

食を通じた地域の情報発信—南三陸町のキラキラ丼—

最後に、昨年訪れた宮城県南三陸町の話をしたと思います。南三陸町は、東日本大震災により壊滅的な被害を受けましたが、その復興に一役買ったのが「南三陸キラキラ丼」でした。南三陸キラキラ丼は、南三陸の海の幸を使った海鮮丼で、「キラキラ春つげ丼（春）」「キラキラうに丼（夏）」「キラキラ秋旨丼（秋）」「キラキラいくら丼（冬）」と季節ごとに異なる海鮮丼を提供しています。ここで重要なのは、南三陸キラキラ丼が震災前に誕生し、多くの観光客に親しまれていたこと、そして、震災前にそれを食べた観光客が、震災復興の願いを込めて震災後にそれを食べるために南三陸町を訪れたことです。

南三陸キラキラ丼を提案した南三陸町・季節料理「志のや」大将で、元南三陸町飲食店組合長の高橋修さんは、その理由を「郷土の料理を提供するとき、当然ながら、南三陸の自然や人々の暮らしについて、お客さんに語ることになる。そして、これが地域とお客さんとの関係を深めた」からだと言っています。

食は、それ自体が地域を表すコンテンツとなるだけではなく、高橋さんが言うように、地域内の人たちと地域外の人たちを結びつけるメディア（媒体）にもなります。こうして食を通して構築された地域の人々との絆が、観光客を南三陸町に呼び戻したのです。食の地域ブランディングは、このように地域の人々と地域外の人々を結びつけ絆を強める上でも重要な役割を果たすといえましょう。

ちょうど時間となりました。地域ブランディングに対する理解を深めてもらうことが私に与えられた課題で、どこまでそれに答えることができたかわかりませんが、私の話はこれで終わります。ご清聴ありがとうございました。（拍手）

○南 小林先生ありがとうございました。

非常にわかりやすく、地域ブランドとは何か、そして地域ブランディングというのとは一体何を意味しているのかということについて、本当に納得できるお話を聞けたと思います。本日は食マネジメント学部の学生さんも参加しておりますので、教育効果も大きかったのではないかと思います。大いに感謝しております。

以上のような理論的前提の上で、今度は事例についてのご紹介に移ります。まさにこの地域ブランディングについて、おそらく日本で一番成功している事例のひとつであるというふうに言われる、山形県の鶴岡の事例について、このテーマの第一人者と言ってもよいと思いますが、山形大学の江頭宏昌先生からお話をいただきたいと思います。どうぞよろしく願いいたします。（拍手）

●講 演：「山形県鶴岡市における在来作物の掘り起こしと地域活性化」 江頭 宏昌（山形大学農学部 教授）

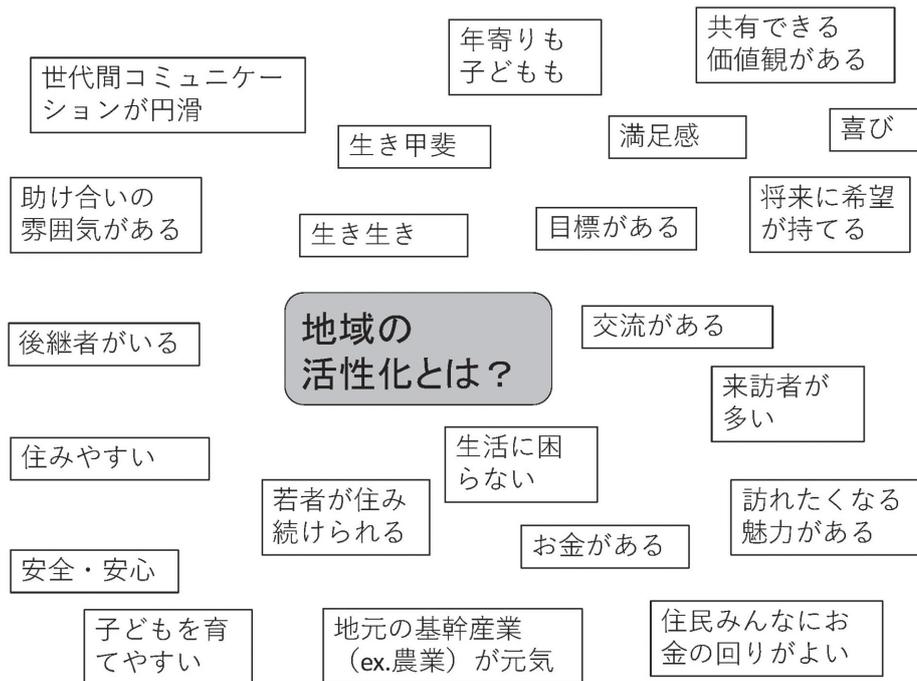
○江頭 皆さんこんにちは。先ほど、小林先生の話聞いていて、山形といえば何を想像しますかなんていうことを最初にスライドに入ればよかったなんて思っているんですけども、さくらんぼとか温泉とか、そういうのが出てくるかもしれません。鶴岡はさくらんぼもつくっていますけれども、名のない余り知られていないような作物がたくさんあるところなんです。それらはもう何十年も、場合によっては何百年も黙々と農家の方が声を大きくもせず作り続けられてきた本当に大事な宝物だと私は思うんです。そういったものをうまく発信したり、地域の活力にしていければいいなという思いで、2000年ごろからぼちぼちと在来作物の掘り起こしをやってきました。

