

# なにわ野菜

## 探訪記 ⑪

吹田慈姑

### きれいな水に恵まれて

慈姑と書いて「くわい」と読む。オモダカ科の水生多年草と辞典にある。つまり、水田雑草の仲間ということのようだ。

この雑草育ちが高級食材として珍重されるのは、まず、その形に理由がある。丸い実から芽が突き出ている。それが「めでたい」形ということで、正月のお節料理に加えられてきた。伝統的産地のひとつが、大阪



吹田慈姑の苗を植える大阪学院大の留学生ら。大阪府吹田市



府吹田市だ。「吹田慈姑」は古くからのブランド品だったようで、江戸時代の狂歌師、蜀山人は「思いでる 鱧の骨切り すり流し すいたのくわい 天王寺蕪」と、大坂で食べたものをお願い出してたえた。栗のような味と言う人もいる。京都御所に献上されていたこともある。

数少ない生産農家、平野農園（平野紘一代表）で6月、苗の植え付けがあると聞いて訪ねた。地元の大阪学院大から留学生5人を含む学生11人が来ていた。大学の地域連携室が発足した2008年から、栽培を手伝

っているのだそうだ。

学生はぬかるんだ畑に入っ  
て、一本ずつ手で苗を植え付け  
ていった。米国カリフォルニア  
州からの男性留学生イアン・シ  
ーカーさん(23)は何度も泥に足  
を取られながら、193センチの体  
を折り曲げて作業をした。「機  
械を使わないこんな農業は初体  
験で驚き。実がなったら食べて  
みたいですね」。収穫は12月であ  
る。

吹田市で最も生産量の多い平  
野さんの慈姑畑の面積は900  
平方メートルと比較的小規模だ。機械  
化が難しく、人手がかかる作物  
だという。市内に計7世帯の農  
家があるが、収穫量は合わせて  
も年間500キロに届かない。

手間に加えて、作付けが広が

らない理由がもうひとつある。  
水の管理の難しさだ。

吹田慈姑に詳しい神戸大の伊  
藤一幸・元教授によると、もと  
が雑草の仲間だから、雑草除去  
につかう農業に弱い。慈姑畑の  
周辺環境、とくに水に生育が左  
右されてしまうのだという。

吹田で慈姑がつくられるよう  
になったのは、川が多く、千里  
丘陵の地下水がわき出している  
ことが生育に適したためだ。平  
野さんの畑でも地下水が湧く。

平野さんは、慈姑のほかにキ  
ュウリやトマト、キャベツなど  
をつくっている。これらに比べ  
て、慈姑はもうかる野菜ではな  
い。だが、平野さんは言った。  
「慈姑が育つのはきれいな環境  
がある象徴です。ほかの野菜の  
ブランド価値も高めてくれている  
のです」

(天野剛志)