

キーワード
伝統野菜
地方野菜
野菜の学校

この道は未来へ続く 伝統野菜プロジェクトの取り組み

草間壽子

Walking the Way to the Future: For the Love of the Traditional Vegetables

私たち伝統野菜プロジェクトは、主に勉強会・セミナーを通じて伝統野菜を広く伝え、応援しているグループである。セミナーの参加者は、種苗関係者、市場関係者、自治体職員、マスコミ関係者…など仕事で野菜や食に関わり、発信力をもつ方たち。

15年以上続けてきた活動を報告するとともに、そのなかで考えたことなどをまとめた。

野菜の神さまとその先生

伝統野菜プロジェクトのコアメンバーは、NPO野菜と文化のフォーラム主催「野菜の学校(後述)」の運営スタッフである。そこで、私たちの自己紹介は、このNPOを設立した「野菜の神さま」、故・江澤正平氏と、その江澤氏が「僕の先生」と呼んでいた芦澤正和氏の話から始めなければならない。

江澤正平氏は、青果業界の重鎮だった方で、野菜や産地に関する豊富な知識と思いの深さから「野菜の神さま」と敬愛された。流通の立場で農政にも関わり、リタイア後の1988年にNPO野菜と文化のフォーラムを立ちあげた。私たちは、江澤氏からその設立の理由をよ

く聞かされた。近年、野菜はまぶしくなった。それは自分たちの責任だ。野菜をおいしくするために、生産者、流通、消費者が一堂に会して考え、行動しなければならぬ…、と。

その野菜の神さまが「僕の先生」と呼んでいたのが、『地方野菜大全』(2002 図1)を監修された元農業試験場育種室室長の芦澤正和氏である。芦澤氏は、『地方野菜大全』の序で次のように述べている。

1960年代(昭和35年以降)から日本の高度成長が始まり、急速に都市へ人口が集中し始め、その需要を満たすために「大規模生産・大規模供給」が必要となった。そのため野菜の品種も、誰でも何処でも栽培できるものが求められるようになり、多くの野菜の種類が一代交配のF1品種に変わり、急速に品種の単純化が進んでいった。その過程で、これらの地方野菜・地方品種の大部分は、このような要求に適合しきれずに生産から脱落し急速に減少していった。中には絶滅してしまったものも少なくなかった。

まさしく芦澤氏のいう「大規模生産・大規模供給」こ



図1 『地方野菜大全』

profile

KUSAMA Hisako

茨城県生まれ。早稲田大学文学部卒業。伝統野菜プロジェクト代表。食生活ジャーナリスト。コピーライターとしてキャリアをスタート。1986年、企画・編集・制作会社(株)ワーズワークス設立。著書に、岩波書店アクティブ新書『野菜の学校』など。ブログ「クサマヒサコの野菜ノート」で野菜・果物情報を発信中。

そ、江澤氏が関わり、自ら「野菜をまずくした」と認める要因である。

さて、私たちが伝統野菜プロジェクトを始めたとき、「野菜の神さま」はすでに他界していた。そこで、「先生」である芦澤正和氏にご挨拶に行った。うかがいたいこともあった。それは、かつて「骨董趣味」と酷評されつつも全国の地方野菜・品種を調査し、その後も重要性を語り続けたのはなぜか。こうした野菜を未来に残すことは可能なのか。

すると芦澤氏は、ひとこと「物好き」とおっしゃった。さらに「残るものは残る、残らないものは残らない」とも。

私たちはすっかり気が楽になった。そうだ、肩ひじを張ることはない。私たちは物好きなのである。そして、残らない野菜はどうやって残らないのだ。

食生活ジャーナリスト、青果業、フードコーディネーター、園芸研究家、大学講師、料理研究家、行政関係者など、全員が何らかの職についている女性10人のチーム。後ろ盾も権威も何もない、気楽な独立系。私たちは、ただひたすらちよつと変わった野菜に魅せられ、その存続を願う、物好きの集まりである。

〔野菜の学校〕で学んだ「伝統野菜」

NPO野菜と文化のフォーラムが主催する「野菜の学校」は2003年のスタート後、運営チームが替わり、内容も変わってきた。私たちが関わった2007年4月からの「野菜の学校」は、市場で流通している主要な野

菜の月例セミナーである。毎月、旬の野菜をテーマに、江澤正平氏、芦澤正和氏をはじめとする専門家による「レクチャー」、品種や産地の違いによる野菜の「食べくらべ」、一般的な調理法とスタッフ・オリジナルレシピによる料理の「試食」、という3部構成。会場は東京・秋葉原にある青果組合のキッチンつき会議室である。3年間、指定野菜（14品目）と特定野菜（32品目）をとりあげた。

これに続き、2010年4月に「日本の伝統野菜・地方野菜講座」がスタートした。毎月一県をテーマにし、2016年までの6年間に全国をほぼ一巡している。構成は、「レクチャー」＋「食べくらべ」＋「試食」、それにスタッフによる「現地取材レポート」が加わった。講師は現地から専門家に来ていただき、野菜は取りよせた（図2）。