そもそも鶴岡市というのはどこにあるかというところ、山形県って海がないと思っている方もいらっしゃるかもしれませんが、日本海に面したところにあるんです。平成17年の大合併で海と里と山を持つ東北最大の市になりました。おもしろいのは、雪国なんですけれども、対馬暖流の影響が酒田の沖ぐらまで影響がありまして、海岸エリアは結構暖地性の植物が自生していたり、作物がつけれたりしますが、一方で、2,000メートル前後の鳥海山と月山というものがあって、標高を駆け登ると山菜も豊富ですし、寒冷地に適応した作物もつくれるというメリットがあります。



地域の活性化とは

のっけから恐縮ですけれども、地域の活性化を考えると、大抵は行政も含めて、地域の活性化イコール経済の活性化というふうに考えると思います。もちろんこれがないと住民にやっぱり元気がなくなってしまうわけなんですけれども、ほかに住みやすいとか後継者がいるとか助け合いの雰囲気があるとか、年寄りも子供も生きがいを持って生き生きと共有できる価値観があって、将来に希望が持てて、交流があって、いろいろな人がとにかくひっきりなしに訪ねてくる、そういったいろいろな広い視点から地域の活性化を在来作物を通じて考えてみたいと思います。



在来作物とは

在来作物という言葉が私の講演の中ではキーワードなんですけれども、そもそも在来作物というのは何かということをお話したいと思います。私どもは2003年に山形大学の教員有志で山形在来作物研究会というのをつくりました。研究会が定義した在来作物の意味なんですけれども、ある地域で栽培者自身が「自家採種」など、これが1つ目のポイントなんです。自家採種などによって種苗の保存を続けながら栽培して、世代を超えて生活に利用してきた作物をいいます。「世代を超えている」というのが2つ目のポイントなんです。要するに自分で種苗を管理しながら世代を超えて何らかの利用をしてきた、そういう作物を在来作物というふうに定義しています。

そもそもこの在来作物の研究を始めたのは、山形大学農学部（正確にはその前身の山形農林高等学校）に戦後間もない1949年に赴任されて、76年まで在籍されていた野菜園芸学の教授、青葉高先生です。この先生が日本の在来の野菜の研究の草分けの方だと思います。青葉先生はたくさん本もお書きにもなっていますが、残された有名な言葉が、野菜の在来品種は生きた文化財という言葉です。この「生きた」という意味は、工業製品なら設計図が残っていれば何度でも同じ製品を復活させることができるんですけれども、生き物なので、一度地球上から絶えると同じものはもう復活させることができない、そういう存在であるということと、それから文化財というのは、それを栽培利用し続けていくことで、その野菜にまつわる歴史や文化を伝えることができるメディアであるということに暗に意味した言葉です。青葉先生のこういう考え方を継承して、在来作物の価値をもう一度問い直してみたいということで研究会を2003年に発足しました。

ここに在来作物と伝統野菜という言葉があります。マスコミなんかでは伝統野菜のほうが通りがよくて、在来作物という言葉もやっとな最近使われるようになりました。昔は在来作物という言葉を使っていると、マスコミから「在来」という言葉は余りイメージがよくないので変えたほうがいいんじゃないですかとしょっちゅうあちこちから言われました。在来線とかローカル線みたいな、何か寂れかけたようなイメージがあるというんです。けれども、在来作物と伝統野菜の意味は大きく違うんです。在来作物の定義は上のおりで、自家採種をしながら世代を超えて利用されてきたものなんです。作物の中には野菜もあれば、花もあれば、穀物もあれば、いろいろな工芸作物もあつたりしますが、その中で野菜を指すときには在来野菜といいます。だから在来野菜も在来作物の定義に当てはまるわけですが、伝統野菜という言葉は、先ほどの小林先生のブランディング化と同様、在来野菜の中から地域の歴史や伝統を伝える野菜を差別化するために条件を付加して、ある団体に認定されたものをさすことが多いです。例えば〇〇伝統野菜振興協議会のような協議会ができて、そこには行政とか研究者とか、あるいはレストランのオーナーだとか旅館の組合の方だとか、もちろん生産者も入っています。そこでさらにいくつかの条件をつくって在来野菜から絞り込んで認定したものを伝統野菜と言っているのです。なので、在来作物とか在来野菜はどちらかという簡単な定義で広く地域を見回して、これも在来作物だよ、これも在来作物だよということで認知を広げるための定義です。できるだけ地域の多様な潜在的な価値があるかもしれない作物を認知してもらうための定義なんですけれども、伝統野菜のほうは逆に絞り込んで、やっぱりこれはブランドとして皆さんに付加価値を高めてより多く食べてもらいたい、そういうときに伝統野菜という言葉を使うということが多いですね。このように伝統野菜と在来作物はどちらが良い悪いではなく、使用目的が異なることばなんです、今日私がお話しするのは在来作物のほうの話です。

