

伝統野菜の復活が 地域にもたらすもの



森下 正博 *Written by Masahiro Morishita*

1992(平成4)年に開催された「好きやねん なにわの野菜」シンポジウムが契機となり、1997年の天王寺蕪^{かぶら}に続いて毛馬胡瓜^{け ま きゅうり}、田辺大根^{こつ ま なん きん}、勝間南瓜^{しろうり}、玉造黒門越瓜など、失われていた野菜種が復活し、現在17品目が大阪府の「なにわの伝統野菜」として認証されている。

これと同時に、伝統野菜の発祥地域に係わりのある幼稚園や小・中学校において、食農教育として、伝統野菜の栽培への取り組み、販売体験、あるいは「わては天王寺かぶらでっせ」の劇や「なにわ伝統野菜」の歌などが誕生している。さらに、田辺大根、天王寺蕪や玉造黒門越瓜の石碑が、それぞれの伝統野菜にいわれをもつ神社や寺で建立され、地域の商店街のイベントなどでも伝統野菜は大活躍している。また、伝統野菜は、伝統鮎野菜、大ちゃんパン、天王寺蕪焼酎、こつまなんきん天、勝間南瓜ムース、毛馬胡瓜ゼリー、田辺大根こんぶなどの加工食品、さらに料飲業界での新メニュー開発などが進み、その需要に対する農家の生産が増加している。そして、これら食品業界と農家の連携は、都市域と農村地域の間の調和やコンセンサスを深め、消費者や生産者にとっても食を見直すきっかけとなっている。

人間もその地域の気候風土に生きる一生き物であり、育み続けてくれたのは周りにあった食物で、その1つに伝統野菜と呼ばれる「地域の在来品種」がある。これらの野菜、穀類、果物、茸および、海や川や湖の魚、鶏や獣肉など、日常茶飯の食べ物がそこに住む人々にとって体に

優しく適切なものと言え、健康の源であった。

だから、各地域にある伝統野菜を「食のものさし」として位置づけ、育てる、食べる、楽しむ活動することが郷土愛を育み、自分自身の健康維持・増進につながると考えられる。私は、このようなアクションが全国から始まることを望む。それを達成するためには、生産、流通、販売、消費、調理、加工、食べること、全ての分野の人々が一致団結し「各地域でふるさと野菜」のルネサンスにビジネス性も加味して取り組むことが重要である。全国で芽生えかけている伝統野菜の復活は、日本型食生活を見直す点からも大きな意味を持つとともに、このすばらしい地域資源と食文化を次世代に伝えることが緊要の課題である。

しかし、伝統野菜は今日の周年にわたる大量生産、流通、消費になじまないために廃れた野菜であることを決して忘れないことが重要である。これは伝統野菜SL号の復活であり、決して新幹線や飛行機にはなることは出来ない。科学万能の時代で人間の力は偉大であるが、自然の猛威には微力であることを忘れてはダメである。我々の命を守ってくれるのは、農薬や肥料が十分でなかった時も幾多の環境圧にさらされながら乗り越えてきた伝統野菜の持つ遺伝的多様性に他ならないからである。その限界をお互い理解し合わなければ、伝統野菜という本物が、またどこか遥か彼方に去り、永遠に我々の手に戻ることはないであろう。

CEL

森下 正博 (もりした・まさひろ)

なにわ伝統野菜応援団員、農学博士。1947年大阪生まれ。1971年三重大学大学院農学研究科修了。同年大阪府立農林技術センター(現大阪府立食とみどりの総合技術センター)勤務。そ菜科研究員、野菜園芸グループリーダーなどを経て現職。主な著書は、『なにわ大阪の伝統野菜』(共著、農山漁村文化協会)ほか。