

御器所大根

御器所(ごきそ)には愛着がある。名古屋市大滝子キャンパスで勤めていたとき地下鉄・桜山駅の一つ手前、御器所駅で降り、大学までよく歩いた。なんだか大根の香りが？大学近くに漬物工場も。先に紹介した『尾張名所図会』から、大根と沢庵漬けの話を。



かつて昭和区を中心とされていた御器所村の御器所という名は、熱田神宮へ土器を献上したところからつけられたといわれる歴史のある名前だ。しかし御器所は東と西を、新堀川として改修される前の精進川と山崎川で挟まれた、台地の上にあった。台地であれば灌漑用の水に不足するため、水田耕作よりも畑作が中心になる。江戸時代の初期に灌漑用のため池として猫ヶ洞池がつけられ、その水も御器所まで引かれていたという。明治、大正の頃の地図を見ると、現在とはまったく異なり、御器所、広路村、石仏村といった村が点在し、大部分が畑地となっている。

そうした畑作物のなかでも、とくにたくさんつくられたのが大根で、御器所大根の名前で知られていた。大根といえば沢庵漬けだ。漬け物に欠かせない塩は、現在の南区のあたりで生産されていた。御器所村でつくられた沢庵漬けは、最初のうちは農家の自家消費用であったが、やがて城下へ売り歩くものが出てきた。

大根の収穫は秋。収穫した大根は丸太などを組んでつくった二階建ての家の屋根ほどの高さがある稲架にかけて自然乾燥させる。名古屋の冬といえば伊吹おろしが吹き付ける。乾燥した大根は『図会』にあるような大きな樽に漬け込んだ。

明治になると、当地で造り酒屋を営んでいた人物が酒屋から沢庵製造業へと鞍替えした。酒造りはちょっとした手違いがあっても仕込んだ酒をすべて腐らせてしまうことがある。一度失敗すれば、そのまま倒産する可能性がある不安定な職業だ。それに比べれば、漬け物づくりのほうが安定できる。もともと酒を仕込む大樽はあった。漬けあがった沢庵は、最初は天秤棒に担いで名古屋の街まで引き売りをした。交通機関の発達も手伝って、市場は広がっていった。とくに東海道線の開通によって関西方面へも盛んに出荷されたという。

しかし、名古屋の人口の増加にしたがって、御器所の大根畑にも次第に家が立ち並ぶようになっていく。それでも戦後しばらくは、わずかではあるが大根畑が残っていたようである。そして、ついには大根畑も沢庵漬けも消えて御器所大根の名前も忘れ去られようとしている。

(2017年4月24日)