

東海地域の農産物（野菜類・穀類）からみた食文化の歴史的展開の一考察

遠山 佳治

Study on Historical Development of Agricultural Products (Vegetables・Cereals) in the Tokai Regional Food Culture

Yoshiharu TOHYAMA

抄 録

東海地域の食文化について、今回は農産物の野菜類・穀類からみた視点で検討を加えるものとする。東海地域の野菜類・穀類における歴史的展開として、江戸時代から尾張大根の産地と切干大根の生産、近郊農業としての野菜類が生んだ漬物文化、結球開発がされたキャベツ・白菜、加工されたトマト・小麦などを具体的に追って、どのような食文化が発展してきたのかを明確にし、東海地域独自の食文化の特徴を探る。

キーワード：尾張大根、伝統野菜、ケチャップ製造、パン製造、名古屋めし

1. はじめに

東海地域の愛知県は、関東の東京、関西の大阪とともに三大都市圏を形成しているため、農業の生産力は乏しいと思われがちであるが、畜産を除く農業産出額（令和元年度）によると、愛知県は北海道・茨城・千葉・青森・長野・熊本・山形に次ぐ全国8位の農業県で、花き（観賞用の植物全般）は1位である。大正時代末期から昭和時代初期にかけて、安城を中心とした碧海郡では多角経営農業が行われ、世界有数の農業国デンマークになぞらえて「日本のデンマーク」と呼ばれたという歴史を持つ。ちなみに、現在の岐阜県の農業生産額は32位、三重県は33

表1 東海4県の農業産出額の都道府県別順位（令和元年度）

	米	麦類	雑穀	豆類	芋類	野菜	果実	花き	工芸農作物	茶	その他
愛知	22	7	40	15	23	5	13	1	17	8	4
岐阜	25	17	20	20	41	23	37	19	26	15	27
三重	23	11	30	18	39	38	33	27	9	3	2
静岡	29	—	35	40	9	14	11	4	4	2	—

（工芸農作物から茶を除く、「e-Start 政府統計の総合窓口 都道府県別農業算出学及び生産農業所得」より作成）

表2 東海4県の野菜における収穫量 (令和元年度) ~都道府県別全国上位順位

	静岡県	三重県	愛知県	岐阜県
冬キャベツ	11700 (10位)		207100 (1位)	
蓮根			3010 (4位)	
ふき			3630 (1位)	
みつば	1410 (4位)		1910 (2位)	
カリフラワー			2270 (3位)	
ブロッコリー			15700 (2位)	
レタス	24700 (6位)			
トマト			43900 (3位)	24200 (7位)
スイートコーン			6180 (8位)	
さやえんどう	578 (7位)	501 (9位)	1200 (2位)	
グリーンピース				155 (7位)

(「e-Start 政府統計の総合窓口 作物統計調査作況調査 (野菜)」より作成)

位であり、産出額はそれ程高いとはいえない。

東海地域は赤味噌・豆味噌文化圏という独特な文化を持ち、その赤味噌を使った伝統的な郷土料理に関しては先行研究が多い。ところが、農産物の歴史・文化に限った場合では、現代に至るまで東海地域独自の展開がみられるものの、先行研究は少ない。

そこで、本稿では、拙稿「東海地域における肉料理・肉食文化の歴史的展開の一考察」「東海地域における魚介食文化の歴史的展開の一考察」に続き、東海地域における農産物からみた食文化の関連性について各種資料を用いて歴史民俗学的観点で考察する。但し、表1の農業産出額で提示した豆類・果実 (フルーツ)・茶などは次稿に譲るものとする。

なお、本稿で東海地方ではなく東海地域という地区を設定したことについて説明を加えておく。東海地方といえば、一般に愛知県・岐阜県・三重県を指す。または東海4県として静岡県を加える場合もある。食文化からみた場合、名古屋を中心とした文化圏が対象となり、三重県南部の熊野、静岡県西部の伊豆などは、その対象外と考えられる。そのため、本稿では東海地域と設定している。

2. 守りぬかれた伝統的野菜のあゆみから開花した食文化

江戸時代後期の尾張で農作物といえば、大根が全国的に有名であった。そのきっかけとなったのが、18世紀前半に、各地で物産帳が作られたことによる。「享保元文諸国産物帳集成」に、春日井郡・丹羽郡・葉栗郡・中嶋郡・海西郡の産物として「宮重大根」が記されている。もちろん、「尾張風土記」「延喜式附録貞享本」など、古くから尾張で大根が栽培されていたことが分かる。濃尾平野は沖積平野のため一般に水田に向いている土地と思われがちであるが、愛知県北部は木曾川の扇状地で水が地下に潜り、中部では旧河道の自然堤防が微高地になっているため、畑作を進めることになった。

尾張大根の中でも有名なものが青首系の「宮重大根」で、五条川沿いの尾張国春日井郡落合

村枝郷宮重（現在の清須市春日宮重町）が発祥地である。一般的に流布している「宮重大根」のいわれは、尾張4代藩主徳川吉通が宝永年間（1704～1711）に鷹狩りの昼食で、庄屋近藤庄左衛門宅で食べた風呂吹き大根が美味しく、「尾張名物宮重大根」と名付けたという。但し、それに先立って樋口好古著「尾張徇行記」（寛政4年（1792）～文政5年（1822））では寛文12年（1672）の書上を紹介し、大根の献上については清須城主松平忠吉の時世から始まり、また家康の催促もあり、尾張初代藩主徳川義直（在任：慶長12年（1607）～慶安3年（1650））から大根が献上されたとある。また、正保2年（1645）の尾張藩「御記録抜書」によると3代將軍徳川家光へ「宮重大根一折」献上されたことが記されており、尾張大根が尾張徳川家から將軍家へ縄で包んだ贈答品として活用されていたこと、宝永年間以前に既に「宮重大根」の名前が存在していたことが分かる。なお、名付けの時期が宝永年間ではなく寛永年間（1624～1644）という説もあり、その場合は初代藩主徳川義直の時世となる。正徳2年（1712）の「和漢三才図会」では宮重大根の味が甘いことが、「尾張名所図会」では「宮重の産は形大ならざれども美味なる事言語に絶へたり」と称賛されている。松尾芭蕉の手紙にも「宮重大根」が登場し、全国的にも有名であった。なお、京野菜の聖護院大根など、多くの青首大根は、宮重大根から発展したものである。

