

石狩鍋とキャベツ



キャベツは、石狩鍋によく用いられるだけでなく、私たちになじみ深い野菜です。明治になって西洋から導入された野菜で、北海道では明治4（1871）年にアメリカから種子を取り寄せ、栽培が始まりました。明治政府もキャベツ栽培に積極的で、明治7（1874）年には、全国に種子を配り試作しています。

ところが試作は成功したにもかかわらず、北海道、東北地方を除きキャベツ栽培は定着しませんでした。実は、

当時の人々は、キャベツをゆでた際に出るにおいを「悪臭」と感じて、嫌っていました。また、なにより日本食、つまりお米のごはんに合う食べ方が分からなかったのです。

ところが北海道では本州より早く、キャベツを商品ではなく自家で食べるための野菜として栽培が広がったようです。これは、秋に収穫され長期保存ができるキャベツは、冬季に野菜が不足しがちな北海道、東北では越冬用の保存野菜として重宝されたからだと考えられます。現在、ニシン漬けをはじめ、北海道の漬物にキャベツがよく用いられているのもそのためでしょう。

キャベツは漬物や石狩鍋のようなみそ味の料理と愛称が良く、そのことを北海道の人々は、誰から教えられたわけでもなく、経験からつかんでいきました。キャベツによらず、外国から入ってきた新しい食材をどのように日本食に取り入れるかということは、明治以降の日本の食文化が直面した大きな課題でした。石狩鍋とキャベツの取り合わせは、北海道の風土と歴史から道民が導き出した答えのひとつなのです。

（工藤義衛^{ともえ}）

西洋蔬菜栽培法

明治六年六月發兌

開拓使藏版

甘藍ハ玉形ヲ結ヘル軟葉ヲトリ「フラスレス、フラオツ」ハ幹ニ小玉形ヲ結ヒタルヲ用ユ⁽¹⁾生ニテ細カニ刻ミ酢ト
タルヲ用ユ生ニテ⁽²⁾又牛豚ノ塩肉ト共ニ煮テ食シ⁽³⁾或ハ刻ミタルヲ擣タラシ塩ヲ加ヘ塩中ニ入密
封シ置テ自ラ酸味ヲ生スルヲ用ヒ⁽⁴⁾「カーレフラウ」ハ蒼ヲ取テ種々ニ調理ス⁽⁵⁾此他用法ナホ多シ

「甘藍ハ玉形ヲ結ヘル軟葉ヲトリ」「フラスレス、フラオツ」ハ幹ニ小玉形ヲ結ヒタルヲ用ユ⁽¹⁾生ニテ細カニ刻ミ酢ト塩ヲ加ヘ生鶏卵ヲ澆キテ用ヒ⁽²⁾又牛豚ノ塩肉ト共ニ煮テ食シ⁽³⁾或ハ刻ミタルヲ擣タラシ塩ヲ加ヘ塩中ニ入密封シ置テ自ラ酸味ヲ生スルヲ用ヒ⁽⁴⁾「カーレフラウ」ハ蒼ヲ取テ種々ニ調理ス⁽⁵⁾此他用法ナホ多シ

『西洋蔬菜栽培法』にあるキャベツの調理例。(1)芽キャベツのこと (2)マヨネーズをかけたサラダ? (3)塩漬け肉の煮込み (4)ザワークラウト? (5)カリフラワー。いずれも西洋料理で日本風の調理例はない。

明治6年北海道開拓使発行『西洋蔬菜栽培法』。キャベツは「甘藍(かんらん)」として栽培法が記されている。