

消費者が求める“本物”を

食考

輸入農産物の安全性問題から国産ニーズが高いものの、農水省によると野菜の種子は約九割が海外採取だ。この現状を懸念し、種を自家採取しながら今の消費者に求められる「本物の地元産」を作る取り組みが各地で始まっている。

■進化する種

「私のニンジンは一、二年前に販売されていた黒田五寸と比べると、五寸とは違いますが、黒田五寸と比べると、中まで赤く栄養価が高い。黒田五寸の黒田五寸と比べると、甘みも強い。」

黒田五寸の種を自家採取し、栽培する佐藤さん。ニンジンが、山都町の気候に



黒田五寸の種を自家採取し、栽培する佐藤さん。ニンジンが、山都町の気候に対応する性質に変化したという。

県内でも取り組み 野菜種子の自家採取

食の力



ひび野菜の継承と振興をはかる熊本農業高校。流通しやすい大きさの熊本干干の種子を残すと選別を試みていく。

して二代目を育てても、同じようには育たない。佐藤さんも「経済行為として」F種も栽培するが、ニンジンをはじめコマツナやエゴマなど約二十種の自家採取を続ける。

「主体的に農業をして、命の多様性を大事にしたい」と佐藤さん。同研究会主催の収穫祭「ゆきフェスタ」(三十日、熊本市)では、自家採取に関する資料を展示する。「消費者はもちろん農家にも、食べる野菜、栽培する野菜がどんなものか考えるきっかけにしたい」と佐藤さん。

■切れないように

熊本大学、熊本インゲン、春日ボウフラ、熊本市が認定した十五の伝統野菜「ひび野菜」の振興したい」と福岡智夫農場(長五子)卒業生のネットワーキングも生かし、伝統野菜の情報発信拠点として

者がわずかに一人のものもあるなど存続が危ぶまれている。熊本市や研究者、生産者らと連携し、同校園芸・果樹科が栽培と種子の採取、親子料理教室の開催などでPRし消費拡大も図る。種を受け継ぎ、野菜や、伝統料理と結びついたものを「くまもとふるさと伝統野菜」として15品目選定。熊本市の「ひび野菜」も15品目だが、同一内容ではない。

金丸弘美の 食農リーダー

伝統野菜、つまり地方で昔から育てられてきたものを広げていこうという活動があちこちで行われるようになった。代表的なのは京都。京野菜には、加茂ナス、鹿ヶ谷カボチャ、万願寺トウモロコシなどがある。ほかに熱心なのが大阪、兵庫、福島、富山、石川などである。

地産地消へ「種」見直そう

伝統野菜は、種を採取し、育て、長い時間をかけて地方独自の野菜となったものだ。しかし現在、日本で生産される野菜の種は多くは海外から輸入されている。しかも大量生産にむいたF1(一代雑種)で、どこでも一斉に同じものが栽培でき、流通に適したものが主流を占めている。農家は種代にかなりの経費を払っており、その代金の一部は海外に渡ってしまふという構造になっている。食料自給率の低下や地産地消が盛んに言われるが、種のことほとんど話題にならない。

昭和三十年代までは、全国各地に地方色のある野菜がたくさんあった。ダイコンだけでも百種類はある。佐賀の女山ダイコン、宮崎県の糸巻ダイコン、すえダイコン、鹿児島県分府ダイコン、桜島ダイコンなど九州にもさまざまなダイコンがある。どれも個性的で、味わいも見た目も異なる。

地方独特の野菜がなくなってきたのは、大型流通が中心になったからだ。日持ちがせず、形が揃っていないと搬送がしにくい、大量に一斉に栽培できなくなった。理由から流通しなくなった。最も心配なのは、全国で食材が画一化され、種が多様性が失われてしまいかねないことだ。だが、地方からの新しい食文化の見直しや、食が自主の観光誘致などが盛んに叫ばれ、農家の直売所や家庭菜園がブームになってきた現在、伝統的な地方の野菜がもっと見直されるだろう。

小さい農園や少量を販売する直売所では、地方の野菜による特徴がつけやすく、個性的なものを作れる。その地方ならではの料理を生み出し、観光資源にすることもできる。

地産地消を唱えるならば、種の存在がもっと問われてしかるべきだろう。

(食環境ジャーナリスト)

×モ 県は1945年以前から栽培されてきた野菜や、伝統料理と結びついたものを「くまもとふるさと伝統野菜」として15品目選定。熊本市の「ひび野菜」も15品目だが、同一内容ではない。

◇伝統野菜