

# 吹田 くわい

すいたんの手

「なにわの伝統野菜」17品目のひとつ、吹田特産「吹田くわい」。  
絶滅の危機に瀕しながらも、市民らによる地道な保存・普及活動により復活した。  
今回は、「吹田の宝物」の末永い保存に奮闘する人々の情熱に迫った。

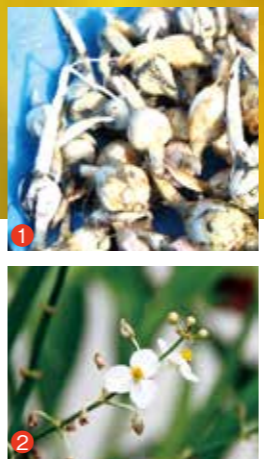
## 吹田自慢の農産物！ 栗のような食感と甘み



▲吹田市イメージキャラクター「すいたん」

「吹田くわい」をモチーフにしたすいたん。ツノのように見える芽には、可愛い白い花と矢尻型の葉が！ちなみに体重は「吹田くわい」70個分！

芽が出る、姿から縁起物とされ、おせち料理でも馴染み深いくわい。ただ、一般的に流通するのは中国原産のくわい。今回紹介するのは「吹田くわい」(左写真①)と、遺伝的にも別物だ。そう教えてくれたのは、「吹田くわい」の保存・普及に尽力する「吹田くわい保存会」の岡本紀夫さん。「吹田くわい」はオモダカ科の植物で、実は、湿田に生息する雑草だ。「中国原産のくわいはほとんど花が咲きませんが、吹田くわいは初夏に三弁の可愛い白花(左写真②)が咲きます」(岡本さん)。そして地下茎が十数本地中に延び、先端部分が膨れて塊茎となる。私たちが口にするのは、この塊茎。株あたり10〜20個できる。一つの根に多くの塊茎ができる様が、子どもを慈しみ育てる母(姑)のように見えることから、くわいは漢字で「慈姑」と書くそう。また、塊茎は、大人の親指の爪ほどの大きさしかない。しかし、その中に甘味・旨味・そして独特の苦味が凝縮されている。柔らかくホクホク。他に例えるなら、味と食感は栗のようだ。その点においても、中国原産のくわいとは一線を画す。



「吹田くわい」の歴史にも触れよう。正式な記録は、元禄14年(1701年)の摂津国の案内書『摂陽群談』。一方『万葉集』に詠まれたという説もある。天和3年(1683年)から約200年間、皇族方への献上もされた。明治以後は植物学的研究も行われるように。なかでも植物分類学の牧野富太郎博士の研究は重要だ。博士が「吹田に産する」を意味する「スイテンシス」という言葉を含む学名をつけたことで「吹田くわい」は世界に通用する植物となったのだ。だが、誇り高き「吹田くわい」も、一時は絶滅したと言われた。「戦



▲吹田市都市魅力部地域経済振興室主任 木下 飛浪武さん

## 市民が「吹田くわい」を絶滅の危機から救った

後の急激な宅地開発と除草剤が原因です。しかし昭和38年、市民の木下ミチさんが自宅前の水田で「吹田くわい」を見つけ、作り始められました。「吹田くわい」の歴史にも触れよう。正式な記録は、元禄14年(1701年)の摂津国の案内書『摂陽群談』。一方『万葉集』に詠まれたという説もある。天和3年(1683年)から約200年間、皇族方への献上もされた。明治以後は植物学的研究も行われるように。なかでも植物分類学の牧野富太郎博士の研究は重要だ。博士が「吹田に産する」を意味する「スイテンシス」という言葉を含む学名をつけたことで「吹田くわい」は世界に通用する植物となったのだ。だが、誇り高き「吹田くわい」も、一時は絶滅したと言われた。「戦



「吹田まつり」で再現された献上行列の様子。当時、献上行列が街道を行くと高祿の大名も道を通るほどだったそう

## 「命ある限り、吹田くわい」を作り続けたい

平野さんが「吹田くわい」の栽培を始めたのは平成14年。きっかけは、吹田市からの依頼だった。「ほんまは、健康な湿地、ならどこでも生えますよ」と平野さんは笑う。ただ、「農業、なかでも除草剤には非常に弱く、真っ先にやられてしまう。だから、吹田くわい」が育つ場所は無農薬の証拠なんです(平野さん)。「吹田くわい」が、徹底的に無農薬にこだわる「平野農園」で栽培される所以だ。「吹田くわい」を栽培することでの一番の収穫は、人との縁だと平野さんは話す。「僕にはね、幼稚園児から大学生まで、1年に1000人の子どもができるんよ」。例えば平野さんは、食育活動の一環として毎年「平野農園」に多くの小学生を招き、旬の野菜や果物に触れる機会を設けている。もちろん、平野さんが先生となって「吹田くわい」に関するレクチャーも行うそう。命を育てるこ



▲平野農園 平野紘一さん



▲無農薬・有機栽培がモットーの「平野農園」



▲「鍛冶屋さんに特別に読んでもらった」(平野さん)という鋏。屈みながら手作業で掘るため、くわい用の鋏は柄が短いのが特徴だ。くわいは水分を十分に含む湿田にできるため、足元は不安定、鋏をひとかきするにも力が要る。収穫時期は寒い12月。くわいの収穫が重労働であることは想像に難くない



▲火・木・土には採れたて野菜の直売も行う

## 吹田が誇る伝統野菜を学び、広める若い世代

吹田市との地域連携活動の一環として、「吹田くわい」の生産・保存活動を積極的に進める「大阪学院大学」。下記の「吹田くわい祭り」も、同大学の学生が実行委員として企画・開催。初夏から準備を重ね、当日の来店から進行、来場者フオロまで八面六臂の働きを見せた。様々な世代が守り、愛し、育て、そして受け継ぐ「吹田くわい」。一般には流通しておらず、「平野農園」の直売所や吹田市主催の朝市等で購入ができる。1〜3月が美味しい時期だ。「吹田のくわいは日本一」と胸を張る人々の熱意を感じながら、ぜひ「吹田くわい」を味わってみてほしい。



▲後藤圭二市長と共に「平野農園」で「吹田くわい」の収穫を手伝う「大阪学院大学」の有志

## 取材協力 (特集内登場順)

- 吹田くわい保存会  
TEL.06-6877-5738(広報/岡本)  
http://ameblo.jp/suita-kuwai/
- 吹田市 都市魅力部 地域経済振興室  
TEL.06-6384-1373  
http://www.city.suita.osaka.jp/
- 平野農園  
吹田市江坂町 3-11-20
- 大阪学院大学  
TEL.06-6381-8434  
http://www.osaka-gu.ac.jp

## EVENT REPORT

### 学生が盛り上げる、地域愛に満ちた1日 第9回 吹田くわい祭り

「吹田くわい」の普及を目的とした祭りが、12月4日、『泉殿宮』で開催された。「大阪学院大学」内で初めて栽培した「吹田くわい」は販売開始5分で完売!地域の飲食店も「吹田くわい」を使った特別メニューを販売。訪れた人々を味で魅了した。



▲「吹田くわい祭り実行委員会」の学生たち ▲「平野農園」の「吹田くわい」を求める長蛇の列



▲「吹田くわい」保存会による「吹田くわい入りぜんざい」(200円)。スタッフは購入者へ「芽が出ますように」と声かけ。心もほっこり!

「吹田くわい」って、美味しいね!