在来作物というのは、戦後間もないころから、だんだん高度経済成長期に入っていく中でどんどんなくなっていきました。なぜなくなっていったかという、急激に都市人口の増加が起きました。大阪や名古屋、東京、それぞれの都市の中での人口が急増していく中で野菜が足りなくなる、供給が追いつかなくなるかもしれないということで、郊外とか、もっと地方に野菜の生産団地をつくるようになりました。例えば、岡山の蒜山高原にダイコンの産地をつくるとか、群馬県の嬬恋にキャベツの産地をつくるとか、そういうちょっと離れたところに専門の産地をつくって、そこから大量に都会に流通させる、大量生産大量流通の仕組みができていったわけですね。トラックで運ぶときにやっぱり段ボールできちんと数もそろえて運ばないと効率が悪いわけですが、在来作物というのは残念ながらその形がそろわない、例えば流通した先でLサイズ、Mサイズ、Sサイズというのが仕分けされていたら使いやすいん

日本では戦後(1945年～)急激な都市人口の増加が起こり、高度経済成長期(1954-1973年)にあらゆる物資の大量生産・大量流通とその効率化が行なわれるようになった。食料生産でも生産、流通の効率化が追求されるようになった。

在来作物の消失

在来作物は、生産・流通効率が悪い。
市場価値が低迷→後継者不在→栽培者が高齢化



畔藤胡瓜
(白鷹町広野)



花作大根(山形県長井市花作)

生産効率の良いF₁品種の普及。
日本全国、類似品種ばかりになった。

短形・青・白いば・
ブルームレス



青首大根と五寸人参





ですけれども、実際、在来作物の畑から大根を抜くと、こういうふうに大きいものや小っちゃいものや丸いものや長いもの、いろいろなものが混じって出てきます。なので、規格に合うものはこのうちの何割しかない。だから、せっかく一生懸命栽培したのにロスが多くなってしまふものが結構出てしまうと。だから生産効率も、流通効率もよくない。そういうことでだんだん在来作物というのはつくられなくなっていきました。

それに対して、生産効率がいい野菜として F₁ 品種が普及してきました。F₁ 品種というのは、育種上のメカニズムはちょっと説明する時間はないんですけども、形や特性、特徴が非常によくそろそろ。100 本大根を引っこ抜いたら大体 100 本ともピシッとほとんど工業製品のように大きさも形もそろそろし、味もほぼそろそろ。そういう野菜がもう全国に流通するようになりました。だから、今北海道から沖縄までダイコンといえばこの青首ダイコン、ニンジンといえばこの五寸ニンジンが全国に流通しているという次第です。ところが、戦前ぐらいまでは地方地方にいろいろな在来の作物があったんですね。

食文化創造都市・鶴岡

ちょっと話が変わりますけれども、鶴岡みたいな今まで余り知られていない、今も知られていないかもしれませんが、そうした都市を 2014 年 12 月 1 日にユネスコが創造都市ネットワークの食文化部門に認定しました。今、鶴岡は食文化創造都市という冠をもらっていろいろな取り組みが行われるようになりました。なぜそういうローカルな地方都市でこの認定に至ったのかということも含めて、ちょっとお話をしていきたいと思います。

大きく理由としては 3 つあると言われてます。

1 つは、出羽三山の山岳信仰と、それにかかわる精進料理の食文化があるということです。修験者たち、今も現役でたくさん、地元だけじゃなくて全国から山伏修行をやりたいという方、特に若い女性も含めて最近結構来ているんですけども、そういう方々が山に入る前にこういった精進料理をお食べになるわけです。これも出羽三山の山の恵みを上手に生かして、保存し、しかもおいしく食べられる工夫が随所にあるということです。

それから、2 つめは月山の山麓に鶴岡市内に黒川という地区がありまして、ここに 500 年続く「黒川能」という農民芸能があります。ここで振る舞われる料理があるんですけども、その料理も恐らく 500 年前からずっと食べられてきたような非常に素朴な食べ物がいろいろあります。例えばこういう焼き豆腐だとか、ゴボウに山椒のつぶした汁を浸して食べるような料理とか、そういったものがいろいろ出てきます。

3 つめとして私は非常に驚いたんですけども、在来の作物が 50 種類以上あって市民の生活に広く浸透していることが認定の一つの理由だというふうに市役所の方からは聞いております。在来の作物が 50 種類あるからといって、古臭い野菜ですと取るに足らないと思われるでしょうし、私もなくなりつつある野菜をたまたま研究してただけで、それがまさかユネスコの食文化創造都市の認定にかかわるような要因になるとはちょっと想像もしていなかったんです。実際、山形県鶴岡市を含むエリアなんですけれども、山形県には 4 つの地方がありまして、そのうちの 1 つですが、海に面した庄内地方というのがありまして、その南部に鶴岡市があります。庄内地方全域で 88 種類の在来作物を数えておりまして、鶴岡市には 60 種類の在来の作物があります。その中でも、例えば最近ちょっと有名になってきたのがだぢゃ豆ですね。ほかにもまだ全然知られていませんけれども、カラトリイモというサトイモがあります。これは実は遺伝的には京都のエビイモと近縁の系統で、でん粉質が非常にきめ細かで、地元では非常においしいといわれているサトイモがあったりします。他には、300 年以上焼き畑でずっとつくられてきた温海カブというカブがあります。カブは他にもいろいろな種類のカブがあるんですけども、焼き畑で今なお続けられています。

