

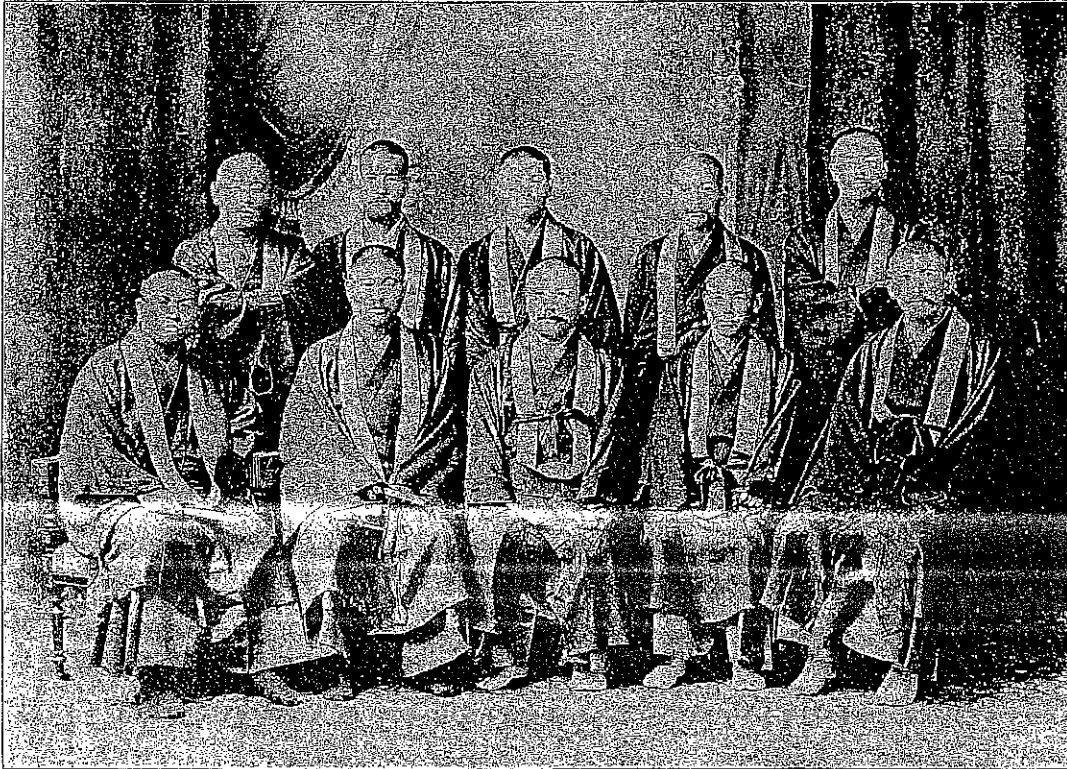
# 広島郷土史研究会

## 会報

第90号

事務局 呉市広公民館内  
〒737-0706 広島新開2丁目1-4  
電話(0823)71-0706 FAX 73-5304  
発行 平成21年3月12日  
広島郷土史研究会編集委員会

### 真宗 宗祖大師六百五十回大御遠忌団体参拝記念の幹部



明治44年に京都西本願寺において行われた宗祖大師650回忌に広村は阿賀斑と同席し同年4月11日午後5時阿賀港を団体総勢658名にて出帆して参加している。その中に輸送係として賀茂郡広村善通寺 嬰木恵応住職と世話係として矢口三代吉・玉木伊之吉・同千代太郎・太刀掛玉三郎・山中甚右衛門等多数の広村の人名が確認できる。

(資料：写真提供 当会会員 浜本 美智子 氏)

#### 目次

広大新開 講中について	矢口 一美・・・1頁
広島水力電気株式会社の設立と経営	
広島国際大学 教授	千田 武志・・・4頁
広甘藍ものがたり	小栗 康治・・・13頁
古文書部会の報告・例会報告	吉田 顕治・・・16頁

