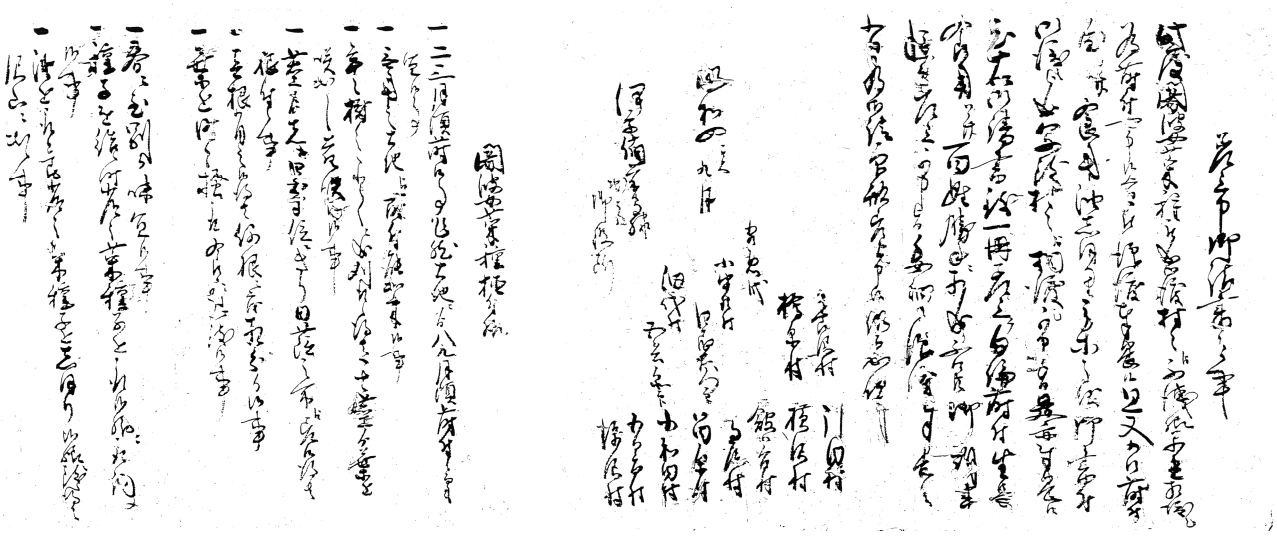
郷土の古文書

その１７　　闇婆菜種御請証文

編集・発行：五日市郷土館
あきる野市五日市郷土館920−1
発行：平成 23年9月1日
改訂：令和6年6月18日



解読文

差上申御請書之事

此度闇婆菜種被成御渡　村々江不洩様早速相渡シ
為蒔付可申候旨被仰渡奉畏候　且又右蒔付
向并食用油しぼり方等之儀　御書付
御渡し被成写致村々江相渡シ可申旨是亦奉畏候
尤　右御請書致一冊差上ヶ　勿論蒔付生長
食用并百姓勝手ニ相成リ否共御訴書
追而差上可申旨委細被仰渡奉畏候
右為御請印形差上申候　依而如件

明和四亥九月

養沢村　引田村
檜原村　横沢村
館谷村
高尾村
留原村
小和田村
五日市村
深沢村

右惣代
小中野村
四郎右衛門印
網代村
五兵衛印

伊奈備前守様
地方御役所

闇婆菜種植付様

一、二三月頃蒔候事　乍然土地ニ応八九月頃蒔付候而も宜候事
一、無用之土地江蒔付　能出来候事
一、年々樹之ことくニ成刈取候得者　其茎応葉を咲（吹カ）出し　花咲出候事
一、茎応先を四五寸位ニきり日陰之所江差候得者根付候事
一、壱根有之候得者　何根ニ茂相分り候事
一、葉を時々掻取　食用ニ致候事
一、春ニ至別而味宜候事
一、種子を結候時常々菜種子を取候様ニ取納メ候事
一、油を取候節常々菜種子をしぼり候様ニ致候得者沢山ニ出候事

現代語訳

御請書を差し上げます

このたび闇婆菜の種をお渡し頂き　村々へもれ落ちないようにすぐに渡して蒔付けさせるようご指示頂きました　その上栽培の仕方や食用油のしぼり方などの書付けも頂き　ご指示通り書き写して村々へ渡しました

