖ 会 期 平成 18 年 3 月 18 日(土)～ 4 月 16 日(日) 月曜日休館
- ❖ 時 間 午前 9 時～ 午後 5 時(入館は午後 4 時 30 分まで)
- ❖ 会 場 窪田空穂記念館 会議室  
作品展のみ入場無料

平成 17 年度の「松本の子どもの短歌」には市内の小中学生から 3929 首の応募があり、その内から最優秀賞 3 首、優秀賞 20 首、空穂会賞 244 首が選ばれました。

最優秀賞、優秀賞の 23 首は本人が受賞作を書いた色紙とコメントを展示します。空穂会賞 244 首の短歌も展示します。子ども達の感性を感じて見ませんか？

## もくじ

- 誌上博物館 稲核菜 - 生きた文化財 ..... 2, 3
- ガイドコーナーはんでんぼく ..... 4
- みゅーじあむショップ通信 ..... 4
- 博物館のノートから 博物館100年モノ語り・その1 ..... 4

## 稲核菜 —生きた文化財—

稲核菜は、安曇地区の稲核集落に古くから伝わる特産の漬け菜です。野沢菜によく似ていますが、草丈が短く、茎には繊維質が多く筋っぽいかわりに、独特の小味があり、稲核では昔から大切にされてきました。また、かぶが大きくなり、美味なのも大きな特長です。稲核菜は、菜だけではなく、かぶも漬けものにします。

つまり、“菜もかぶもおいしい”のが稲核菜です。

### 稲核菜の歴史

稲核菜の歴史はわからないことばかりです。栽培の歴史は江戸時代の慶安年間（1648～1651）にさかのぼるといふ伝承がありますが（文献1）記録は見あたりません。また、江戸時代の飛騨の人の紀行文に“風穴から出てきた漬け菜は飛騨にあるものと同じである”という記述があるということですが（文献2）かんじんの紀行文の出所が不明です。

ほかの漬け菜やかぶとの類縁関係については、稲核菜は長野県内で栽培されている野沢菜や羽広菜などと同じグループに属し、よく知られている飛騨の赤かぶ（飛騨紅蕪）とはグループが異なる、という研究結果が得られています（文献3）。

稲核菜は、かつては安曇地区以外でもさかんに栽培されていました。昭和4年（1929）に出版された『長野県の園芸』（文献4）には、漬け菜として稲核菜、羽広菜、野沢菜の三つが取り上げられ、これらを長野県「三大漬菜」としています。栽培範囲は「安曇村を主とし南安曇郡、東筑摩郡、松本附近に及ぶ」とあり、当時は松本一円の広い範囲でつくられていたことがわかります。

その後、野沢菜の普及とともに影が薄くなっていましたが、安曇地区では、平成2年（1990）に「風穴の里」（道の駅）が稲核に開設されたところからその価値が見直され、製品化もされて、現在では地区を代表する特産物としての地位を確立しています。

### 稲核菜ができるまで

稲核菜は8月末から9月初めにかけてたねをまきます。すじまきでもばらまきでもよく、その後、間引きをして育てます。間引くことを「おろぬく」、間引いたものを「おろぬき」と言います。おろぬきは、小さいうちはみそ汁の実にすると独特の味があっておいしく、大きくな