なぜ在来作物は継承されてきたのか

これは手前みその話ですけども、山形在来作物研究会が 2003 年に発足して、今会員は 400 名弱ぐらいいて、地域の在来作物の調査研究なんか協力したりしております。あと、年に一回公開シンポジウムを行ったりしております。幾つか本も出版したりしているんですけども、こういう取り組みを行って、先ほどの山形県内、それから庄内

エリア、鶴岡市内の在来作物は幾つあるというような調査も行ってきました。

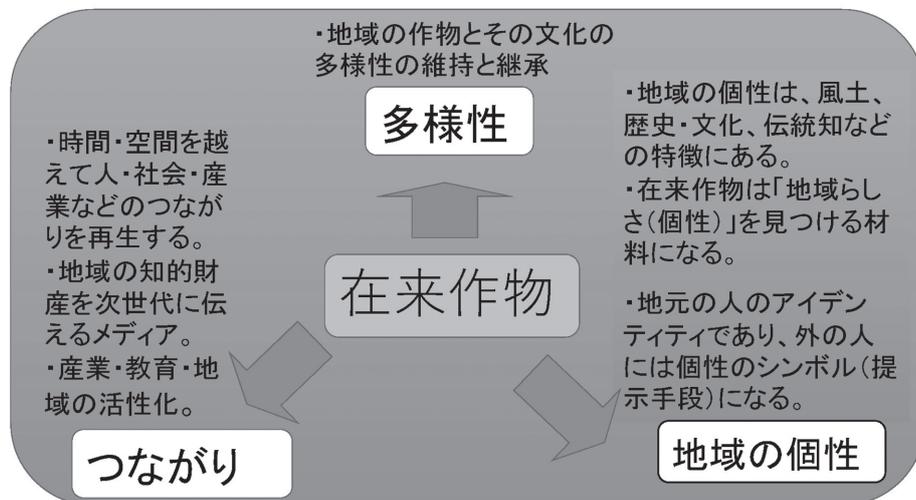
こういう調査を行う中で、どうしてお金にもなかなかなりにくい野菜を、しかも手間がかかる野菜をどうしてこんなに大事につくってきたんですかということをお聞きしたら、おいしいからだという答えが一番多かったですね。子供のころから食べてなれ親しんできた味だし、自分も食べたいけれども、家族にも食べさせたいからだ。2つ目は、日ごろお世話になっている親戚とか知り合いにお福分けしてあげるとすごく喜んでくれるんだ、いつも待っていてくれるからまた来年もつくろうと思うんだというふうな答えです。それから3つ目は、これ家宝として先祖代々自分の家に伝わってきた野菜を自分の代でやめてしまうのは祖先に申しわけない、そういう気持ちでつくっているという人もいました。それから、地域の年中行事や郷土食、季節を味わう食には欠かせないというのがあります。だだちゃ豆なんていうのは鶴岡市民のアイデンティティと言ってもいいぐらい、これを食べない人は鶴岡市民ではないと言われかねないぐらい皆さん必ず食べますし、カラトリイモでいえば、あれ芋がらも食べるんですけども、干した芋がらは納豆汁や雑煮の具材になります。ですから、ないと困るんですね。つくる人はだんだん減っているんですけども、もしなくなっちゃったら雑煮どうなるのかなというふうに思うんですけども、そういう位置づけにある作物です。

在来作物の魅力とは

在来作物の魅力ってどういうものかというふうによく問われるんですけども、3つのキーワードで大抵答えるようにしています。1つは多様性、1つは地域の個性、もう一つはつながりをつくる、そういう3つのキーワードで答えるようにしています。多様性というのは、在来作物そのものの多様性はもちろんなんですけれども、その作物にまつわる食べ方だとか栽培方法のノウハウだとか、そういった文化の多様性も維持できるというところで1つの魅力があります。

それから、地域の個性ですが、在来作物は、例えば鶴岡のような地方都市に旅行に来た方が、このカラトリイモという芋は実はもう300年近く前からつくられていて、しかも水を張って栽培する特別な芋なんですと、水を張るから粘り気と甘味が出ておいしいんですよみたいな説明があると、ああ、何かちょっとほかでは食べられない、ちょっと得した体験をしたなという、これも先ほど小林先生がおっしゃっていたことと関連するんですけども、やっぱり食というのは得難い体験ができるというところで、しかもその作物に歴史性だとか風土を感じられるものが含まれて