また、「尾張名所図会」には、「宮重大根」に比べて、形が大きく、他国で尾張大根として称せられるものが方領村産の大根として紹介されている。その「方領大根」は、宮重より少し南に位置する海東郡甚目寺村（現在のあま市甚目寺町）が発祥地で、白首大根のため全体が白く、先端にかけて細く曲がる弓張り状が特徴である。その特徴をデフォルメして、「尾張名所図会」の小田井の青物市場など各図会の挿絵ではずんぐりとした大型大根として描かれている。但し、早生は長円錐形である。安永3年（1774）、尾張9代藩主徳川宗睦が鷹狩りの時の逸話が伝わるが、宮重大根時の逸話と混在していると思われる。

宝暦4年（1754）の「日本山海名物図会」には「大根甚だ大きにして風味かろく大上品也。日本にて大根の第一なるべし。江戸ねり馬大根大きき尾張大根におとらず、然共風味ハ尾張よりもはるかにおとれり。」と記されており、「方領大根」を指していると推測される。なお、江戸の練馬大根は、5代將軍綱吉が尾張大根種の栽培を奨励したことによるとあり、その尾張大根は方領大根を基本とした品種である。弘化3年（1846）「尾張志」では、尾張大根を江戸で植えても、その土地の気候風土に左右されて形・味等は変わってくるとある。

このように、味の宮重大根、大きさの方領大根と二つのブランド大根を生み出したが、全国的にはこの2種の尾張大根が混在して「尾張大根」として認識されていくようになっていったと理解する。享和2～文化11年（1802～14）の十返舎一九「東海道中膝栗毛」では、熱田神宮の宮柱の太さを宮重大根に例えていたり、先に紹介した「日本山海名物図会」などの説明文も両者が混在していると思われる。このように宮重大根を中心に尾張大根の需要が高まると、生産地は尾張一帯に広がり、五日市場・氏永・明治・蜂須賀・小日比野・西成・下津・九日市場など生産地の各集落名が付いた系統に細分化されていった。さらに、大根の生産は、知多郡・愛知郡・碧海郡などにも広がり、明治時代中期から昭和時代中期にかけて、とくに知多半島北部の大夫町（現在の大夫市）で大根生産が盛んになり、大根運搬専用の大根列車が走った程であった。

この尾張大根の料理法であるが、風呂吹き大根や煮物が有名である。とくに方領大根は白色で、煮崩れしにくいと、風呂吹き大根に適している。肉質が緻密で柔らかく、甘みが強い宮重大根は、切干大根に向いていた。そして、その大根の産地では、冬場に降水量が少なく乾燥

した伊吹おろしが吹くため、寒ざらしでうま味を凝縮させた切干大根（大根切干）の生産に適していた。切干大根は享保年間(1716～1736)から作られ、「尾張名所図会」「尾張八丈」「尾張志」では、割干・織切干・輪切干など多様な切干大根が中嶋郡矢合村・陸田村（現在の稲沢市）で作られていることが記されている。明治時代に入ると、栄養価が高い保存食として飛躍的に発展し、明治32年（1899）に、尾張物産大根切干同業組合が結成された。中島郡平村（今の稲沢市）の倉見岩之丞が長割干を始め、海部郡佐織村（今の愛西市）では輪切りの花丸切干が作られた。さらに、切干大根の生産も広がり、尾張知多大根切干同業組合・三河大根切干同業組合が設立された。なお大正時代の統計をみると、切干大根を愛知県の工業における重要工産物として扱っている。現在では刈谷市で多く生産されている。

また、東海地域における八丁味噌の味噌田楽では一般に菜飯が供される。菜飯とは、一般的には刻んだ蕪の葉などの青菜を炊き込んだ米飯または湯に通して塩を加えた青菜をまぜた飯であるが、静岡から愛知にかけての地域の菜飯は、乾燥した大根菜を使用し、渥美半島を中心に生産されていた大根が使用されていた。

なお、太平洋戦争中からは食料不足対策として大根からサツマイモに転作され、戦後は住宅地が広がったため畑地が少なくなり、昭和30～40年代に宮重大根の生産は衰退し消滅した。皮肉なことに、宮重大根から発展した青首系大根（青首宮重総太り）は昭和40～50年代に関東地方を中心に生産・消費が伸び、方領大根などの白首大根の生産量は減少していく。但し、平成4年（1992）に、宮重大根純種子保存委員会が設立され、伝統野菜として宮重大根が復活している。

ここで、宮重大根・方領大根も含まれる各県の伝統野菜について紹介したい（表3・表4参照）。守口大根・かりもり・大高菜・赤かぶは第3項、白菜・キャベツは第4項に譲るものの、本項でもいくつか説明を加えたい。菜類の餅菜は、小松菜に近い在来の菜類で、葉の食感は柔らかい。愛知県の質素な雑煮に入れるため、現在の東海地域の正月にとっては欠かせない食材となっており、正月菜とも呼ばれている。そして、関東の品種と関西の品種の中間的性質を持った野菜の例として取り上げられるのが、東海地域の越津ねぎである。海東郡越津村（現在の津島市）が発祥地である。関東では鍋物にも、千住ねぎなどの太い白ねぎである根深ねぎを使う。それに対して関西ではたこ焼きにも、九条ねぎなどの細くて青い葉ねぎを使う。津島市を中心に一宮・江南・愛西各市と尾張各地で栽培されている越津ねぎは、白ねぎと青ねぎの両方の性質を兼ね備えている。

