



鹿児島県指宿^{いぶすき}から野菜の玉手箱

金丸弘美

食総合プロデューサー

鹿児島県の南端、指宿市からダンボールいっぱい
の野菜がどつきり届いた。

中を開けると一番上に大きめの箱があり、蓋を
開くとピカピカの緑美しい鮮やかなスナップエン
ドウがびつしり隙間なく入っている。その下に丁
寧にひとつひとつ新聞紙にくるまれたブロッコリ
ー、カリフラワー、白菜、キャベツ、ほうれん草
大根、ミニ大根があった。さらに袋に入ったジャ
ガイモ。すつかり嬉しくなってしまった。

スナップエンドウは、オリーブオイルでシンプ
ルな炒めもの。それとキノコと豚肉との中華風で
いただいた。サクとした触感、サヤから湧き出す
野菜の滋味がじゅわつと口内にあふれる。畑いっ
ぱいの緑と青々とした空が浮かぶ。

ほうれん草、ブロッコリー、カリフラワーは、
チーズをたっぷりかけてグラタンに。白菜はしゃ
ぶしゃぶ用の豚肉を挟んで鍋、しめは雑炊に。キ
ャベツは餃子、お好み焼き、キャベツたっぷりの
ラーメン。大根は鶏肉と煮物に。ミニ大根は、シ
ヤキシヤキサラダに。

ジャガイモはコロッケ、肉じゃが、などなど。
おかげで野菜三昧の健康美味食卓となった。どの
野菜も土地の滋養をしつかり吸い育ったのだから、
うま味がひとときわ際立っている。味わいが豊かで
余韻がいつまでも残る。

送ってくださったのは指宿市役所「健幸協働ま
ちづくり課」の湯ノ口さとみさん。お仕事は自治
会運営、男女共同参画などの地域づくりの担当だ。
課の名前が、そのまま送ってくださった野菜のこ
とではないかと思つたほどピッタリだ。

野菜は83歳のお母さま岡本チエ子さんが栽培さ
れたものだそう。前にいただいた野菜の料理メニ
ューを、つらつらと、湯ノ口さんにお伝えしたら、
お母さまが「美味しく食べていただいてありがた
い」とおっしゃったそうで、それで、喜ばれるな
らと、また送ってくださったのだつたと言う。コ
ロナで巣ごもり生活だろうとのご配慮もあつての
ことと知つた。

湯ノ口さんに
お礼を兼ねて連
絡をし、お母さ
んのことを知り
たいと話したら
お電話をいた
だいた。

「畑といつても
ほんのちよつと。
そこで作ってい
る。小さい大根
は、お隣りから



指宿市のスナップエンドウは生産量で日本一



ブナシメジ、豚肉、スナップエンドウの中華風

いただいたんです。大きな大根は、うちの母が作るとなぜかもつと倍くらいのものでできる。あれはスマートなのを入れました(笑)。どなたでも近所の方が『畑の野菜貰うね!』とかやつてくる物々交換しています。それに自分の兄弟が大阪とかにいたので送ったりしている。出荷をしているのはスナップエンドウとソラマメ。ちよつとコンテナ半分とか。農協にほんの少し出している。手押し車で40分くらいかけて運んでいます。自分のお小遣い程度」

湯ノ口さんとは、一度しかお会いしていないのに、いつからか、春になると、指宿の特産ソラマメ、グリーンピース、オクラなどが、畑から届くようになった。かれこれ10年近く続いている。

湯ノ口さんから野菜が来るようになったいきさつを彼女が語るには、

「農業委員会の関係で山川高校に講演にお見えになったんですよ。私は講演会に行けなくて二次会に参加させていただいた。あのとき、いろいろ

お話しした。そのとき私は『農政課』で新設の『食PR係』にちょうどいたときだったんです。でも、どうしたらいいかわからなかった。それでいろいろと食のテキストを教えていただきホームページ(事例のサンプルが掲載されている)も紹介していただいて、勝手に係で真似してテキストを作ったことでした」

テキストとは、食材の栽培の様子や、収穫時期、栽培歴、栄養、食べ方などの詳細を紹介するものだ。その後が素晴らしかった。

1年ほど経って、「テキストができました!」と湯ノ口さんから連絡がきたのだ。

オクラ、ソラマメ、実まめ(グリーンピース)、スナップエンドウ、サツマイモ、かぼちゃ、マンゴーなどの指宿の特産品を農協と協力して、料理法も加えて、ホームページにアップされていた。

「そのあとレシピもリンクさせるといいよと教えてもらった。広報誌にもレシピを掲載しました。そんな取り組みができるようになりました。効果ありました。市外の人も見てくださり、作り方教えてくださいとか、取り寄せをしてくださった方もいた」と、湯ノ口さん。

また学校の現場では、テキストをもとに給食便りや農産物の成長過程のポスター、パネルなどを作成して子供たちに野菜のことを伝える食育も行われるようになった。湯ノ口さんの現在の部署のその隣は「健康戦略係」。そこでは、さらに食が発展して特産品のオクラの栄養成分や血糖値抑制、血圧抑制といった健康に繋がる検証や、レシピコンテンツなどがされている。「健康戦略係から情報をもらうこともしている」という。

湯ノ口さんが手掛けた野菜のテキストとレシピ作りは、まるで作物のようにすくすくと育ち、地域づくりと、健康づくりへと繋がっている。