在来作物の魅力





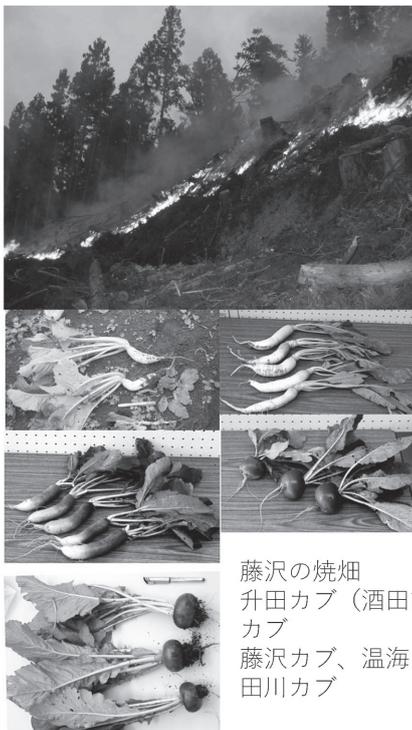
いと、地域らしい、この地域を旅行してよかったなと思えるでしょう。そういう地域の個性を説明するのに非常に役に立つ存在であるということです。

それから、つながりというのは、珍しくて美味しい食べものがあると都会から地方へ行くきっかけをつくってくれることがあります。また地方の中でもやっぱり地元の野菜を守ろうというのろしを上げると、地域の人たちが利害を抜きにして何か協力しましょうかと言ってくれることがあります。だから異業種の連携なんかも割とスムーズに進んだりします。また、小学校、中学校、高校とか若い世代の教育現場と地元のレストランだとか、あるいは食品加工会社とか、そういう教育と産業の連携も割とうまく進みやすいということがあるんです。なので、在来作物の魅力はこの3つのキーワードで語るができるように思います。

藤沢カブの復活ストーリー～農家・新聞記者・漬物業者・シェフ・研究者のつながりから

庄内地方にはカブが5種類あって、このうち1種類、升田カブというのが酒田市にあるんですけども、ほかの4種類は鶴岡市で、いずれも焼き畑で栽培されております。焼き畑の話もし出すとちょっと長くなってしまいますので省略しますが、夏のお盆前後に火入れをして、火入れが終わったらすぐに種をまいて、一面こういうふうで、これ緑色に見えるのは草原じゃなくてこれ全部カブなんです。ここに小っちゃく木の根っこみたくに見えるんですけども、これ人です。人が立っている風景です。これは藤沢カブというカブです。

このカブももともと全く無名で、たった一人のおばあちゃんが平成2年のころ、畳二、三枚分ぐらいの面積の畑で、先祖代々伝わってきたこのカブはもう絶対なくしたくないという思いで、種をとるためだけに栽培していたというのを新聞記者が「ピンチ『藤沢カブ』』という記事で紹介しました。これを見た漬物屋、鶴岡市内の大山という地区にある「本長」という漬物屋さんが、いや、うちがこれを全部買いますからつくり続けてくださいというふうでこれを商品化しました。最初は知名度がゼロでなかなか売れなくて苦労されたと聞いています。でもこの藤沢という地区は実は小説家で有名な藤沢周平さんが奥様が藤沢に住んでいた関係で、その地名をペンネームにもらって藤沢周平というふうで名付けたものです。後に藤沢カブの知名度が上がっていった背景には藤沢周平ブームの影響もあったかもしれません。



藤沢の焼畑
升田カブ（酒田市）、宝谷カブ
藤沢カブ、温海カブ
田川カブ

庄内のカブと焼畑



藤沢かぶの収穫のころ(10月下旬)の焼畑地



2003年10月、これ以前もう10年ぐらい一生懸命頑張ってきた漬物屋、「本長」の社長さんに連れられて、私とアル・ケッチャーノというイタリアンレストランのオーナーシェフの奥田政行さんと2人でこの焼き畑で藤沢カブをつくっている後藤さんを訪ねていきました。記念すべき1枚なんですけれども、まだ奥田さんも若々しいです。

藤沢カブの畑で 2003年10月



シェフが在来野菜の価値観を変えた～「古くさい」から「新しい」食材へ

奥田さんはこの藤沢カブの焼き畑の現場に立ったときに、そこからインスピレーションを得たというか、全く新しい料理をつくり出しました。私と奥田さんはその当時、地元のコミュニティ雑誌に2人で連載していたんです。見開き2ページで、片方に私が野菜の歴史や文化、どうやって食べてきたかというような話を書きました。もう片ページに奥田さんがその在来野菜を使った全く新しい料理を紹介したんです。在来野菜って普通はしょうゆで煮るか、みそで煮るか、お浸しにするか、漬物にするかという用途しかありませんでした。ですから、若い人たちにしてみれば、またあの古臭い野菜か、もうなくてもいいやというふうによくの鶴岡市民はそう思っていたと思います。けれども、この連載をやる中で奥田さんは、この古臭い野菜を全くそれまで使われたことのないイタリアンというジャンルでこの野菜を使って新しい料理をつくり出しました。この藤沢カブも例外ではなく、それまでは漬物で食べるか、生で食べるときはみそマヨネーズで食べると生産者は言っていましたけれども、そうやって食べられてきた野菜を、奥田さんは庄内の豚とそのカブをバーナーであぶって、ちょっと香ばしいスパイシーな焦げ塩をつけた料理にしました。これは「藤沢カブと庄内豚の焼き畑風」という店の看板メニューにもなった料理です。非常においしくて、これを全国からお客さんが食べに来たんです。