ふきは、もともと晩生品種であり、江戸時代に知多郡加木屋村（現在の東海市）の早川平左衛門が栽培したことが始まりといわれる。明治時代にその早川家の跡地から芽咲気の早い早生品種が発見され、次第に尾張一帯で栽培が普及し、大正時代末から昭和初期が全盛となった。戦後の昭和34年の伊勢湾台風で海部郡・中島郡の生産は壊滅的な被害を受け、みつば栽培へと移行し、現在では主に知多半島のハウスで栽培されている。愛知のふきは、香りが高く、食物繊維が豊富なので、葉にも用いられた。

また、木曾川下流の低湿水田が広がる愛西市立田・八開を中心に、伝統野菜として分類されてはいないが蓮根が栽培されている。茨城県・徳島県とともに三大産地の一つである。天保年間（1830～1844）に、海西郡戸倉村陽南寺の竜天和尚が近江から赤蓮を持ち帰ったことが始まりという。尾張在来種の蓮根は、粘質のうまさを持ち、煮物などの正月料理に使用されている。現在では、露地栽培が10月～翌年4月、ハウス栽培が8～9月と一年中出荷している。

次に、三重県の伝統野菜で全国1位の生産を誇るのがなばなである。桑名市長島町を中心に

表3 愛知県の伝統野菜

品目	品種	時代	産地	
大根	宮重	江戸	尾張	清須市
	方領	江戸	尾張	あま市
	守口	昭和	尾張	扶桑町
ニンジン	八事八寸	大正	尾張	名古屋市
	碧南鮮紅五寸	大正	三河	碧南市
	木之山五寸	大正	尾張	大府市
里いも	八名丸	昭和	三河	新城市
なす	愛知本長	昭和	尾張	あま市
	天狗	昭和	三河	設楽町・東栄町・豊根村
きゅうり	青大	昭和	尾張	尾張地域
トマト	ファースト	昭和	三河	豊橋市・豊川市・渥美地域
かぼちゃ	愛知縮緬	昭和	尾張	大治町・大府市
かりもり	かりもり（堅瓜）	明治	尾張	清須市、大口町
	早生かりもり	明治	尾張、三河	尾張地域、刈谷市、碧南市
とうがん	早生とうがん	明治	三河	安城市ほか
はくさい	野崎2号	大正	尾張	名古屋市、尾張地域
キャベツ	野崎中生	大正	尾張、三河	尾張地域、三河地域
	愛知大晩生	昭和	尾張	名古屋市
菜類	餅菜（正月菜）	明治	尾張	尾張地域
	大高菜	江戸	尾張	名古屋市
	まつな	明治	尾張	あま市
ほうれんそう	治郎丸	大正	尾張	稲沢市
たまねぎ	愛知白早生	明治	尾張	東海市
	知多3号	昭和	尾張	大府市、南知多町
	養父早生（知多早生）	昭和	尾張	東海市、知多市
ねぎ	越津	江戸	尾張	尾張地域
	法性寺	明治	三河	岡崎市
ふき	愛知早生	明治	尾張	知多地域、稲沢市、愛西市
えんどう	渥美白花絹莢えんどう	明治	三河	渥美地域
ささげ	十六	大正	尾張	愛西市、稲沢市
	姫	明治	尾張	尾張地域
千石豆	白花千石	明治	尾張	あま市

(愛知県のWeb「愛知の園芸農業」より作成、メロン・まくわうりを除く)

表4 岐阜県・三重県の伝統野菜

品目	品種	時代	産地		品目	品種	時代	産地	
大根	守口		美濃	岐阜市	ねぎ	徳田		美濃	岐南町
カブ	飛騨紅	大正	飛騨	高山市		飛騨一本太		飛騨	高山市
	わしみかぶら		飛騨	郡上市	うど	紅	明治	美濃	恵那市
	種蔵紅		飛騨	飛騨市	あざみ	沢	大正	美濃	揖斐川町
	久野川かぶら	昭和	飛騨	下呂市	いんげん まめ	あきしまさ さげ	江戸	飛騨	高山市・飛騨市
ごぼう	菊	明治	美濃	中津川市		桑の木豆		美濃	山県市
	島	大正	美濃	岐阜市	ささげ	十六		美濃	羽島市・本巣市
じゃがいも	弘法いも		美濃	本巣市	千石豆	千石豆		美濃	岐阜市
里いも	西方	昭和	美濃	中津川市	とうがらし	あじめコシヨウ	江戸	美濃	中津川市
きくいも	きくいも	昭和	美濃	恵那市	さんしょう	高原	江戸	飛騨	高山市
タケノコ	瀬戸	江戸	美濃	中津川市	ぎんなん	藤九郎	江戸	美濃	瑞穂市
かぼちゃ	半原	昭和	美濃	瑞浪市					
自然薯	伊勢いも		伊勢	多気町					
菜類	三重なばな	江戸	伊勢	桑名市・木曽崎町・松阪市					
	たかな		紀伊	熊野市					
	松阪赤菜	中世	伊勢	松阪市					
ずいき	芸濃	昭和	伊勢	津市					

(岐阜県のWeb「飛騨・美濃伝統野菜」、三重県のWeb「みえの伝統野菜」より作成、加工食きんこは除く)

木曾三川の下流域で生産される洋種アブラ菜である。江戸時代には油を絞るために栽培されていた菜種が、戦後の昭和20～30年代にかけて安価な輸入品に押され油への需要が減少し、食料のなばなに転換していく。なばなの油炒めが郷土料理である。平成10年に、テーマパーク「なばなの里」が開園し、なばなの産地としての知名度が上がった。

伊勢いもは榊田川流域の肥沃な土壌で作られ、長芋の一種であるが、形状が塊形で凹凸があり表皮が白いのが特徴である。北畠氏の家臣が大和より種芋を持ち帰り栽培したことを始まりとする説や享保期（1716～1736）に誕生した説があり、江戸時代には栽培されていた。大正時代から昭和20年代にかけて盛んに栽培されていた。なお、江戸時代の料理で、山の芋と鯛の白和えを伊勢豆腐と呼ぶが、この伊勢いもを使ったことによる。