こうして一般に流通している野菜（以下、一般野菜）を3年間、全国の「伝統野菜」と呼ばれる野菜（以下、伝統野菜）を6年間学ぶうちに、いくつかがわかった。そのなかで、次の2つについてお話ししたい。

① 一般野菜と伝統野菜

伝統野菜と一般野菜の違いは3つ。伝統野菜は旬しか出まわらない「季節限定」、産地でしか入手できない「地域限定」、そして、地方によるバラエティが豊富な「多様性」。特に「多様性」は重要と考える。

たとえばだいこん。世界一大きい「桜島」や世界一長い「守口」をはじめ、伝統種は多種多様である（図3）。私たちの勉強会で講師をつとめてくださった佐々木寿氏



図2
〔野菜の学校〕教室風景

によると、「ジーンバンクには1000種以上の品種が保存されている」という。

ところが、一般に出まわっているだいいこんは90パーセント以上（ということはほとんどすべて）が「青首」とよばれるものだ。こうした一般野菜の単純化はだいいこんに限らない。トマト、なす、きゅうり、にんじん：など、多くの品目にみられる傾向である。それは、どんな力学によっているか、また何をもたらしているかについて、ここでは整理しきれない。ただ、伝統野菜の多様性は生物多様性、遺伝資源としてだけでなく、私たちの食にとっても非常に重要であることはまちがいない。

② 伝統野菜とは何か

「伝統野菜」と定義される野菜がある。それは野菜そのものを指すだけではなく、地域の事情との関連で現れる事象のようなものかもしれない、と考えるようになったのは、「日本の伝統野菜・地方野菜講座」を始めてしばらく経ってからだ。

私たちは、ある地方をテーマにするとき、まずその土地で「伝統野菜」に関係していると思われる人や団体を探して、インタクトをとる。その相手はさまざまである。大学の先生、農業試験場の研究者、市民団体、行政、青果市場、農業団体、その組み合わせなど。伝統野菜の掘りおこし、復活、普及などの活動に取り組んでいる主体はだれか、あるいはどんな組織か……。それ自体が、地域の特性を表している。

また、伝統野菜の基本的な定義のひとつ、栽培の歴史も地方によってさまざまである。代表的な栽培史に関する定義をいくつかみてみよう。

・京の伝統野菜（京都）…明治以前に導入されたもので、京都府全域が対象となる

・なにわの伝統野菜（大阪）…概ね100年前から大阪府内で栽培されてきた

・江戸東京野菜（東京）…江戸期から始まる東京の野菜文化を継承するとともに〈中略〉昭和中期（1965年頃）まで

・加賀野菜（石川）…昭和20年（1945年）以前から栽培され、現在でも主として金沢で栽培されている

こうしてみると、栽培史に関わる定義は、その土地の歴史と記憶、人々の気質や地域の事情をも表現している、といえそうである。

伝統には昔から続く決まった形があり、動かないもの、のようないメージがあるが、「伝統野菜」というコトバの使用例からみえてくるのは、時代や状況に応じた変容が許される、使いよさである。入りやすく、結果として非常にあいまい。しかし、だからこそ強靱。「伝統野菜」というコトバは、各地



図3 多種多様なだいこんの展示

でそれまで価値が認められていなかった品目・品種の掘りおこしが始まり、注目されていくプロセスを推し進める大きな力になったと思う。

伝統野菜を学ぶことは、野菜のなかに記憶され、蓄積された、栽培の歴史、気候風土、食と生活の文化、伝承と物語などだけでなく、時代が持つ欲望、その可能性と限界について知り、考えること、といっても過言ではないだろう。

伝統野菜プロジェクトの取り組み

私たちは、2016年4月から「伝統野菜プロジェクト」として仕切り直し、次の3つの方向で活動を始めた。

①同好の仲間と私たち自身の学びのための「セミナー・勉強会」

②産地を知り、応援するための「産地見学・産地応援」

③一般の方たちに広めるための「展示会・マルシェ」

ここでは①セミナー・勉強会について少し詳しく紹介する。これは、「レクチャー」+「現地取材レポート」+「食べくらべ」+「試食」という「野菜の学校」と同じ構成で行っている。

在来じゃがいもフェスタ 2016年10月29日(土)

講師：元種苗管理センター 嬬恋農場長 野口健氏

在来じゃがいもは、今私たちが食べている「男爵」「メークイン」がやってくる前、江戸時代以前に渡来したもので、四国から長野、奥秩父に続く中央構造線上に

散在する、山深い急斜面の産地でわずかに作られている。長年じゃがいもの原種栽培に携わってきた講師、野口健氏は「今まで残っていることが奇跡に近い」と言う。

この回では、遺伝子解析によって判明した全6系統を、各地から計16種取りよせて、食べくらべ、試食した(図4、5)。現在のじゃがいも栽培には、毎年ウイルスフリーのタネいもが配布されるが、野口氏は、「在来のパレイシヨは、100年つくり続けても収量が変わらない。しかも少量のウイルスを保持している。ここには品種改良のヒントがあるのではないか」と語っておられた。

