

壬生菜も水菜も京菜



石割京大農園
Ishiwari Kyoto-univ. Farm

石割さんによると、昔は京菜に丸葉（壬生菜みぶな）と切れ葉（水菜）があったのだそうです。つまり、どちらも京菜。かつて壬生あたりで盛んに栽培されていた丸葉の京菜が壬生菜だそうです（「京の伝統野菜と旬野菜」、高嶋四郎先生、トンボ出版）。壬生菜の浅漬は千枚漬の上に必ずちゃんと載っています。ぴりっと辛いので味が淡白な水菜ほどメジャーになれなかったのでしょうか。ちなみに水菜は、このご本によると、もともとは水入れ菜と呼ばれていたそうで、稲刈り後の田んぼに水を引き入れ高畝で栽培されていたことから、こう呼ばれた由。



こちらはタイ・バンコク郊外の高畝栽培。水田にしかできない低湿地で畑作物を作る知恵。水入れ菜もこんな感じで栽培されていたのでしょうか？