また、表4の欄外に記されている「きんこ」とは、三重県志摩地区で栽培されているサツマイモの単人芋を、煮切り干し製法で製造したもので、名前はナマコを干した「金ん子」に似ていることに由来する。一般的に蒸し切り干し製法の芋加工が多い中、この煮切り干し製法は珍

しい製造方法である。海女がオフシーズンの冬場に作るおやつ・保存食で、ミネラル摂取に欠かせない郷土食である。

愛知県のサツマイモは伝統野菜に分類されてはいないが、戦前・戦中に名古屋近郊で代用食材として栽培された。当時のサツマイモは三重県で品種改良された護国芋で、水っぽく甘みも少なかったため、小麦粉を使って美味しく作ったものが、現在名古屋の庶民派菓子として定着している鬼まんじゅうの始まりと言われている。

静岡県では伝統的な芋類が多くあり、静岡おでんの具に使われる井川おらんどや水窪じゃがたなどのジャガイモ、磐田が産地の海老芋のサトイモ、丸子宿の名物とろろ汁を生んだ自然薯がある。また、初夢の「一富士、二鷹、三なすび」の元となったのが、京都の賀茂なすに似た、温暖な気候の三保半島で栽培された折戸なすである。初成のなすは大名が縁起品として使用する贅沢品で、慶長17年（1612）の家康から幕末の徳川慶喜まで献上が続いたが、現在は栽培されていない。

3. 東海地域独自の工夫から発展した漬物文化

愛知県あま市甚目寺に鎮座する萱津神社は、全国でも珍しい漬物の神社である。境内には漬物を納める「香の物殿」があり、毎年8月21日の「香の物祭」には熱田神宮へ献上する漬物を作るために初成の瓜・茄子・大根などの野菜を漬け込み、多くの漬物業者が参列している。五穀豊穰祈願で、神前にウリ・ナス・蓼（たで）等の初生と藻塩の供物の腐敗を防ぐため、かめに入れたところ程よい塩漬けとなり、万病を治すお守りにしたというのが、神社のいわれであり、日本武尊の伝承も残る。このように、なぜ尾張の地に漬物の神が祀られているかといえば、尾張が漬物の原料となる野菜と塩がともに産地で入手しやすく、高温多湿の風土の中で保存食として塩漬けがされていたからといえる。

愛知の伝統野菜（表3）で紹介した大高菜は野沢菜に似ており、現在ではほとんど見ることができなくなっているが、幕末の「尾張名所図会」「尾張志」には記載され、葉や茎が柔らかく塩漬けに適しているとある。

それに対し、現在でもよく食されている漬物は、守口大根とかりもり（堅瓜）の粕漬けである。守口大根は、宮前大根とも呼ばれる細根大根のことである。守口大根という名前の由来は、大阪府守口市周辺の淀川流域で作られていたことによる。明治時代以降、愛知・岐阜にかけての木曾三川流域の砂質の土壌にも適していて盛んに栽培されるようになった。但し、江戸時代に細り大根・美濃干大根などと呼ばれた細根大根があった。大阪の守口大根が伝わったのか、または在来の細根大根が改良されて愛知・岐阜の守口大根になったのかは定かではない。戦前は岐阜県のみで栽培され、戦後に扶桑町を中心に愛知県での栽培も盛んになった。この守口大根は、径2.5cm、長さ120cmが標準という世界最長の大根で、平成25年（2013）にはギネスワールドレコーズ（191.7cm）にも認定された。繊維質が多く、辛みが強いので、生食や煮物には不向きで粕漬けの守口漬とされた。大阪の守口漬は、明治時代以降の守口宿の衰退に伴い、奈良漬の一種として扱われるようになった。愛知の守口漬は、明治14年（1881）に岐阜の料理人山田才吉が名古屋の漬物店「喜多福」で、細身大根の粕漬けを改良して考案したもので、塩漬けで脱水後に、何度も酒粕に漬け込み繊維質を柔らかくし、最後に味噌粕で仕上げるといものである。酒粕や味噌粕は、愛知の伝統的な醸造業製造元から入手できた。現在でも、2年余

の時間をかけて、じっくりと熟成させている。名古屋の鰻丼に添えられることが多く、昭和25年(1950)の愛知県で愛知県の土産品として認識されるようになり、現在でも土産品・贈答品として活用されている。

かりもりの粕漬は愛知県全域に広がる郷土食で、下漬けで塩、中漬けは空搾り、本漬けに粕を使い、少し前までは各家庭手作りの漬物であった。なお、名古屋には、大正3年(1914)に野田市次郎が創業した丸越(野田屋)がある。当初は奈良漬の製造をしていたが、現在では「小夜子」というブランド名で知られている。また、「三井の漬物」で知られ、大正14年に一宮で創業した三井食品工業(岩田米逸商店)もある。

その他、愛知県から岐阜県東濃地方にかけての山間部で、名産の豆味噌を使った、山ごぼうの味噌漬を作って食べられている。文久年間(1861~64年)、恵那郡本郷(現在の恵那市岩村)の吉村喜代吉が三ツ森山で発見したごぼうで、茎の切れ目が菊の花に似ていることから菊ごぼうとも呼ばれている。

漬物の代表格は、大根を干して糠に漬けた沢庵漬といえる。江戸時代の臨濟宗僧侶沢庵宗彰が考案し、3代将軍家光が命名したといういわれは有名である。江戸時代に大根で有名な尾張でも、名古屋城下から少し離れた御器所村周辺(現在の名古屋市昭和区)で作られていたことが、「尾張名所図会」で記されている。但し、宮重・方領大根ではなく、東島という別種の大根を使用した。明治初年に萬屋太七、井戸田村(名古屋市瑞穂区)の米倉兼三郎が沢庵漬製造を専業とした。関西方面に運ばれ、軍事食としても重宝され、明治40年(1907)頃が全盛期であった。その後は、名古屋の都市化に伴い衰退していくこととなる。

