

野菜の地方品種と 地域生活の関わりに関する研究

藤田 智(園芸文化研究所)

I. 研究の目的

現在、日本各地で栽培され、食用として利用されている野菜には、古くから日本の野山に自生していた植物を食用とし、その中から栽培に適した種類を選抜し栽培化したものと、縄文・弥生時代から奈良・平安時代、鎌倉・室町・江戸時代を経て明治・大正・昭和・平成に至るさまざまな時代に諸外国から導入されたものがある。南北2000kmに及ぶ日本の地理的条件は、野菜の種類を豊富にし、現在栽培されている種類はおよそ150種である(齊藤、1996)。アメリカの約100種、フランスの約130種と比較しても、日本の野菜の種類豊富さが明らかである(高嶋、2003)。これらは、日本各地の重要な食糧として栽培され、地方の生活文化を支える役割を果たしてきた。野菜の地方品種は、まさに文化の所産であり、遺伝資源としても重要な意義を有している。しかし、昭和20年代から30年代にかけての一代雑種品種の登場で、野菜の実用品種のほとんど大部分が一代雑種で占められるようになった。やがて、地方の生活文化と密接に結びついて発展してきた地方品種は衰退し、中には消失してしまった品種も数多くなった。そこで、本研究では、「野菜の地方品種と生活文化」のテーマの下、(1)文献的調査と現地調査、ならびに(2)地方品種の収集と栽培試験を行い、地方品種の現状と課題、東京・神奈川地域における特産化の可能性等について検討を行うものである。

II. 地方品種の定義および地方品種の衰退と復興をめぐる動き

松尾(1978)によれば、品種とは「同一な繁殖方法により、ある特定の遺伝子型として実用上支障のない範囲で均等性と永続性を保持しうる作物の個体群」と定義され、栽培される地理的環境や季節的変動に応じて適応・分化し、変種から新しい品種へと発達するとしている。今日のように輸送手段の発達していない時代においては、生産した生鮮野菜の販売・利用地域は自ずと限定される。例えば、果菜の中でも収穫後の鮮度が落ちやすいナスでは、地域特有の品種の数は67種類と多く、かつ果形や大きさに多様な変異が見られている。このように、導入された野菜が、その地方の気候風土や人々の嗜好に合ったものへと改良され、日本各地で地域特有の品種が成立していったことは想像に難くない。それでは、地方品種とはどう定義されるのであろうか。

芦澤(2002)は、野菜の地方品種を「渡来した野菜が日本各地に伝播・馴化され、それぞれの地域でその気候・土壌・食生活・地域的行事などに対応するように選抜・固定が繰り返されることによって成立した品種」としている。いわゆる、在来種、固定種と称されているもので、第2次世界大戦前までは日本の野菜のほとんどが固定種で占められていた。また、西(1986)や青葉(1983)も地方品種に関し同様な考えを述べていることから、著者も、野菜の地方品種という場合は、固定種(在来種)という定義がふさわしいと考える。

一方、1950年代から60年代にかけて、ナス、トマト、キュウリなどの果菜類やキャベツ、ハクサイなどの結球野菜を中心として雑種強勢を利用したF₁採種体系が確立され、一代雑種品種(F₁品種)が野菜種子の主流を占めるようになった(小倉、1973)。一代雑種品種の生育の均一性と生育の旺盛さが生産者にもたらしたものは、野菜の計画的生産と品質の均一化である。また、種苗業界にとっても、品種の次代が分離するため、自家採種が不可能で、生産者は毎年種子を購入する必要がある、販売意欲を向上させた。そのため、生育に不揃いがある固定種(地方品種)は衰退をたどり、今日の一代雑種品種全盛時代を迎えているのが現状である。

ところが、近年、「京野菜」や「沖縄野菜」などのブームで、地方野菜が脚光を浴びるようになってきた。「一村一品運動」や「農産物ブランド化」、「地産地消」などの言葉に象徴されるように、地域の活性化や村興し、あるいは他の地域との差別化を図る手段として、地方品種に注目が集まったのである。著者は、2001年6月の「地方品種に光を」というテーマでのテレビ出演や、家庭園芸雑誌での日本全国の野菜の地方品種の調査・公表(2002年4月から2004年3月までの2年間)を通じて、野菜の地方品種の良さを伝えてきたが、今や日本各地でその動きが活発化している。現在著者は2004年10月から神奈川県秦野市農産物ブランド化協議会会長として、地域活性化、特産物のブランド化、特産物の開発などを手がけているが、その手法として、地域の食文化や生活文化と密着した野菜の掘り起こしに取り組んでいる。

Ⅲ. 地方品種の文献調査Ⅰ－現存する種類－

近年における野菜の地方品種の詳細な調査は、まず、野菜試験場育種部(1980)によって行われた。本調査は、試験研究機関、都道府県の普及所、種苗会社等と連携し、1976年から調査と品種の収集を始め、その期間は5年間に及んだ。その結果、現存する62種類、1214品種の地方品種が公表された。本資料は、野菜の種類ごとに整理番号をつけ、現存する地方品種の名前(読み)、原産及び分布地域、種子入手先、特性の概要、その他について記述しており、今後の野菜地方品種調査の重要なデータといえよう。