たねまき

ったものは切り漬けなどにして、無駄なく使います。

10月下旬になると、よく晴れて冷え込みの厳しい朝には霜が降りるようになります。稲核菜は霜にあたるとうまみが出ると言われています。



2週間後



霜の下りた稲核菜



収穫のころ

何回か霜にあててから、11月中旬ごろ収穫します。例年、この時期の週末が「お菜扱ぎ」の最盛期です。



菜扱ぎ

かぶごと引き抜き、畑でかぶと菜を切り離して行きます。菜は束ね、かぶはひげ根とかぶ尻を切って形を整えます。



かぶの処理

### お菜洗いと漬け込み

収穫の日か次の日にお菜洗いをします。

集落内にいくつかある共同の水場で、お湯を沸かしながら数軒が協力して洗うすがたは、稲核地区の初冬の風物詩の一つです。



共同の水場での菜洗い



しかし、最近は漬け込む量が少なくなり、お湯や水も手軽に得られるようになったので、家の玄関先などで洗う風景もよく見られるようになってい



玄関先での菜洗い

ます。お菜洗いの次は漬け込みです。菜とかぶは別々に漬けるのがふつうです。

菜は、昔ながらの塩漬けのほか、近年は醤油で漬ける家も多くなりました。

かぶは、おもに塩とざらめで漬け込みます。

また、すぐ食べる分は切り漬けにします。切り漬けは、



漬け込み（塩漬け）

菜のほかにかぶも薄切りにして入れる家が多いようです。昔ながらの塩漬け、近年普及した醤油漬けのほか、かつては味噌を入れる家もありました。



家ごとに異なる漬け方

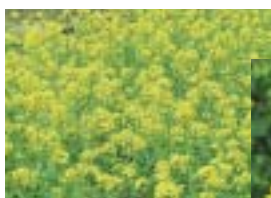
### 採種

稲核菜のたねは稲核地区で自家採種しています。

11月の収穫のときに採種用の株を選び、畑に植え直します。



採種用の株の植え直し



満開の花

翌春、新しい葉が伸び、4月末から5月初めごろに花が咲き、やがてたねが実ります。

根元から刈り取り、しばらく陰干ししたあと、さやを槌で叩いたりふるったりして、さやからたねを取り出します。



実ったたね



たねの取り出し

採種にあたって心配なのは、ほかの菜との交雑です。そこで、町会の産業部では、花の時期に地区内を巡回し、冬菜などの花に目を光らせます。

しかし、交雑は完全に避けられません。そこで、集落から少し離れた「上ノ平」に採種用の畑がつけられています。ここは昔はよい耕作地でしたが、近年はサルの被害がひどくなってきました。畑を網でかこい、サルと知恵くらべをしながらの栽培です。

おわりに

その昔、野菜には地方ごとに数多くの品種がありました。これらの地方品種（在来品種、伝統野菜）は、戦後の経済の発展とともに、昭和40年（1965）ごろから次第にすたを消し、現在も消滅の危機が続いています。そこで、近年、地方品種を守り、“生きた文化財”として再評価しようとする動きがさかんになってきました。長野県の野菜の地方品種をまとめて紹介した本も出版されています（文献5）。

しかし、稲核菜のような地方品種の維持は、実際に栽培にたずさわっている方々にとっては、たいへんな負担です。近年は漬けもの離れが進み、栽培や漬け込みの担い手も減ってきました。稲核に数多くある風穴を利用して、一軒でいくつもの桶に漬けたのは、もはや昔話になりました。そのうえ、そもそも山村の将来がどうなるのか、不安はつきません。稲核菜にとってはきびしい状況ですが、資料館はささやかな応援を続けていきたいと願っています。

（安曇資料館 山本信雄）

《文献》

- 1) 有賀峰三郎・栗岩英治『国立公園村 安曇村誌』村及町研究所、1940年。
- 2) 安曇村誌編纂委員会(編)『安曇村誌 第三巻 歴史下』安曇村、1998年。
- 3) 大井美知男『里山の食文化』。信州大学山岳科学総合研究所(編)『山と里を活かす - 自然と人の共存戦略(山岳科学叢書2)』信濃毎日新聞社、2003年。
- 4) 日本園芸会長野県支会(編)『長野県の園芸』日本園芸会長野県支会、1929年。
- 5) 大井美知男・神野幸洋(編著)『からい大根とあまい蕪のものがたり(長野日報選書9)』長野日報社、2002年。

松本市立博物館から ☎0263-32-0133

年中行事シリーズ

「月遅れの雛祭り」 甘酒サービス

期 日 4月3日(月)  
場 所 松本市立博物館エントランスロビー

松本民芸館から ☎0263-33-1569

「第1回企画展 信州のやきもの展」

会 期 4月25日(火)～6月11日(日)