東海地域の沢庵漬けとしては、伊勢神宮の土産物から発展した「伊勢たくあん」があり、「こうこ」と呼ぶ。伊勢神宮の御園などで採取された大根を使い、幕末より生産されている。もとは宮重大根であったが、青首系大根は漬けると黒ずむことから、宮重大根をもとに交配させて白首大根「御園大根」を作り、名古屋の沢庵に代わるかのように大正時代から本格的に栽培された。太平洋戦争で沢庵漬の生産は激減したが、戦後の食糧難で盛り返し、昭和30~40年代が最盛期であり、関西地方に広く販路が広がっていた。

さて、名古屋ゆかりの漬物として福神漬もあり、大根・ナス・蓮根・ナタ豆・ショウガ・ゴボウ・シソの7種の原料をたまり醤油で漬け、7種の原料を七福神になぞらえたものである。福神漬は元々七夕の供物を利用して作られたといういわれがあり、明治18年(1885)、東京上野の漬物屋「酒悦」の野田清右衛門が10年の歳月をかけて作り上げ、当時の流行作家梅亭金鷲が名付けたものといわれている。それ以前の漬物は塩漬けが主流であったが、この福神漬を境に漬物の中でも醤油漬けが多く作られるようになる。東京とほぼ同じ明治20年頃、名古屋においても沢庵漬物業の米倉兼三郎によって、福神漬の前身ともいうべき、大根・ナスの刻漬物「あちら漬」が考案された。その後、改良を加えて現在の福神漬が完成し、明治35年にカレーライスの付け合わせとされた。缶詰・樽詰の保存方法が改良され、明治37~38年の日露戦争、大正12年(1923)の関東大震災など多くの需要に供された。なお、きゅうりの醤油漬けは、昭和37年(1962)に作られた「きゅうりのQちゃん」が高度経済成長期のテレビCMで全国的に有名となり、渥美半島の田原市にある東海漬物工場で製造されている。

岐阜県の漬物として有名なのが、飛騨高山の赤かぶ(赤かぶら)漬であり、切り漬と長漬がある。岐阜県の伝統野菜(表4)で分かるように、豊富に野菜が採れない飛騨でも古くからかぶが生産されていた。戦国時代に尾崎城主塩屋秋貞によって、他国より紫紅色の丸いかぶ(八賀かぶ)が持ち込まれ栽培されたといういわれを持つ。大正7年(1918)、吉城郡丹生川村周

辺にて、八賀かぶの突然変異として紅かぶが発見され、小坂吉造が栽培に尽力し、現在の紅かぶが生まれた。赤かぶ漬は厳しい冬の飛騨にとって貴重な野菜の保存食であり、重労働に必要な塩分補給の意味を果たしている。現在では、居酒屋の定番郷土料理メニューとして、漬物を焼いて溶き卵でとじる漬物ステーキがある。極寒で凍り付いた漬物を解かす目的で囲炉裏で朴葉の上に乗せて焼いたことが始まりといわれる。古くなった漬物を再利用する効果もある。元は赤かぶ漬を使っていたが、現在では白菜漬が主流になっている。

4. 西洋野菜の進展～白菜とキャベツの品種改良

葉物野菜のキャベツと白菜は、名古屋・東海地域と大変ゆかりがある。山東白菜が明治8年（1875）に清（中国）から日本の東京博覧会に出品されたが、当時の白菜は葉が巻いていない品種であった。愛知県植物園（現在の愛知県農業総合試験場）では、その白菜について10年程栽培を重ねたが、結球に至らなかった。農業技術者の野崎徳四郎はその白菜を譲り受け、結球白菜に向けて交雑し、明治28年（1895）に開発を成功させ、「愛知ハクサイ」（野崎1号、野崎2号）と名付けた。野崎は、嘉永3年（1850）に下之一色村（現在の名古屋市中川区）に農家西川藤三郎の長男として生まれ、荒子村（現在の名古屋市中川区）の農家野崎林左衛門の養子となり、庄内川沿いの自分の畑地を野崎採種場として創立した。その白菜は肉質が柔らかく、甘味があり、当時は冬の野菜は少なかったため、漬物とともに鍋物に重宝されて喜ばれた。現在では愛知県での生産量は多くないが、早生白菜の代表品種となっている。

また、豊橋から渥美半島では、全国有数のキャベツ栽培が盛んに行われている。キャベツは時期によって、3種に分けられる。4～6月の春キャベツは、生産量は少ないが、千葉県など大都市の近郊で栽培される。7～10月の夏キャベツは、高原キャベツとも呼ばれ、群馬県・長野県など冷涼地で栽培される。11～3月の冬キャベツは、作付・出荷とも多くの量で、珠が引き締まった平たい形が特徴で、みずみずしく甘く、愛知県渥美半島が一番の産地である。渥美半島は、秋から春までの寒暖の差が激しく、太平洋に面した半島特有の乾燥した北風のからっ風が吹くため、珠が引き締まり、甘味を増すのである。品種の名前にも、アーリーサマーが渥美半島に土着して「渥美群」、バンダーゴウは知多半島に土着して「愛知群」と愛知県の地名が取られている。そのアーリーサマー系を選抜改良したのが、白菜同様に名古屋の野崎採種場で、野崎中生キャベツを作りあげた。

キャベツ栽培の多さは、東海地域の食文化にも影響を与えている。浜松餃子の具には他の地域では見られない程多くのキャベツを使用するため、餃子の味が脂っこくなく、さっぱりしているので人気が高い。また、名古屋・東海地域のたこ焼きにも、多くのキャベツが入っている。キャベツ入りたこ焼きは、本場の関西では見られないのが興味深いところである。味噌カツ・カツ丼や手羽先にも、キャベツは付き物で、千切りキャベツがおかわり自由または大盛のカツ専門店が多い。名古屋風カツサンドでも、レタスではなくキャベツを使用する。このように濃い味の多い名古屋めしには、キャベツが欠かすことができない存在となっている。なお、キャベツの仲間の芽キャベツは、浜松を中心とした静岡県で栽培され、全国の7割を占めている。

次に、矢作川下流域では古くから冬越しのニンジンが生産されていたが、砂壤土に適した碧南鮮紅五寸人参が品種改良され、昭和30年代にはさらに栽培が広がった。その人参をさらに改良を重ねて現在生産されているのが、色が鮮やかで、形も整っていて、糖度が7度以上と甘み