次いで、野菜大百科(1988～89、農山漁村文化協会)には、66種類、951品種が記述されている。これらの品種の中には、入手不可能ないし門外不出のものや栽培農家が1戸というようなものもあり、年々地方品種が衰退・消失の危機にあることが伺われる。

最近では、タキイ種苗出版部が発行している月刊誌「園芸新知識／野菜号」で、1996年1月号から2001年6月号まで6年半にわたって掲載された「地方野菜をたずねて」が特筆すべき記事である。これらの連載記事は、編集し直され、2002年に「野菜地方大全(農山漁村文化協会)」として出版さ

れている。本書には、69種類556品種がカラー写真とともに記載されており、現存する地方品種の形態や栽培法がわかる貴重な資料といえる。やはり、ここでも入手先不明や消失の危機にあると推察される品種が多く見受けられ、その保存を早急に行う必要性が実感された。

以上のように、文献上現在まで栽培ないし存在が確認されている地方品種は69種類1000～1200種程度と推定される。今後は、その詳細な実態を明らかにするために、各都道府県農業試験場の品種保存状況の調査ならびに各地域の有力な種苗業者のアンケート調査などを行う予定である。

IV. 地方品種の文献調査Ⅱ－消失したと見られる種類－

各地方の著名な品種の中で、これまでに消失したと見られる品種は以下の通りである。

J A東京中央会(1992)によれば、江戸・東京ゆかりの野菜品種ですでに消失してしまった品種として、滝野川人参(昭和20年頃消失)、三河島菜(消失時期詳細不明)、砂村ナス(第二次世界大戦中に消失)、居留木橋南瓜(消失時期詳細不明)、内藤南瓜(消失時期詳細不明)、鳴子うり(第二次世界大戦以前に消失)が記述されている。

また、高嶋(2003)は、京都の地方品種で消失してしまったものとして、郡大根(昭和17年頃に消失)、聖護院胡瓜(昭和31年頃に消失)、時無大根(現在栽培が見あたらないので消失と推定)を紹介している。

なにわ特産物食文化研究会(2002)によれば、大阪の毛馬きゅうりは産地の都市化で絶滅したと思われていたが、農水省の試験機関で保存されていた種子を平成10年に里帰りさせ、復活したという。また、山田(2002)は、大阪市北部で古くから栽培されていた黒菜、若菜が、昭和50年代以降栽培が途絶え、消失の危機にあることを紹介している。

その他、神奈川では、秦野大根(藤田、2002)、埼玉では梅田牛蒡、新潟の三仏生トマトなどが著名な消失品種である。現在、各地で消失した品種復活の動きが見られるが、上述の毛馬きゅうりのように見事な復活を遂げ、生産・普及に成功している例は少ない。

V. 地方品種復活の成功例－加賀野菜(石川県金沢市)－

地域振興を目的として、京都、大阪、金沢、沖縄などの地方品種が脚光を浴びるようになってきた。園芸店や郊外型の量販店などの園芸コーナーでも地方品種の種や苗が所狭しと置かれている。この地方品種の復活の陰には、各地域の密接な官・民の協力体制、熱意が存在する。調査した、石川県金沢市の加賀野菜復活を例に、その成功への道のりを紹介する。

昭和30年代からの野菜の一代雑種品種全盛時代で、片隅に追いやられていた加賀野菜であったが、気がつけば品種自体が消失してしまったものがあることに危機感を覚え、松下種苗店会長の松下良氏を中心として、農家などに呼びかけ1994年2月に加賀野菜保存懇話会を発足したが、その復活の第一歩であった。本懇話会は、学校給食に加賀野菜を取り入れたり、農産物の流通、振興、広報などについて地道な活動を続けた。1996年6月、金沢市農産物ブランド協会が発足し、市や農協が支援体制を整え、特産農産物のPRを一層促進した。特に、加賀野菜を「昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜」と定義し、また、伝統野菜は、「加賀野菜のうち生産量が減少しており、種の保存が必要となっている野菜」と分類した。現在、加賀野菜として認定されているのは、五郎島金時(サツマイモ)、加賀れんこん、加賀太胡瓜、加賀つる豆、へた紫ナス、金時草、芹、筍、打木赤皮甘栗南瓜、源助大根、二塚からしな、金沢一本太葱の12品目である。加賀野菜が復活したその原動力は、加賀野菜保存懇話会を中心とした品種の保存(採種)、生産(栽培)、流通(消費)の組織化・システム化に成功したことはもちろん、さらに地産地消の旗印のもと、加賀野菜の認証シール、イメージキャラクター、ポスター、CD-ROMの制作など消費拡大、知名度アップを積極的に図ったことなどである。地方品種の復活に成功した他の地域でも、まず、地域の消費者が地元の野菜を利用し、その上で販路の開拓がなされ、消費が拡大している。地域の食文化、生活文化に根ざしているか否かがキーワードなのである。