「講座 やきものの基礎理解」

期 日 4月29日(土) 午後1時～2時30分  
講 師 大森一夫氏

重文馬場家住宅から ☎0263-85-5070

「企画展 押絵雛・五月人形展」

会 期 3月25日(土)～6月4日(日)

場 所 馬場家住宅主屋

「お茶席の会」 表千家

日 時 4月23日(日) 午前10時～正午

「松本市歴史の里」 工事休館のお知らせ

松本市歴史の里は整備工事に伴い、下記の期間休館となります。ご迷惑をおかけしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

管理事務所は通常どおり業務を行っていますのでお問い合わせ等がありましたら、お気軽にお電話ください。(☎0263-47-4515)

□休館期間

平成18年4月1日(土)～平成19年4月27日(金)

みゅーじあむショップ通信

窪田空穂の幻の原稿が発見されこの度本になりました。空穂が愛妻藤野を喪ったとき、残された子供たちに母の愛を記憶して欲しいとの想いから執筆したものです。この愛の記録を一読してみませんか。

書 名 「亡妻の記」

価 格 1冊 2,200円  
(送料別)

問い合わせ ☎0263-48-3440

関係書籍

歌集「土を眺めて」

巻頭に妻藤野の臨終の場を詠んだ長歌をおいた妻への挽歌集です。

価格 1冊 700円



あとがき

一年があつという間に過ぎてゆくのは、忙し過ぎるから？それとも歳をとったから？「松本の子どもの短歌」のみずみずしい感性と思考にはいつも驚かされるばかりです。皆さんも体験してみませんか。(E.T)

博物館100年モノ語り・その1

今年、平成18年は市立博物館の前身施設・明治三十七、八年戦役記念館が明治39年(1906)9月21日に開館してからちょうど100年、節目の年になります。ちなみに皆さんがご存知のとおり、松本市が誕生したのは翌40年のことですから、市制施行より1年早く博物館が誕生したというわけです。

この博物館、名称が示すように、当初の収蔵資料は日露戦争の関係品でした。しかし、明治期、郷土・地域への風土に関心をはらい地方都市に博物館が設立され、それが町民・市民の皆さんの支持を得て今日まで活動を続けているのは極めて稀なこと、といわれます。同じような博物館をさがすと、開拓使函館支庁仮博物館を発展的に継承した市立函館博物館の存在が唯一でしょうか。

さて、18年度に開催予定の博物館開館100周年記念の行事はもうたくさんですが、この欄ではメイン特別展「博物館100年モノ語り」のあらましをチョッと紹介してみよう。

この特別展は100年間に多くの皆さんから寄贈していただいた資料をできるだけ展示・紹介し、モノの後ろにある時代に思いをはせていただき、町民・市民の皆さんの蔵としての博物館の役割にもスポットをあてます。先日、収蔵庫の整理中に、少し傷んではいますが、ホコリ(埃と誇り)のある「明治三十七、八年戦役記念館」の表札(写真)に出会いました。写真では何度も目にしましたが、実物に接したのは初めてのことで、感動!



明治三十七、八年戦役記念館表札

いわばこの特別展は、ふだんは皆さんが足を踏み入れない収蔵庫の資料群を展示室にそっくり移して見ていただく、という試みになりそうです。私たちの感動が、少しでも皆さんのココロに伝わるような特別展になれば、と思います。

今回号からほぼ1年間にわたって、博物館100年モノ語りを、リレー形式で連載します。

(館長補佐・学芸員 窪田雅之)

あなたと博物館 No.143

発行年月日 平成18年3月1日

編集・発行 松本市立博物館

〒390-0873 松本市丸の内4番1号 Tel.0263-32-0133

URL : <http://www.city.matsumoto.nagano.jp>

e-mail : [mcmuse@city.matsumoto.nagano.jp](mailto:mcmuse@city.matsumoto.nagano.jp)