豊かな産地ブランド「碧南美人」であり、東海地域に留まらず、関西・北陸地区にも出荷されている。また、岐阜県各務原市では、全国でも珍しいニンジンの2作取り（5～6月、11～12月）を行っている。

5. 西洋野菜の製造加工業の発達

明治31年（1898）に知多半島の知多郡荒尾村（現在の東海市）で、名古屋市勸業吏員佐藤杉右衛門指導のもと、蟹江甚太郎・一太郎がキャベツ・ニンジンなどの西洋野菜の栽培を開始した。トマトが採れたのは明治32年であるが、当時のトマトは青臭く、当時の人にもトマトの味が馴染めずに、売れ行きが悪かった。そこで、蟹江一太郎は売れ残ったトマトの活用について、名古屋の西洋料理店勝利亭より教えてもらい、名古屋ホテルで使われていた外国産トマトソースを参考に、明治36年に日本で初めてのトマトソース（現在のトマトピューレ）を製造した。ほぼ同じ明治39年頃、愛知郡笠寺村（現在の名古屋市南区）の久野増次郎もトマトソース製造を試みる。蟹江一太郎はさらに改良を重ね、明治39年には工場を建てて本格的にトマト加工に着手し、明治41年（1908）には日本初のケチャップを、さらにウスターソースを開発する。明治43年には現在の鶴舞公園にて産業発展目的で開催された第10回関西府県連合共進会（現在の博覧会）にトマトソースを出品し、好評な成績を得る。大正3年（1914）には愛知トマトソース製造会社を設立し、日露戦争で陸軍伍長として出征した一太郎は陸軍の五角星章より籠目を会社のマークとした。第一次世界大戦の影響で輸入品が減っていたため、国産のトマト加工品の売り上げが上がった。昭和8年（1933）にはトマトジュースを販売し、昭和38年（1963）には籠目のマークにより、社名をカゴメと変更した。そして、世界で初めてプラスチックチューブ入りのケチャップを生産・販売した。現在ではケチャップや野菜ジュースなどの一大食品加工企業となっている。

ちなみに、現在の東海地域におけるトマト栽培は、昭和19年（1944）に温室用栽培品種として愛知県の豊橋温室園芸組合で改良された、頭頂部が尖っているファーストトマトがあり、愛知県の渥美半島を中心とした東三河で、明治35年（1902）より温室メロンとの組み合わせで栽培されている。ミニトマトを含めたトマトの収穫量（平成30年農林水産統計）をみると、熊本・北海道に次いで、愛知県が全国3位の収穫量を誇っている。その他、岐阜県奥美濃から飛騨地方の「飛騨トマト」も盛んで、トマトジュースなど商品化もされている。

6. 穀類の歴史的変遷

弥生時代の愛知県は稲作が盛んであり、大規模な環濠集落の朝日ムラ（現在の清須市）が存在した。沖積平野の濃尾平野には低湿地の凹地が多くあり、水田に適していた。しかし、愛知県北部の扇状地や平野内の微高地など水田に適していない土地もあり、旧河道を利用した宮田・木津用水路の開削などが江戸時代から明治時代へと続いたこと、伊勢湾・三河湾岸の新たな開発が進んでことで、水田が広がっていった。

農業神の伊勢神宮外宮が鎮座する三重県では伊勢米が有名であった。とくに米の銘柄である関取・竹成・伊勢錦は「伊勢の三穂」と呼ばれた。関取米は、嘉永元年（1848）に中菰野村（現

菰野町)の佐々木惣吉が発見した品種で、茎が短い短程で、茎が枝分かれする多蘖で、耐病と耐肥性に優れていた。明治20年頃には、菰野出身の旧藩士鈴木弘覚により利根川筋の関東平野へ普及させた。竹成米は、明治7年(1874)に音羽村(現菰野町)の松岡直右衛門が発見した中稲系優良品種である。同じ中稲系優良品種である伊勢錦米は、嘉永2年に多気郡五箇谷村(現多気町勢和)の岡山友清が発見し、隣村の野呂清右衛門が普及に努めた。現在では、伊勢神宮の神田で生まれた「伊勢ひかり」や三重県「結びの神」、岐阜県「美濃ハツシモ」、愛知県「あいちのかほり」など、県産ブランド米が知られている。

なお、伊勢神宮の名物赤福餅は、昔は粳米の伊勢錦も使って作られたとも言われており、名古屋名物のういろ、三月節句菓子のおこしもの・いがまんじゅう・からすみ、岐阜県下呂温泉周辺のおねかえし、静岡県遠江のおはたき餅など、東海地域の和菓子には粳米(米粉)が多く利用されている。

そして、奥三河から岐阜県東濃地域、南信州にかけての郷土料理として、串に差した粳米を焼いてタレを付けた五平餅が存在する。元々は、山の神へ五穀豊穡や日々の平安を願って、春・秋の山の講でお供えたものであったため、山間地域に分布しており、名前は神社の「御幣」から来ている。豊田市では五平餅発祥の地とうたっているが、信州発祥説もあり、文献資料が残っておらず厳密な歴史については不明である。

五平餅には形態で大きく2種に分けることができる。一つがわらじ型で「御幣」の由来に合致する。赤い豆味噌をベースにしたタレを付けて焼く。八丁味噌の産地である三河の山間地から岐阜県東濃地域の中津川市・恵那市の中山道南側に存在する。もう一つが食べやすい団子型で、えごまやクルミを混ぜたタレを付ける。主に岐阜県東濃地域では中山道北側、南信州を中心に存在している。島崎藤村『夜明け前』にも「・・・、串差にした御幣餅をその膳に載せてすすめた。こんがり狐色に焼けた胡桃醤油のうまさうなやつは、新夫婦の膳にも上った。」とあり、団子型と思われる。しかし、一言で団子型といっても、2~5つと地区によって団子の数が分かれ、団子の形も丸型と丸平型に分けることができる。その他、地域によって、おにぎり型・きりたんぼ型の五平餅もあり、多様に分かれている。