在来きゅうりフェスタ 2017年7月29日(土)

講師：元埼玉県農業試験場 稲山光男氏

今、一般的なきゅうりは、ほとんど白イボ・ブルームレスタイプだが、まだ細ぼそと作られている昔ながらの品種がある。こうした在来のきゅうりを北海道から九州まで計30種類揃えた。講師の稲山光男氏は、現在のタイプを形作ったきゅうり育種・栽培の第一人者。日本への伝来から地方品種成立までの物語を学び、在来種の価値を考えた(図6)。

く長野にみるく東西食文化と伝統野菜

2017年11月25日(土)

講師：信州大学工学部

特任教授 大井美知男氏

長野県は、地形的に日本の中心にあり、東西の野菜・食文化の融合点とさ



図5 在来じゃがいもの展示



図4
在来じゃがいもの
食べくらべ

まとめ、あるいは現代社会と野菜

「野菜とは何か」という問いに、今、多くの人は「健康によい食べ物」と答えるだろう。ビタミン、ミネラルなど健康に欠かせない微量栄養素を含むだけでなく、少し詳しい人なら、トマトのリコピン、にんじんのカロテン、ブルーベリーのアントシアニンなど、フィトケミカル（植物性化学物質）をあげて、その抗酸化作用を説明するかもしれない。

フィトケミカルが注目され始めたのは1990年代である。1990年にアメリカ国立癌研究所が、がん予防を目的としてスタートさせた「デザイナーフーズ計画」にはフィトケミカルの名が列挙されているし、1992年にボルドー大学のレヌーが発表した「フレンチパラドックス」では、フランス人の乳脂肪摂取が多いにもかかわらず心臓病の死亡率が低いのは赤ワインに含まれるポリフェノールが寄与しているとされ、フィトケミカルの効用が知られるようになった。

参考文献

- 青葉高2000『日本の野菜』八坂書房
- 芦澤正和2002『地方野菜大全』農山漁村文化協会
- 山形在来作物研究会2007『どこかの畑の片すみで』山形大学出版会
- 佐々木寿2011『東北ダイコン風土誌』東北出版企画

日本でも野菜をフィトケミカルで評価する動きが盛んである。その含有量は、たとえばにんじん100グラム中のβ-カロテン量は6400マイクログラム（日本標準食品成分表2015）と、100万分の1グラムの単位である。現代の野菜は、このような超微量含有物質が注目され、評価される。

一方、「伝統野菜」は要素に分解しても意味がない。それを生み、育んだ自然・社会環境、栽培技術、料理をはじめとする利用法、伝承や物語などをまるごと受け取る、そのプロセスにおいて本質的な何かが現れてくるように思う。

超微量成分に分析する視点とまるごと受け取る視点。この両極が存在していることが現代の野菜の様相なのではないか。

「物好き」な伝統野菜プロジェクトチームメンバーにとつて、「伝統野菜」とは、なによりも面白いものである。その姿に目を見張り、味に感動し、物語に耳を澄まし、各地で関わっている方たちとの交流に心が満たされる。それは自分たちのおかげで、世界の現在とどこかでつながっている。

今、世界は、異常気象と環境破壊、分断と非寛容に覆われている。その片隅で、過去から現在に到る人びととの関わりのおかげで生き残ってきた野菜の多様性にふれ、価値を感じ、面白さを伝える歩み。この道は未来へ続く。

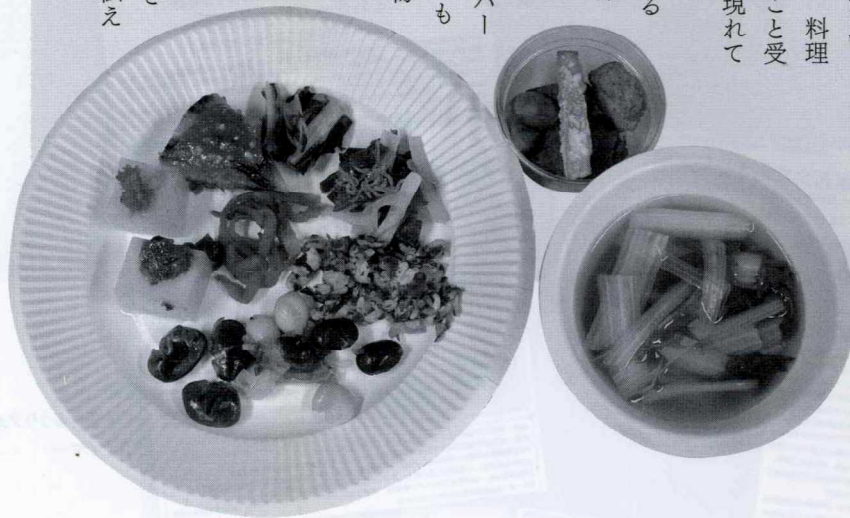


図8
「牧野富太郎博士の贈りもの
『土佐によみがえる牧野野菜』」での
野菜の試食