2003年当時、山形在来作物研究会の創刊号にも、奥田さんがこういう記事を書いています。「お皿に庄内のエッセンスを入れる」と。「海、山、川、大地がそろって庄内は食材の種類も圧倒的に多い。そこに長い時間を越えて生き延びてきた在来野菜たちのラインナップ。ほかの地域の料理人で入れることのできない歴史と昔の情景、それに物語までお皿に盛り込むことができるのである」というふうに、奥田さんはこういうコンセプトで次々に在来の野菜を全く今まで食べたことがない料理に仕立て上げていきました。その結果、次から次へ若い人たちが奥田さんの店に食べに来るようになりました。ですから、古臭い野菜が全く新しい先進的な野菜に変わっていったということがあります。こういうふうに料理人の立場から在来作物の価値観を変えたということがあります。

「古くさい」食材から 「新しい」食材へ 在来作物の価値観を変える



在来作物研究会誌SEED創刊号(2003)に
寄稿した奥田さんの記事から

「お皿に庄内のエッセンスを入れる」
海、山、川、大地が揃う庄内は食材の種類も圧倒的に多い。そこに永い時間を越えて生き延びて来た在来野菜達のラインナップ。他の地域の料理人では入れることの出来ない歴史と昔の情景、それに物語りまで、お皿に盛り込むことが出来るのである。

教育資源としての在来作物

それから、山形大学で社会人向けに人材育成の授業を6年間やりました。私どもが研究会で出版した本のタイトル「おしゃべりな畑」を名前にした講座で、在来野菜を6次産業化するために必要な生産、流通、そして販売までのいろいろな専門家を呼んで講義や実習を行ったものです。講義が40時間で実地研修も30時間と結構ハードな講座だったんですけども、ここに参加した143名に「やまがた在来作物案内人」という称号が授与されています。そして、

山形大学農学部での取り組み
在来作物を活用した6次産業化のための実践講座
「おしゃべりな畑」(2010~2015年度)

講義40時間(月2回)と実地研修30時間(月1~2回)それぞれ5割以上出席した143名に「やまがた在来作物案内人」の称号。

さらに最終年度にステップアップ講座を実施し、29名に「やまがた在来作物マイスター」の称号。

修了後、受講生はネットワークをつくり、多彩な活動。

在来作物の実践講座 農商工連携等人材育成事業

「おしゃべりな畑」

山形大学農学部では在来作物をテーマにした実践講座「おしゃべりな畑」を開講しています。山形の多様な在来作物は季節や地域に限定されながらも、その産地や環境に合った生産と流通の仕組みが確立されています。多岐にわたる在来作物の生産、流通、販売の仕組みを学ぶとともに、地域性を活かしながら高付加価値化を進め、伝統的な食文化に新たな価値を創出し、地域や産業の活性化に貢献することを目的として開講しています。

受講者募集
募集期間：6月26日

講義・実習 / 平成22年6月~12月(火曜日午後)
開講式・講座：6月29日 午後1時~4時30分

山形大学農学部

内容：おしゃべりな畑の歴史と現状、おしゃべりな畑の生産と流通、おしゃべりな畑の加工と販売、おしゃべりな畑の活用と発展

TEL: 0235-28-2812 FAX: 0235-28-2812

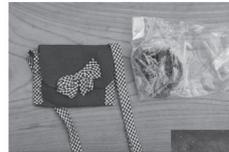
カリキュラム

開催日時	テーマ	講師
6月29日(火)	1. 農業の胎動と発展 2. 山形在来作物の歴史	東京大学名誉教授 今村奈良臣 山形大学農学部教授 川原隆雄
7月19日(木)	1. 在来作物の食文化 2. 在来作物のマーケティング	山形大学農学部教授 平野智 新元農業課長 長島忠
7月27日(木)	1. 在来作物の栽培の仕方、レシビ 2. 在来作物の流通	加藤研 長尾光
8月17日(木)	1. 農業工連携の意義と仕組み 2. 在来作物の生産と流通	専任スタッフ代表取締役 高橋研二 専任スタッフ代表取締役 長谷川知雄
8月24日(木)	1. ブランド力をつける商品開発 - 販売 2. 在来作物のブランド戦略	専任スタッフ代表取締役(バイヤー) 坂本直樹 長崎中央農業会 課長 藤本圭介
9月 7日(木)	1. 在来作物のブランド戦略 - マネージメント 2. 在来作物のマーケティング	日本経済上級生協賛員 下村博史 日本経済上級生協賛員 下村博史
9月21日(木)	1. 在来作物の流通可能性 2. 在来作物の流通可能性	新潟県立大学 参考 高田誠夫 新元農業課長 長島忠
10月 5日(木)	1. 在来作物の流通 2. 在来作物の流通	東北大学の科学研究所 理事長 山崎謙正 東北大学の科学研究所 参考 高田誠夫
10月19日(木)	1. コミュニティの形成によるマーケティング戦略 2. メタボローム農産物と生産戦略	江戸農業・食料研究センター 代表 大竹謙理
11月 2日(木)	1. 消費者行動の分析(消費者行動学) 2. 消費者行動の分析(消費者行動学)	講師 専任スタッフ代表取締役 高橋研二 専任スタッフ代表取締役 長谷川知雄
11月16日(木)	1. 農業のデジタル化 2. 農業のデジタル化	高橋研二 高橋研二 高橋研二 高橋研二
11月30日(木)	1. ITを活用した農業のコミュニケーション 2. 料理人としての在来作物の魅力	江戸農業・食料研究センター 専任スタッフ 高橋研二 山形大学農学部 専任スタッフ 高橋研二
12月14日(木)	1. 在来作物の生産・流通 2. 在来作物の生産・流通	山形大学農学部 専任スタッフ 高橋研二 山形大学農学部 専任スタッフ 高橋研二
12月28日(木)	1. 農業の発展と発展 2. 農業の発展と発展	山形大学農学部 専任スタッフ 高橋研二 山形大学農学部 専任スタッフ 高橋研二