表1でわかるように、現在の愛知県では麦類(小麦)の生産も意外と多い。このことは、小麦の消費量も比例していると見える。小麦の消費を考えると、うどん類・パン類などが思い浮かぶ。統計局の家計調査(平成29年~令和元年の都道府県庁所在地・政令指定都市データ)をみると、生うどん・そばの消費額として、高松市、山形市、前橋市、長野市に次いで名古屋市が4位と上位である。きしめん、味噌煮込みうどん、カレーうどん、ころうどん等々、名古屋めしのうどん類が多様に展開しており、上位に位置していると考えられる。

パンについても、津市、大阪市、岡山市、堺市、神戸市、京都市、広島市に次いで全国8位の消費量を示している。とくに、食パンに限ると、鳥取市に次いで全国2位の消費量である。他の都道府県に比べ、モーニングサービスを提供している喫茶店数が多いため、食パンの消費量も多いと推測される。

また、日本のパン製造の大手3社の内、約100年の歴史を持つ2社が名古屋市への由縁を持っている。その1社目は、アルコール醸造から転化した経緯を持つ。創業者の盛田善平は、文久3年(1863)に尾張国知多郡小鈴谷村(現愛知県常滑市)の造り酒屋ヤマヅミ(盛田家)の分家で生まれたが、家業を廃業し、明治25年(1892)、叔父である中埜酢店(現・ミツカン)の4代中埜又左衛門とともにカプトビール(丸三麦酒)の製造・販売を行った。「勝って兜のビールを飲め」と囃され、一時は大手企業を上回る売れ行きを見せたが、日露戦争後の不況で

大日本麦酒に吸収された。今度は、綿糸の糊付けに使用されていた小麦粉に目をつけ、明治32年(1899)に半田に敷島製粉工場を設立させ、マカロニ製造を試みるが上手く進まなかった。大正9年(1920)、米騒動後の米価高騰・食糧難を解消するため、第一次世界大戦で名古屋のドイツ人捕虜収容所に収容されていたドイツ人製パン技師ハインリッヒ・フロインドリーブを技師長として招いて、米の代用食としてのパン製造を行った。昭和44年(1969)、パン・シキシマ・カンパニーの頭文字からPascoというブランド名で、全国展開をしていくことになる。現在では、食パン「超熟」、西日本限定ではあるがサンドロールシリーズが有名である。なお、本家盛田家(現在の盛田株式会社)からはソニー創業者の一人盛田昭夫を輩出し、昭和46年(1971)に日本初のコンビニエンスストア「ココストア」(現在はファミリーマートに吸収合併)を誕生させている。

また、2社目が大正11年(1922)に舟橋甚重によって名古屋市中区長岡町において創業された、パン製造の「金城軒」(昭和26年に富士製パン株式会社へ、現在のフジパン株式会社)である。敗戦後の昭和21年(1946)に、配給食糧としてのパン委託加工を始め、昭和25年より学校給食等パン製造を手がけて発展する。昭和45年(1970)の大阪万国博覧会でロボット館を出展し、子どもたちの人気を集めた。高度経済成長期にはマクドナルドハンバーガーのバンズを提供し、昭和50年(1975)には、パンの耳を取りのぞいたサンドイッチ(スナックサンド)を日本ではじめて製造販売している。現在では、食パン「本仕込み」やネオバターロールが人気である。なお、三大会社の残りのヤマザキ(千葉県創業)は、昭和42年(1967)、名古屋工場を稼働させている。

7. 総括～東海地域の農産物(野菜類・穀類)からみた食文化の特徴

これまで、東海地域の農産物(野菜類・穀類)からみた食文化を、歴史民俗学的視点でみてきたが、ここで食文化の特徴を3点にまとめて整理してみた。

第1点目の特徴は、愛知県を中心にモノづくり王国と呼ばれているが、その精神は野菜の開発分野でも共通しているという点である。研究熱心な農業技術者たちによって、キャベツ・白菜の結球に成功し、現在のキャベツ・白菜の元を作り上げている。他にも、甘みのあるニンジンなどを生み出す品種改良は進み、ハウス栽培などは積極的に導入されている。つまり、現在の私たちが恩恵を受けている野菜の品種・栽培法を生み出し、生産性を高めてきた。また、食品加工の面においても同様で、東海地域独自の創意工夫により、保存食として守口漬などの漬物や切干大根などが作られた。また、粳米から和菓子、小麦からパン・うどん製造の商品開発が盛んである。とくにカゴメによって、トマトソースやケチャップがはじめて国産で開発され、さらに大量生産しやすいように、世界で初めてプラスチックチューブ入りケチャップを作ることになった。現在も各メーカーがプラスチックチューブ入りの商品を販売していることをみると、モノづくり王国の賜物といえる。

そして、名古屋郊外に工場立地に適した広大な土地、水源豊かな木曾三川などの水、交通機関の発展による名古屋からの労働力に恵まれ、カゴメ、敷島パン・フジパン、カプトビールなどの工場が展開していった。

第2点目は、恵まれた自然環境・社会環境によって各時代とともに農業生産が格段に飛躍した点である。温暖な気候のもと、木曾三川流域の肥沃で砂質の土壌が基盤となった濃尾平野と

それに続く丘陵地という農業に適した土地であった。そして、江戸～明治時代に内海である伊勢湾・三河湾では鰯が大量に獲れ、干鰯・メ粕の施肥があった。干鰯は高価であったため、全ての地域での活用は難しかったものの、全体としては農業の生産性を上げた。また、農業生産に欠かせない水源の確保であるが、当初木曾川流域の扇状地や知多半島・渥美半島および碧海台地などでは、豊富な川の水を上手く利用できない土地が広がっていた。そして、江戸時代には旧河道を利用した用水開削や大規模な用水路の計画が始まり、土木技術の発展により矢作川の水を利用した明治用水、木曾川の水を利用した愛知用水、豊川・天竜川の水を利用した豊川用水が近現代に整備されたことが大きい。

