料理の語源探訪 4

なにわの伝統野菜「守口大根」

守口大根は、平成19年8月29日に大阪府の「なにわの伝統野菜」に承認されました。名前の通り大阪の守口市あたりが発祥とされ、江戸時代の「毛吹草（けふきぐさ）」（1637年）の中に「摂津天満宮前大根（せっつてんまみやのまえだいこん）」の記述があります。江戸時代前から作られていたようで、現在の天神橋九丁目が天満宮鳥居前です。

守口大根は、長さが1m以上あり、生の食感はごぼうのように固く、味は辛味大根のようにピリッとした辛味がありますが、あまり生食には向かないので糟漬けになったようです。現在は大阪より岐阜県、愛知県で広く栽培され、守口漬けは愛知県名古屋市の名物になっています。

この守口漬けは、「徳永家文書」（1585年）では、「その風味は格別と太閤が守口本陣吉田八郎兵衛宅へ止宿したとき食膳に供し賞賛して守口漬けと名付けられた」ことがあり、「利休の消息分」（1586年）によると豊臣秀吉の茶会の懐石料理に使用されています。その後「摂陽群談」（1701年）にも「糟漬け」として紹介されるなど、歴史では「守口大根」より「守口漬け」の方が先に存在しています。

守口市のある団体から「守口大根をおいしく食べる料理はないか」と言われ、市民に紹介したのが『守口大根のうどんすき風』と『千代結びのなます』でした。大根の特徴を生かして、ピーラーでうすくスライスすると「きしめん」のようになります。そのままうどんすきの要領で鍋に入れたり、15cmくらいの長さに切って塩を当て千代結びにして甘酢につけるとおしゃれな「なます」になりおいしく頂けます。生の守口大根が手に入ったら是非お試しください。

参考文献：総合調理用語辞典（全国調理師養成施設協会）
守口市ホームページ
（http://www.city.moriguchi.osaka.jp/contents/daikon/main.htm）
愛知県漬物協会（http://www.tsukemono.sakura.ne.jp/moriguchi.html）
守口漬老舗尾張屋ホームページ
（http://www.owari.co.jp/jiten/ziten-rekishi.html）

◀守口大根

◀千代結びのなます

文責：橋本通子