# かんらん 広甘藍ものがたり

小栗康治

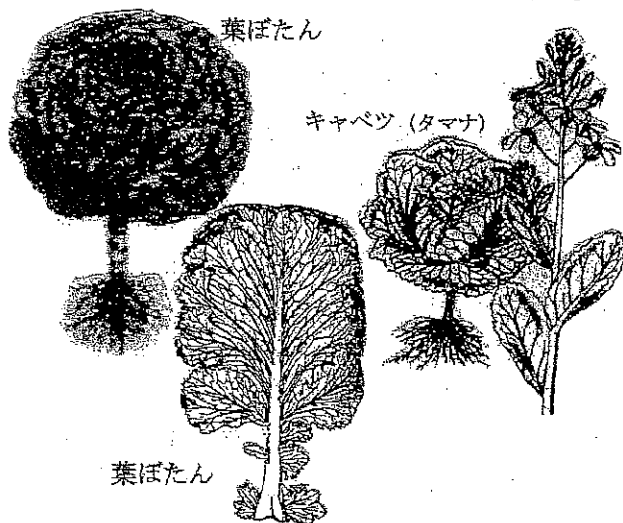
<sup>1</sup>  
かんらん  
甘藍は中国語のganlanに由来している<sup>(1)</sup>という説もあるが、原産はヨーロッパで、漢名は**はくさい** **やさい** <sup>(2)</sup>は**葵花白** 菜または**椰菜**で甘藍ではない。

江戸時代前期の儒学者・本草家・教育思想家で『養生訓』を書いたことで知られる貝原益軒が宝永5年に出版した『大和本草』では、「オランダナ（紅夷菘）葉大にして光無、白けたり、花は淡黄色。羅蘭花の如し。味佳し。うえて3年にして花開く。是菘の類なり」と紹介している<sup>(3)</sup>。

これはオランダ人によって長崎に伝えられた不結球の緑葉のキャベツで、その後冬を迎えて着色するものに改良されていった<sup>(4)</sup>。益軒はいちはやくこれを記録したと考えられ、その進取の気風をみてとれる。

しかし食用として広まることはなく、むしろ観賞用として葉ポタンを生むこととなった。

甘藍の名があてられるようになったのは安永7年<sup>1778</sup>の『薬品手引草』<sup>1847</sup>「**かんらん** からのくさ」。ついで弘化4年版『重訂本草綱目啓蒙』の「甘藍 葉ぼたん」<sup>(5)</sup>ころからである。



結球キャベツは安政年間（1854～60）に伝わったとされている。

その後、明治にかけて外国人居留地用として栽培されたが、一般の日本人が口にすることはなかった<sup>(6)</sup>。

しかし明治6年6月北海道開拓使発行『西洋蔬菜栽培法』<sup>1873</sup>には、「甘藍類（ハボタン・洋名キャベイジ）キャベイジ甘藍（以下略）」など12品種を記し、すでに栽培していることを示している<sup>(6)</sup>。

さらに明治7年、明治政府の勸業寮が欧米から各種のキャベツの種子を導入し新宿御苑、後の三田育種場で栽培試験を行ったのが食用キャベツ栽培のはじまり<sup>(7)</sup>という。

その後北海道で試作されるようになり、大正時代には寒冷地に適することから、東北、長野などに普及していった。

特に大正以後は品種改良がすすみ、全国各地で栽培されるようになっていった。

しかし、洋食需要に限られた戦前にはそれほど普及しなかったものの、戦後、食糧増産と食の洋風化が相まって昭和30年代から40年代はじめにかけて生産量は急激に増加していった。

## 2

この甘藍が広く栽培されはじめたのがいつころかよくわかっていないが、明治16年<sup>1883</sup>には栽培されていた記録があるという人もいるが確認できない<sup>(8)</sup>。

大新開の農業家矢ロ一美さんは、明治20年ころに北米のサンフランシスコへ移民にいった亥之吉おじさんが、移民先で栽培しているかんらんをみて、これは広の土地に合うかもしれないと思って種を送ってきたのを、お父さんが大新開の畑で栽培したのが始まり、<sup>(9)</sup>といっている。

はじめころは品質が悪く市場価値もひくかったが、日清（1894～1895）・日露（1904～1905）<sup>明治27</sup> <sup>明治28年</sup> <sup>明治37</sup> <sup>明治38年</sup>戦争のころにはなんとか出荷できるまでになっていたそうだ。