もっとも　それらのご命令について承諾の旨お請書を一冊にして差し上げます　勿論種を蒔付け生育し食用に使ったことや　暮らしを立ててゆく手段になるか　それとも生計の足しにはならないか等の結果についての御訴書も　後ほど提出するよう委しいご指示がなされましたこと承知致しました　右のようなご命令について承諾の上お請けの印鑑を捺印して差し上げます

明和四亥年九月

養沢村　引田村
檜原村　横沢村
館谷村
高尾村
留原村
小和田村
五日市村
深沢村

右惣代
小中野村
四郎右衛門印
網代村
五兵衛印

伊奈備前守様
地方御役所

闇婆菜の種の栽培方法

一、種は二・三月（現在の三〜四月）頃蒔くことけれども土地（場所）により八・九月（九〜十月）頃蒔きつけてもよい
一、いらない土地（日陰の田畑の畔、山際の土手等の役にたたない所）に蒔いてもよくできる

【裏面に続く】

一、毎年樹（き）のようになって茎を摘みとると　その残った下の茎より葉を咲き出し花も咲き出す
一、茎より先を四・五寸（約十二～十五センチ）位に切り　日陰の所へ挿（さ）しておけば根が出てつく
一、壱株（ひとかぶ）あれば　何株（なんかぶ）にでもふやせる
一、葉を時々掻きとり（手で茎を折ってとる）食用にする
一、春になると尚一層味がよくなる（冬の寒さを通ると甘味が増す）
一、種ができる時はいつも菜種と同じようにとっておく
一、油を取る時はいつも菜種油をしぼるようにすれば沢山の油がでる

解説

この文書は関東郡代伊奈備前守忠宥（ただおき）より当時の小中野村名主四郎右衛門（福村家）と網代村名主五兵衛（網代家）宛に下されたもので、幕府の直轄領の村々へ闇婆菜の種を配るよう命じたものです。栽培の仕方まで書かれており、その文章から現在も市内で栽培されている「のらぼう」の事と推定され、食用の足しになるか、また生計に役立つか等、後に報告するよう命じています。

江戸時代鎖国の時の日本は、オランダの支配下にあったインドネシアのジャワ島を経てオランダ船で物資がもたらされました。ジャバ菜もジャワ島より来た菜ということだと思われます。ジャワは昔の人はジャバと言いましたし、外国から来たものを排他的な感情で軽蔑してそのように呼んでいました。のらぼうは油菜科の植物で、その元は地中海が原産地だろうといわれています。

栽培の仕方で一番目に「二月か三月頃種を蒔くとよいが、土地によっては八月か九月頃に蒔いてもよい」と書かれています。しかし当地方ではこの文章の逆で「八月か九月頃に蒔くとよいが、二月か三月でもよい」という方が合っています。このことから、種の配布は西日本以西での栽培が中心に書かれているように思えます。

これは全国の幕領の村々に渡されたものでしょうが、近郷では今のところ、青梅市新町、埼玉県都幾川、嵐山などで同文書が残されています。他県でもほとんど味が同じで、呼び名が違う菜がありますが、元は同じ闇婆菜の種だったのではないでしょうか。

「のらぼう」と呼ばれるようになった経緯はわかりませんが、自然の中で自由奔放に育つたくましさを感じさせる名前です。やんちゃな男の子を呼ぶ時、「〇〇坊」と呼ぶのは当地方では一般的でしたが、何か共通の野生的なものを感じさせます。

のらぼうは、くせのない菜でいろいろな食べ方ができますが、五日市地方の「のらぼう」は格別おいしいと定評があります。

尚、具体的に書かれた文書は見当たりませんが、種が配布された明和年間も飢饉の中で庶民は飢えを凌ぐのに必死だったと思われます。のらぼう菜は茹でても目減りせず、空き腹を満たしてくれたことでしょう。その後の天明、天保の飢饉にも助けられたことと思われます。

のらぼう

摘みとった「のらぼう」

五日市郷土館内旧市倉家住宅前の「のらぼうの畑」