第3点目は、良質な野菜類を豊富に生産・提供されていることが、名古屋めしの展開と定着に繋がったという点である。味噌カツにはふんわりと盛られたキャベツが欠かせないし、味噌カツサンド・名古屋風たこ焼き・浜松餃子などでは、キャベツの甘みが味を引き立ててくれる。また味噌おでんでは、八丁味噌でじっくり煮込み柔らかくなった丸切り大根が付き物である。大根菜を使った菜飯に味噌田楽も名古屋定番である。そして、味噌煮込みうどんの太麺、モーニングサービスの食パン、あんかけスパゲティや鉄板スパゲティなどの原料は小麦である。とくに、あんかけスパの味付けに欠かせないケチャップを生み出したのは、東海地域のカゴメであった。このように、安定供給される豊富な野菜は、名古屋めしが庶民の味として定着するには、大切な条件であった。

最後に、愛知県の農業産出額は高い傾向を示しているが、統計局の家計調査（平成29年～令和元年の都道府県庁所在地・政令指定都市データ）をみると、現在の野菜類の消費額は東京・横浜など関東圏にはるかに及ばず、名古屋市23位、浜松市34位、津市37位、岐阜市40位と低調であり、サラダなど生鮮野菜をあまり食べない地域といわれている。カゴメによる都道府県別の全国野菜不足調査（平成30年）においても、三重県21位、岐阜県27位、そして愛知県が47位の最下位であり、愛知県は野菜の高価格によって買い控えをし、野菜料理は手間で苦手と思っている割合が高い傾向がみえる。そして、外食の多さやモーニング文化による朝食品目数の少なさが影響していると分析している。ここで、愛知県産キャベツの取引先市場資料（平成28年度）をみると、中京圏が13%に対し、京浜圏41%・京阪神圏35%と、8割近くが関東・関西圏で消費されていることが分かる。全国の消費地に運ぶ道路網の整備や運輸業の発展が現代の東海地域の農業生産を支えており、東海地域の農産物は名古屋という都会の近郊農業として名古屋をまかなうことに留まらず、関東・関西圏など全国の消費に込んでいる農業県である。

主要な参考文献

- ・東海地方史学協会（1981）『愛知縣特殊産業の由来 上・下巻』（復刊、元は1941）
- ・石毛直道・奥村彪生・神崎宣武・山下論一編（1986）『日本の郷土料理5 東海』ぎょうせい
- ・朝日新聞社編（1985）『郷土料理とおいしい旅11 愛知・三重』朝日新聞社
- ・林英夫編（1987）『図説 愛知県の歴史』河出書房新社
- ・日本食生活全集編集委員会編（1989・1990）『聞き書 愛知の食事』『聞き書 岐阜の食事』農山漁村文化協会
- ・『新修稲沢市史 本文編上』（1990）
- ・川上行蔵・西村元三朗監修（1990）『日本料理由来事典』同朋舎出版
- ・農山漁村文化協会編（1990・1992・1995）『江戸時代人づくり風土記 22 静岡』『同 21 岐阜』『同 24 三重』『同 23 愛知』
- ・鈴木晋一（1991）『東海道たべもの五十三次』平凡社
- ・矢野憲一（1992）『伊勢神宮の衣食住』東京書籍

- ・遠山佳治 (1996・1997・2020) 『『いがまんじゅう』と『いが餅』について—三河における三月節供菓子を中心に』『安城市歴史博物館研究紀要』3号、「名古屋の菓子事情」「東海地域の産業から見た菓子文化の歴史民俗学的考察」『和菓子 (虎屋文庫紀要)』4号・27号
- ・良い食材を伝える会編 (1998) 『日本の食材'98』
- ・『新編 名古屋市史 第四卷(近世後期)』(1999)、『新編 名古屋市史 第五卷(近代前期)、第六卷(近代後期)』(2000)、『愛知県史 資料編18 近代5 農林水産業』(2000)
- ・愛知県公文書館 (2005) 「愛知の農業再発見」『愛知県公文書館だより』10
- ・農山漁村文化協会編 (2006) 『伝承写真館日本の食文化7 東海』
- ・産経新聞文化部 (2008) 『食に歴史あり』産経新聞出版
- ・森浩一編 (2008) 『日本の食文化に歴史を読む 東海の食の特色を探る』中日出版社
- ・安保邦彦 (2008) 『中部の産業～構造変化と起業家たち』清文堂
- ・成瀬宇平・堀知佐子 (2009) 『47都道府県・伝統食百科』『47都道府県・伝統野菜百科』丸善
- ・名古屋市鶴舞中央図書館 (2010) 「尾張大根物語」展示パンフレット
- ・安田文吉 (2011・2014・2017) 『なごや飲食夜話』『同 二幕目』『同 千秋楽』中日新聞社
- ・帝国書院編 (2011) 『日本各地の味を楽しむ食の地図』帝国書院
- ・平田陽一郎 (2013・2015) 『ココが違う! 東京 大阪 名古屋』『続 同』文芸社
- ・小松史生子編 (2013) 『東海の異才・奇才列伝』風媒社
- ・菊池浩之 (2014) 『日本100大企業の系譜2』メディカルファクトリー、北見昌朗 (2016) 『愛知千年企業 大正時時代編』中日新聞社、金子豊 (2017) 『ナゴヤが生んだ「名」企業』日本経済新社
- ・稲垣栄洋 (2014) 『しずおかの在来作物』静岡新聞社
- ・名古屋市博物館編 (2015) 『名古屋めしのもと』
- ・大川吉崇 (2018) 『三重県食文化事典』創英社・三省堂書店
- ・総務省統計局編 (2018) 『統計でみる都道府県のすがた 2016』日本統計協会
- ・遠山佳治 (2018・2019・2021) 「東海地域のおやつ文化を教材とした保育内容『環境』の一考察」「東海地域における肉料理・肉食文化の歴史的展開の一考察」「東海地域における魚介食文化の歴史的展開の一考察」『名古屋女子大学紀要 人文・社会編』64・65・67号
- ・塚本学 (2021) 『生き物と食べ物の歴史』高志書院