VI. 地方品種の収集と導入栽培試験

上述のような調査と同時並行的に入手可能な地方品種の収集と導入栽培試験を行った。現在まで、収集した品種はウリ科9種類24品種、ナス科3種類14品種、マメ科5種類10品種、イネ科1種類1品種、アオイ科1種類1品種、キク科4種類6品種、ユリ科7種類12品種、アブラナ科4種類26品種、セリ科2種類2品種、サトイモ科1種類3品種、ヒルガオ科1種類1品種、アカザ科3種類8品種、合計12科41種類108品種である。

これらのうち、京都の鹿ヶ谷カボチャ、賀茂ナス、万願寺トウガラシ、伏見トウガラシ、聖護院ダイコン、青味ダイコン、スグキ菜、新潟の金糸ウリ、金沢の金時草、沖縄のニガウリ、モーウイーの11品種について、2002年から2004年に栽培試験を行った。試験は、慣行法に従って、神奈川県伊勢原市の恵泉女学園伊勢原キャンパスで実施した。その結果、すでに栽培が全国化されているニガウリは別格として、供試した鹿ヶ谷カボチャ、万願寺トウガラシ、伏見トウガラシ、聖護院ダイコン、スグキ菜、金糸ウリ、金時草では、原産の地域と同様かそれ以上の収量が得られた。しかし、賀茂ナス、青味ダイコン、モーウイーについては、栽培がやや困難で収穫量も原産の地域に比較して劣る傾向であった。それゆえ、神奈川、東京地域で特産化野菜として導入を積極的に進めたい品種として、まず第一に金時草を推薦する。金時草は、熱帯アジア原産のキク科に属する多年草で、18世紀末に中国から日本に伝わり、熊本の水前寺で栽培されたことから水前寺菜とも呼ばれている。また、沖縄ではハンダマと呼ぶ。カロテンやビタミンC、カリウム、カルシウム、鉄などが豊富な栄養価の高い葉菜で、若い芽と葉を利用し、茹でて刻み、三杯酢で食べるとワカメの食感がする。注目されることは、暑さにきわめて強い性質を有しているため、葉菜類の不足する真夏でもアフリカ原産のモロヘイヤ同様その生長力が旺盛な点である。本研究では、金時草の普及に向けて、挿し木による繁殖法の検討および苗の増殖を同時に行った。挿し木の成功率は100%、すなわち繁殖は容易で、発根は7～10日程度で始まり、鉢上げし、苗として定植可能になるまで20～30日程度である。現在、500株以上の苗を育成し

ている。特に、最近テレビ等で金時草が取り上げられ、注目されてきたところなので、この時期に普及が進展することを願っている。その他、鹿ヶ谷カボチャや金糸ウリなども興味ある素材と考え、果実の生長のメカニズムなどについて調査しているが、食材としての利用拡大、普及化が課題として残され、特産化野菜として推薦するまでには至っていない。

Ⅶ. 今後の課題

今後は、収集した地方品種の栽培試験（試作）に取り組むと同時に、さらなる品種の収集と保存状況の調査を進めることが必要である。有望な品種については、東京・神奈川に積極的に導入を図り、消費を拡大することも検討の価値があろう。また、前述のように、アンケート調査を広く行い、消失の危険性が大きな品種については、その保存と増殖が急務になる。そのためには、地方品種保存ネットワークのような組織を作り、地域ごとの密接な連携も視野に入れなければならない。生活文化と密接に結びついている野菜の地方品種という文化遺産を消失・絶滅させることはできない。この地方品種への期待・機運が高まっている今こそ、この運動を押し進めることが大事であろう。さらに、海外の野菜、品種にも注目し、新しい視点から新しい野菜を開発することも忘れてはならない。日本原産の野菜はわずか20種あまり、今日利用されている野菜のほとんどが海外から伝来された事実を思い起こし、伝統野菜を守ると同時に、新しい未来のことも構築する勇気が大切なのである。

参考文献

- 青葉 高(1983) 文化財としての野菜 日本の野菜 葉菜類・根菜類：10-11 八坂書房
- 芦澤正和(2002) 日本の地方野菜・地方品種の成立 タキイ種苗(株)出版部編 地方野菜大全：11-12 農山漁村文化協会
- 藤田 智(2002) 波多野(秦野)大根は、本当に明治中期に失われてしまったのか? NHK趣味の園芸4月号：67

- 松尾孝嶺(1978) 品種の意義と成立 改訂増補育種学：22-25 養賢堂
- 西 貞夫(1986) 野菜の地方品種・在来品種 西 貞夫監 修野菜種類・
品種名考：6-13 農業技術協会
- 小倉弘司(1973) 雑種強勢 蔬菜園芸学：44-45 朝倉書店
- 斎藤 隆(1996) 蔬菜の種類 斎藤 隆編 新版蔬菜園芸：20-21 文永
堂 高嶋四郎(2003) 日本野菜の種類 京の伝統野菜と旬野菜：10 ト
ンボ出版
- 高嶋四郎(2003) 滅び去り、滅びゆく伝統野菜 京の伝統野菜と旬野菜：
143 トンボ出版
- 山田貴義(2002) 黒菜。若菜 NHK趣味の園芸5月号：84
- 野菜試験場育種部(1980) 野菜の地方品種 野菜試験場