

下仁田ねぎと牧野富太郎博士

里見哲夫*

Tetsuo Satomi

名産下仁田ねぎが江戸期に江戸で知られたことは、桜井家の古文書で知られている通りです。しかし、その形状については何処にも記されていません。よって最近になってその形状について疑問を持ちまして、牧野富太郎博士の著書で調べなおしてみました。以前に書きました『名産 下仁田ネギ』（里見：2013）にもこの事は触れていますが、単に「下仁田ねぎ」、「西牧ねぎ」の名前のみにこだわったことを強く反省しております。

1956（昭和31）年1月牧野富太郎博士没後、北隆館 1958（昭和33）年の『植物随筆 我が思ひ出・（遺構）』中に、次のような記述があります。

「シモタネギー上野，甘楽，下仁田村に作って居るネギを特にシモタネギと謂い，又一本ネギとも，亦たオオネブカ（*Allium fistulosum* L. *giganteum* Makino）ネギとも稱す」

1805（文化2）年の江戸屋敷からの古文書には、「下仁田ねぎ200本至急送れ，運賃はいくらかかってもよい」という記述があり，また別の古文書では、「西牧ねぎ700本送れ」のものでした。したがって，下仁田ねぎ，西牧ねぎの名前は，江戸期に付けられたことは確かなことですが，学名は牧野富太郎博士が命名したものです。

ここでまた疑問が生じました。「ねぎ」とは日本古来からの野菜であるかどうかとの疑問でした。早速調べてみましたら，何と原産地は，遠くモンゴルや中国西北部地方一帯が原産地であるとの事でした。ただただ驚くばかりでした。従いまして日本へは古い時代に中国大陸から朝鮮半島を経て渡来してきたものでその年代は不明です。その過程で西日本

から東日本へと次第に栽培範囲を広げて全国に行き渡りました。こうして各地域へと広まって行く過程で，その地域での特産のねぎが誕生しています。

「ねぎ」の古文書を調べてみますと，下仁田ねぎほど古文書を沢山もっている「ねぎ」は他に見当たりません。しかしながら江戸時代に送られたねぎについては単に下仁田ねぎ，西牧ねぎの名称のみで，ねぎの形に付いての記述は古文書には見当たりません。

現在の下仁田ねぎは，戦後の昭和中期に下仁田農業改良事務所長の馬山出身の山崎所長と松浦源一郎さん等関係者のご尽力でねぎの品種改良が実施されて，現在栽培中の「だるま形」のねぎの誕生を見ました。品種名は，「下仁田ねぎ」またの名前を「殿様ねぎ」とも呼んでいます。「殿様ねぎ」はかつて江戸の殿様方に献上したことと，根が太いから名づけられました。

戦後，「上毛かるた」で一層知られるようになりましたが，「上毛カルタ」の絵札には，当時のねぎの形状については疑問が残ります。

以上のように下仁田ねぎの歴史については諸説あり未だ整理はついていませんが，下仁田町では名産下仁田ねぎのブランド化を向上させるために，11月23日「イイフウミ」を「下仁田ねぎの日」と制定しました。今後，末永く名産下仁田ねぎが発展を続けられることを祈ってやみません。

贈答に下仁田ねぎは江戸期より

高き知名度昔も今に

江戸期より申しでうけし下仁田ねぎ

珍重されてその名を広む

栽培に15ヶ月を努力して

収穫祝う下仁田のねぎ

誇りたる下仁田ねぎも真夏日に

対応出来ず汚点を残す

「かるた」へと描かれしねぎ長々と

課題を残し宣伝される

過疎の町街道すじにねぎの旗

売店も出来にぎわいみせる

文 献

牧野富太郎（1958）『我が思ひ出—植物随筆 遺構』北隆館. 368p.

里見哲夫（2013）『新版 下仁田ネギ』. 下仁田自然学校文庫7. 78p.