その後品種がすこしずつ改良されて大新開の他の農家、さらに古新開、弥生新開へとひろがり、大正3年には栽培農家が450戸にまでなっていた。

このため同8年には「<sup>1919</sup>広村園芸出荷組合」(440～450名)をつくって共同で栽培するようになり、大正末期には200ヘクタールの農地で作るようになって、東京、大阪、九州、大連(中国)にまで出荷していた。

この広カンランをここまでにした功績は、広村園芸出荷組合の会長に選ばれていた<sup>たまきのま</sup>玉木伊之吉さんの努力によるところが大きい。

伊之吉さんは大阪の種売り屋から、セクセッションとヴァンダーゴーという種を手に入れて栽培の研究をはじめた。(仮人多)

はじめはうまくいかなかったが、何年もかけて交配をすすめて次第に市場に出せるようになり、<sup>1908</sup>明治41年5月、第六回稲苗代品品評会で広村村長から一等賞の褒賞を受けるほどになった。

伊之吉さんはさらに努力をつづけ、3年後の<sup>1911</sup>明治44年12月には広島市・安芸郡・安佐郡連合農産物品評会に参考品として出したカンランとネギにたいして広島市長から謝状がおくられている。

さらに<sup>1912</sup>大正元年12月、第3回賀茂郡園芸品評会では一等賞にえらばれた。

こうして日々改良を重ねた結果<sup>1922</sup>大正11年3月には、皇后陛下が広島県においでになられるので広カンランをさしだすように、といわれるようになっていた。

それから品種改良につとめるなど園芸出荷組合の発展に力をつくし、<sup>1930</sup>昭和5年12月に天皇陛下が海軍兵学校に来られたときにも広カンランをさしだすように求められている。

<sup>1937</sup>昭和12年には、多年にわたりカンランの改良、発展、販売統制の仕事につくしたことで東京の青果各社から連名で表彰状をうけた。

カンランほど、品種改良や育てかたの改良

がすすんだ作物はないといわれ、大正時代からは全国各地にいろいろな品種<sup>わせ</sup>が出まわるようになり、静岡県豊田村の豊田早生や、東京都南葛飾<sup>かつしか</sup>の中野早生、名古屋の野崎早生などがはやくから知られていた。中野早生は<sup>1897～1906</sup>明治30年代にイギリスから輸入したものを改良して作ったもので、球の形が安定したのは<sup>1916</sup>大正5年という。

広島県刊「すくねる広島」5頁より



3

こうしてカンランの栽培がさかんに行われるようになったが、なぜこんなに競争がはげしかったのでしょうか。

それは12月から3月にかけての冬場にはいつも野菜が少なく市場にでなくなります。そんなときおいしいカンランが出回るので家庭でたいへんよろこばれよく売れるし、農家も収入がふえるので競ってつくるようになったのです。しかも水田の裏作として利用できるのではなさらでした。

広カンラン栽培のもっとも盛んだった時期は、<sup>1912</sup>大正から<sup>1938</sup>昭和13年ころまででした。

その後は呉の軍港化により広でも工場ができることになり、農地が没収されたり買収されたりして200ヘクタールあったカンラン畑が<sup>1946</sup>昭和21年には3ヘクタールに減少し、ついに「出荷組合」は解散してしまいました。

その後<sup>1950</sup>昭和25年には「呉市<sup>そさい</sup>野菜出荷組合」をつくって広カンランの再生に取り組み、<sup>1952</sup>27年には30万貫(大正末期には200万<sup>1954</sup>貫でした)にまでなり、京阪神に出荷。29

年には50ヘクタールまで回復させました。<sup>(11)</sup>

ところが、その後31年<sup>1956</sup>ころまたまた新品種が生まれ、特に昭和36年<sup>1961</sup>ころから、よい品種を作り出す技術がすすみ、葉の枚数も多くてよく締まった、生食にも炒めても肉質がつぶれない品種が各地で多く生産されるようになり、ねだんが安いこともあって広カンランがしだいに買われなくなっていったのです。このためそれから1、2年すると、ついに広カンランは市場から姿をけしてしまいました。<sup>(12)</sup>

