



学ぶ・食べる・楽しむ・つなぐ 伝統野菜プロジェクト

【伝統野菜プロジェクト】は、2016年4月にスタートした、伝統野菜を応援する活動です。前身は、NPO法人野菜と文化のフォーラムが主催する[野菜の学校]という勉強会。私たちはこの勉強会を約10年間運営し、後半の6年間は「日本の伝統野菜・地方野菜」講座を開きました。6年間で約60回。北海道から沖縄まで、各地の伝統野菜・地方野菜をほぼカバーしました。そこで、仕切り直しをして始めたのが、このプロジェクトです。チームメンバーは10名。食や野菜分野のプロフェッショナルで構成されています。

＜伝統野菜プロジェクトメンバー＞

◆ 御倉多公子	おんくらたきこ	園芸研究家
	ディスプレイ等担当	
◆ 河原井靖子	かわらいやすこ	江戸東京野菜コンシェルジュ
	調理班	
◆ 草間壽子	くさまひさこ	食生活ジャーナリスト * JFJ会員
	事務局	
◆ 白戸啓子	しらとけいこ	「野菜の食卓」主宰
	調理班	
◆ 高橋芳江	たかはしよしえ	(株)果菜里屋
	野菜調達	
◆ 西川千栄	にしかわちえ	おもたせ菓子研究室
	調理班 デザート担当	
◆ 松村真由子	まつむらまゆこ	大学非常勤講師 料理研究家
	調理班	
◆ 村野恵子	むらのけいこ	(独)農畜産業振興機構 * JFJ会員
	事務局	
◆ 領家彰子	りょうけしょうこ	フードコーディネーター 栄養士
	調理班 隊長	
◆ 脇ひでみ	わきひでみ	食生活ジャーナリスト * JFJ会員
	事務局	

お問い合わせ:【伝統野菜プロジェクト】事務局 (株)ワーズワークス内
TEL:03-5315-4977 FAX:03-5315-4978 Email:kusama@wordsworks.co.jp
Facebook: <https://www.facebook.com/japan.trad.vege>



<これまでの活動>

2010年4月沖縄をかわきりに2016年3月まで、NPO野菜と文化のフォーラムにおいて「野菜の学校－伝統野菜・地方野菜講座」を月1回計60回開き、ほぼ全国を網羅しました。

<2016年>

■2016年9月26日(月) 小川町・ときがわ町 在来野菜と地域振興の現場を訪ねる

埼玉県小川町は有機農業で知られているところです。訪ねたのは、「青山在来」や「青なす」など由来作物を栽培している農場とその加工の現場。在来野菜が地域を元気にしている、ケーススタディになりました。

■2016年10月29日(土) 在来じゃがいもフェスタ

江戸時代にやってきて、今も各地の山深い急斜面でわずかに作られている、「今まで残っていることが奇跡に近い」じゃがいもたちをそろえ、専門家のお話、食べくらべ、試食など盛りだくさんの内容で開催しました。

■2016年11月19日(土) オーガニックライフスタイルEXPO

EXPOのテーマは「在来作物」。そのなかでも旬を迎えた、かぶを4種類食べくらべました。比べるポイントとして、焼畑と普通畑、洋種系と和種系、在来種とF1種の違いを想定しました。

<2017年>

■2017年3月6日(月) 栃木県安足地区 農村女性トッパーリーダー研修会

女性トッパーリーダーのみなさんに、「伝統野菜は宝もの」を講演し、レシピを提案。栃木県佐野市周辺に昔から伝えられている野菜「かき菜」の価値の再発見とともに、新しい食べ方を体験してもらいました。

■2017年4月26日(水) のらぼう菜産地見学

伝統野菜「のらぼう菜」の季節に、埼玉県ときがわ町を再訪。地域振興活動の中心となっている方たちと参加者との交流のなかで、伝統野菜がこれからも作られ、明日に伝わっていく方向を探りました。

■2017年5月28日(日) 日本中医食養学会「大地の恵みで食養生」

日本中医食養学会の会員のみなさんに、「伝統野菜の食材としての可能性」を講演。伝統野菜がもつ三つのチカラ、「旬」、「地産地消」、「身土不二」について伝えました。

■2017年7月29日(土) 在来きゅうりフェスタ

全国から集まったきゅうりは約30種類！講師にきゅうり育種・栽培の第一人者、稲山光男氏を迎え、きゅうりの伝来から地方品種成立までの物語を学び、現在のきゅうりから見る在来種の価値を考えました。

■2017年11月12日(日) 第1回 やっちゃんば秋葉原 学べるマルシェ

東京の八百屋さんの勉強会「八百屋塾」が主催するイベントに参加。駅横・秋葉原公園でのマルシェに伝統野菜のブースを開いて、かぶを食べくらべてもらい、伝統野菜をPRしました。