TEL: 13:00~14:30 / 14:40~16:10(限定的) / 16:20~17:00(限定的) / 17:10~17:50(限定的) / 18:00~18:40(限定的)

在来作物の実践講座「おしゃべりな畑」 受講申込書
TEL: 0235-28-2812 FAX: 0235-28-2812

波渡ナス@鶴岡市堅苔沢の小堅保育園



さらにステップアップ講座を受講した29人にマイスターという称号も授与されました。この講座でよかったのは、それまで顔を合わせたこともなかった異業種の方々がここで一緒に受講してお互いに同窓生になり、その後何かイベントを行うときもチームワークを発揮する力になったことです。

また話が変わるんですけども、これは波渡ナスという在来のナスで、これを使った保育園の取り組みです。鶴岡市の海に面した堅苔沢というところに小堅保育園という保育園があります。ここの保育園の近くで、おばあちゃんたちが代々少なくとも100年以上栽培し続けてきた波渡ナスというナスがあります。このおばあちゃんたちが大事にしてきたナスを保育園の園児たちが栽培方法を習いながらおばあちゃんたちと一緒に栽培して、収穫祭を開催して一緒に食べるという教育が毎年行われています。

栽培方法で一つおもしろいのは、湿らせた土に種を混ぜて、布で包んでポシェットに入れて、これをお腹に1週間抱いておくんです。そうすると芽が本当にきれいにそろって早く出るんですね。普通に露地にぼんとまくと10日ぐらい芽が出るのにかかるんです。大人だと1週間くらいですが、園児たちは体温が高いので、三、四日もするときにきれいに芽がそろって出てくるんですね。ナスの種子をお腹で温めて発芽させるのは、地域で伝えられてきた昔からの知恵で、おばあちゃんたちはみんな知っているんです。おばあちゃんたちにしてみても、こういう子供たちと触れ合うというのは非常に心がほかほかする、気持ちがとてもいいというふうに言いますし、子供たちもおばあちゃんたちからこういう大事なことを教えてもらえるのでとても生き生きとしています。

地域資源としての在来作物

これはまた別の話ですけども、鶴岡市の在来野菜、「宝谷かぶ」というカブは江戸時代の天保時代ぐらいには栽培されていたと言われているカブなんですけれども、2005年ころには栽培者が畑山丑之助さんたった一人になっていました。食べる人がいなければもう宝谷かぶじゃない、生産者よりもまず消費者をふやそうじゃないかというふうに地元の有志が立ち上がって、蛸井さんという方が事務局の代表になって「宝谷蕪主の会」というのをつくりました。このようなカブ券を発行して、これを買った人は種まきだとか収穫とかに体験参加できるんです。最後に収穫作業に参加した人たちで集まっていろいろな料理を作って宝谷カブを食べるといった楽しい会でした。これは蛸井さんが畑山丑之助さんからいわれたことですけども、「自分は趣味や自己満足でやっているのではない。将来に残すべき農産



物として毎年種を守っているんだ」と。それに応えようと立ち上げた「蕪主の会の活動」の目的ですけれども、1つめは、生活習慣が異なってきた社会においても「宝谷かぶ」は将来的に残していく価値があるものかどうかをみんなで評価しようじゃないかということ。

2つ目は、もし残すべきものであれば、生産者にその声を直接伝えることによって、その人がこれまで種を守ってきたことをたたえるとともに、今後も続けることに対して支援しようじゃないかと。

3つ目は、そういう食べ方を提案して、それを口コミで宣伝して、料理人が使用する動機づけをしようじゃないか。

4つ目は、安定して生産・供給そして消費できるような仕組みづくりを考えようじゃないか。

というものでした。しかし、このカブ、そう生半可なものじゃなくて、効率の悪さは天下一品です。急傾斜地で焼き畑でつくりますが、形のそろいが非常に悪いです。ヒゲ根もしょっちゅう出ます。一本一本ヒゲ根をとらないと買ってもらうことができません。収量も安定しません。料理も生では食べるとかたいし、辛いし、ゆですぎると苦くなります。