その後いくどとなく広カンランの復活をこころみたのですが、おもうような成果をあげることにはできませんでした。

広カンランははじめ広島カンランといっていました。しかしすこしずつ各地へ流通してそのおいしさがひろまるにつれて広カンランといわれるようになったのです。

広カンランのすぐれたところは、

- 1 寒さによくたえことができ、作るのがたやすい。
  - 2 かんたんに丸く実をむすぶ。
  - 3 形がすこし腰高の円球で、美しい。
  - 4 外葉が少なく、かさばらない。<sup>(13)</sup>
- などです。

種まきはあつい7月はじめから8月はじめにかけてして、収穫は12月からよく年の3月にかけてぼづぼづおこないます。

でも、出荷のいちばん多い時期はだいたい1月から2月にかけてで、年によっては3月に最も高い値段がつくこともありました。

カンランのことをキャベツというようになったのは戦後のことで、英語のキャベジの発音が転じてキャベツになったのです。

しかし、むかしの広キャベツをつくる努力をしている人たちは、広カンランといって別品種としてあつかっています。

広カンランは、甘くておいしく、肉の質もやわらかで、生のまま食べることができる優れたものでした。だからいまでも広カンランの再生を願って努力する人があとをたたないの

です。なんとかして安定した生産がされて、私たちの食卓に現れるようになればよいのにと心から願っています。

#### 参考書

- 1 フリー百科事典『ウィキペディア』
  - 2 『新牧野日本植物図鑑』牧野富太郎平成20年11月北隆館
  - 3 『益軒全集』全8巻之六 国書刊行会昭和48年5月
  - 4 『世界大百科事典』22 平凡社 2007年9月
  - 5 『日本国語大辞典』3小学館
  - 6 『西洋蔬菜栽培法』キャベジ甘藍のほかには「ラーチキャベジシヨットステム大玉<sup>キャボ</sup>矮生甘藍、ドワイフキャベジ矮生甘藍、トロンシヨウタキャベジ平玉甘藍、オツクスハータキャベジ大玉甘藍、ラーチトランムヘーテキャベジ大玉甘藍、ラーチドワーフキャベジ矮生早苗甘藍、タークポイフルキャベジ紫黒甘藍、コイレルリーフキャベジ<sup>デリメン</sup>縮<sup>チリメン</sup>縮甘藍、カーレフアラ甘藍ノ一種、プロイグラー甘藍ノ一種、フラスレス、フラオツ甘藍ノ一種」計12種を記している。明治6年北海道開拓使発行
  - 7 故相馬曉博士が北海道立中央農業試験場に任中に作成したホームページより
  - 8 昭和59年呉市農業センターの川端三郎所長の話し。食文化雑考52「広甘藍」
  - 9 『広郷土史研究会会報』第84号 矢口一美
  - 10 『広郷土史研究会会報』第87号 浜本美智子
  - 11 昭和49年度『呉市園芸試験場報告書』呉市経済部農水産課刊広甘藍原々種採種事業その他
  - 12 昭和57年6月27日付『読売新聞』「広甘藍」復活へ
  - 13 『広島農業』第3巻・第7号振農会 昭和25年7月発行「広甘藍の作り方」横田忠夫・久保田秀夫著
- 「呉市特産広甘藍について」(昭和30年資料)
  - 「広甘藍の採種基準」県農試沖森部長昭和52年12月
  - 農協中央会刊「営農」誌(9)広甘藍
  - 昭和37年度資料「呉市特産広甘藍について」
  - 『蔬菜園芸各論』熊沢三郎著、養賢堂刊、1959年
  - 『甘藍の品種と栽培』第2巻、広島県農業試験場可部園芸支場刊、昭和33年
  - 『蔬菜栽培全編』河野照義著、養賢堂刊、1958年
  - なお、参考書の中に玉木伊之助と書いているが、これは表彰状等に玉木伊之吉となっているので、伊之吉が正しい。
- 本資料中8と11以後の資料は矢野町の山本雅典氏に提供していただいた。今後の広甘藍研究に役立てばと考案資料名を記した。ここに感謝の意を表します。