■2017年11月25日(土) ～長野にみる～ 東西食文化と伝統野菜

長野県は、地形的に日本の中央に位置し、東西食文化の融合点とみられています。そこで、信州大学の井美知男先生のお話と長野に伝わる数々のかぶや伝統食から、日本の食文化と伝統野菜を俯瞰しました。

<2018年>

■2018年2月3日(土)日本植物学の父・牧野富太郎博士の贈りもの

土佐によみがえる牧野野菜

植物学者・牧野富太郎博士が深い関心を寄せていた、出身地・土佐の野菜たち。その発見と出会い、再生の物語を、牧野野菜復興生産者グループ“Team Makino”の代表・熊澤秀治さんにお話しいただきました。

■2018年6月20日(水) かんぴょう圃場見学

かんぴょうは夕顔を干した伝統食材です。栃木にはおよそ300年前に伝わったとされ、いまや生産高は全国の95%以上。その伝来の地、壬生町を訪ねました。生産農家のお話を聞き、かんぴょうの圃場と、かんぴょうむきを見学・体験。壬生町歴史民俗資料館では、かんぴょうを削る道具の変遷について、実物を見ながらお話を聞き、昔の道具を使う体験も。その後、農村レストランでかんぴょうづくしのお弁当をいただき、道の駅に寄って帰途につきました。

■2018年8月21日(火)～9月1日(土) ART+EAT 伝統野菜はおもしろい！

より広く伝統野菜の魅力を伝えることを目的に開いた、「見て・聞いて・食べて・知る」10日間のイベントです。「見て」は写真展示で、野菜と畑、そしてつくる人たちを紹介。「聞いて」は「伝統野菜って何ですか？」というタイトルで伝統野菜の基本情報を伝え、「食べて」は旬の「なす」をテーマに、伝統野菜の「なす」と一般的な「なす」の食べくらべと、なすづくしのお弁当を提供しました。

■2018年12月1日(土) 在来だいこんフェスタ

春の七草の一つになっているほど、古くから日本人に愛されてきただいこん。世界一長い「守口だいこん」から世界一大きい「桜島だいこん」まで、日本のだいこんはバラエティに富んでいます。そんなだいこんをテーマに、東北大学農学部の佐々木寿先生のお話をうかがいました。食べくらべと、スタッフオリジナル・だいこんレシピの試食は、今回も大好評でした。

■2018年12月9日(日) 第2回 やっちゃば秋葉原 学べるマルシェ

「やっちゃ」はせり市での掛け声とか。「やっちゃば」は、東京の方言で青物市場のことです。かつてやっちゃばがあった秋葉原で、昨年に続きマルシェが開かれました。2018年のマルシェは、伝統野菜「山東菜」がテーマ。私たち【伝統野菜プロジェクト】のブースでは、伝統野菜と江戸東京野菜をPRしました。



<2019年>

■2019年4月6日(土) タネとヒトとの素敵な関係

タネが世界から失われたら、食べものはなくなり、人という存在は消えてしまいます。一方タネのほうも、人が使い続けることによって未来につながっています。タネの研究の第一人者、龍谷大学の西川芳昭先生のお話をうかがい、タネの価値と可能性、食のこと、農業のことなど、人との素敵な関係を考えました。

■2019年7月2日(火) 旧東大農場見学

東京都田無市にある旧東大農場(現「東京大学大学院農学生命科学研究科附属生態調和農学機構」)では、在来野菜(きゅうり、大豆、小豆)の栽培研究が行われています。その圃場で研究員のお話をうかがうほか、ちょうど見ごろの花蓮園や、農場博物館を見学、隣接する田無演習林に残る武蔵野の自然のなかを散策しました。

■2019年11月16日(土) 今に伝わる江戸東京野菜

筑摩書房刊『大江戸味ごよみ2019』で、私たち伝統野菜プロジェクトは20種以上の江戸野菜を担当しました。私たちは、この暦の内容を展開するシリーズ・セミナー、“食べて学ぶ! 歌舞伎座×ちくま大学「江戸の食文化にひたる」”のなかの一講座として、伝統野菜と江戸野菜について紹介するほか、江戸東京野菜の在来だいこんを使い、江戸時代のレシピによる大根料理を再現しました。

■2019年12月6日(土) 在来ごぼうフェスタ

縄文時代に大陸から伝わった「ごぼう」は、各地に広がって固有の品種や調理法が生まれ、和食に欠かせない食材になりました。講師に富岡典子氏を迎え、日本を代表する野菜の一つ「ごぼう」が神饌や祭り、儀礼のなかで果たしてきた役割を学び、稲作以前の農耕文化から現代日本の食に続く道を考えました。

<2020年>

■2020年3月7日(土) のらぼう菜と仲間たち ※中止

江戸時代から、東京の西方向の山麓地帯、埼玉・神奈川の山間部で栽培されてきた、アブラナ科の葉菜「のらぼう菜」。栃木の「かき菜」や、各地に残る「茎立ち菜」など、その仲間を集めて、植物としての違いを学び、由来や歴史を比較し、食べくらべて、食味の違いを味わいます。