非常に効率が悪い野菜なんですけれども、でもまざまざと見せつけられたこのカブが秘めていた力は、「人を呼ぶ力」でした。蕪主は最初は地元だけだったんですが、そのうち全国から集まってくるようになって、北海道や仙台、名古屋、京都からも毎年のように参加者が来るようになりました。そして集まった人たちが思い思いの美味しく食べるためのレシピをつくり、そのレシピ集ができました。宝谷かぶだけで二、三十種類のレシピなんですけれども、その一つは表紙を飾っている奥田さん考案の「宝谷かぶのピザ」です。ピザというと普通はトマトソースとかチーズがのが一般的ですけれども、オリーブオイルと塩だけです。加熱されて甘味とわずかに苦味が出るんですけれども、それがパン生地とぴったり合って、ビールと食べるともう最高にうまいんです。これを食べたいという人がまた全国から集まってくるようになりました。こういうふうには、在来作物でも現代にマッチした用途が見出されることで価値がよみがえるんだということがわかったんです。

その後、宝谷カブの生産組合もできたんですけれども、生産組合のメンバーが高齢のかただったのでお亡くなりになったり、介護の施設に入られたりして、また畑山さんお一人になってしまいました。もう畑山さんも90歳を迎えることになって、去年の11月にもうこれでやめようということになりました。けれども、その年の暮れ、畑山さんのひ孫さんが書いた「私の目指す農業」という論文が農業高校生小論文コンクールで優秀賞を受賞したというニュースが報道されました。そのなかに「宝谷カブを継承する」という心強いメッセージが書かれていたんです。それで、ひ孫さんにお会いして、私が意地悪な質問をしたんですけれども、「宝谷蕪主の会で宝谷かぶのファンができたから安心して後を継ごうと思ったんですか」と聞いたら、「ファンがいるから後継ぎを決心したのではなくて、生産と販

今夏は・・・ 2018.8.23





ドキュメンタリー映画
「よみがえりのレシピ」(2011)
高橋卓也プロデューサー
渡辺智史監督
全都道府県で300箇所以上、
3万5千人以上が鑑賞



藤沢カブの復活ストーリーを
描いた絵本
「おじいちゃんのカブづくり」
そうえん社(2008)



在来作物
のポス
ター
山形在来
作物研究
会制作
(2012)



庄内地方の食材マップ
ハラクチーナ(2007)
JR東日本×奥田シェフ
×山形在来作物研究会のコラボ



だだちゃ豆の歴史をマンガに
東北芸術工科大学卒業生
山木耕輔さんの卒業制作作
品(2018)
<http://zaisakuken.jp/>

これまでのさま
ざまな連携と波
及効果(一部)

売を自分で道を切り開くつもりだ」と。さらに「おじいちゃんの種を守りたいという気持ちを継ぎたいと思ったんです」と言われて、私は本当にすばらしい後継者があらわれてよかったなというふうに思った次第でした。今年も無事焼き畑をやって、今収穫をまさに迎えようとしているところです。

在来作物の活動は、地域でいろんな人がいろいろな形でしてきました。「よみがえりのレシピ」という映画が作られたり、在来作物のポスターをつくったり、JR 東日本が庄内の在来作物マップをつくって観光客たちに配ってくれたり、絵本作家が藤沢カブと焼き畑の物語を絵本にしたり、東北芸術工科大学の大学生がだだちゃ豆の歴史を漫画にしたり、実にさまざまな波及がありました。

鶴岡市もこういう食文化創造都市という冠をもらいましたので、世界交流のまちづくりを推進しています。1つは、イタリア食科学大学との連携が3年の時限つきではありますけれども、今まさにちょうど鶴岡に食科学大学の学生と教員が現地実習というか、勉強に来ております。さらに、海外に鶴岡の料理人を連れていったり、また海外から招いたりすることとか、あるいは辻調理師専門学校との包括連携も協定も結んで、辻調理師専門学校の学生さんも鶴岡でいろいろな現地での生産者に交わっているいろいろな学びをされています。辻調理師専門学校さんとの絡みは、これ手前みそで恥ずかしいんですけども、2010年に辻静雄食文化賞というのを図らずもいただいたご縁があったというのも一つだったと思います。これなぜいただいたかという、奥田さんとか山形在来作物研究会が地域の食材に光を当てて新しい食文化を切り開いたということが評価されたと聞いております。

食文化創造都市推進協議会というのが2010年に発足しまして、ここでもいろいろな取り組みが行われているんですけども、女性の目でいろいろな伝統的な食材を守ってきた方々にお話を聞きに行ったり、あるいは料理を教えてもらいに行ったりして、それを記録に残してホームページにアップしたり新聞に書いたり、冊子をつくったりという活動が行われています。

また、鶴岡市には「ふうどガイド」というおもしろいシステムがありまして、これは鶴岡市が試験を実施してそれにパスした人でないとこのガイドは務められないんです。またその仕事はボランティアではなくて有償のガイド業です。何のガイドかという、鶴岡の在来作物をはじめ、いろいろな食文化を学びたいという方々を受け入れて、現地案内したり、ご希望のところにパスで連れていってお話をしてもらったりという、そういうガイドなんです。ことしまた二、三十名ガイドが認定されております。

庄内地方や鶴岡市には在来作物いっぱい点々とあるんですけども、それをどういうふうに捉えたらいいかと考え

