

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

日本の原産の野菜の種類は、セリ、ミツバ、フキ、ウド、ジュンサイなどごく少ないもので、現在の主な野菜は古くから中国大陸などの諸外国からさまざまな時代に導入されたものが多い。その結果、日本は世界的に見ても野菜の種類豊富な国として知られるようになった。これらの野菜は、主食の米に対し、主に副食として日本各地で栽培され、地方の生活文化・食文化を支えてきた。野菜の地方品種は、まさに文化遺産であり、遺伝資源としても重要な意義を有している。しかし、今や世界的にも最高水準に達した種苗育成技術の進歩で、かつての地方品種よりはるかに栽培しやすい新品種が数限りなく登場し、その結果、地方品種は衰退し、消失に至る品種も数多くなってきた。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)収集した地方品種の栽培試験および栽培プロセスのライブラリー作製の試み、(2)アンケート調査による地方品種の現状調査と消失品種の調査、(3)野菜の地方品種と地域生活、食文化の関わりについての調査等を行い、野菜の地方品種の現状と課題について検討を行うものである。

II. 収集した地方品種の栽培試験および栽培プロセスのライブラリー作製の試み

2004年度の調査では、品種の存在が記述のみで形態や栽培方法の記載のない品種も多く見られ、その早急な保存の確認、また、収集した地方品種の栽培試験(試作)に取り組むと同時に、これらの増殖が急務となること

が指摘された。そのため、2005年度は収集した地方品種のうち、まず比較的入手しやすい4種類36品種の栽培試験および栽培プロセスのライブラリー作製に関する検討を行い、将来消失の危険性の大きな品種の栽培、保存、増殖における基礎資料を得ようとするものである。本試験の実施にあたっては、(株)講談社エディトリアル編集部長、前田重明氏、(有)フォトアース代表取締役、谷山真一郎氏(写真家)の多大な協力を得た。ここに記して深く感謝の意を表する。

1. 材料および方法

本試験に供試した品種は、第1表の通り、ダイコン、コカブ、ツケナおよびカラシナの4種類36品種であり、いずれも種苗店等で入手可能なポピュラーな地方品種である。

栽培試験は、2005年9月から2006年3月にわたって、神奈川県伊勢原市の恵泉女学園伊勢原教育農場の野菜圃場で行った。施肥は、苦土石灰 150g/m²、牛糞堆肥 2kg/m²、化成肥料(N:P:K = 15 - 15 - 15) 100g/m²を圃場に全面散布とした。区画は、畝幅60cmで1区画3mとし、ダイコンは株間30cmの点まき、カブ、ツケナおよびカラシナは、1条まきとした。発芽後の管理は、慣行法で行った。栽培プロセスについては、発芽、間引き、追肥、土寄せ、収穫などの作業ごとの過程を順次デジタルカメラで撮影し、各品種ごとのデータを集積した。

第1表 供試材料

種 類	品 種 名
ダイコン	赤筋、打木源助、大蔵、小瀬菜、白あがり京、二年子、練馬たくあん、早太り聖護院、方領、冬三浦、万葉、山田ねずみ
カ ブ	温海、近江万木、大野紅丸、金沢青、京千舞、暮坪、つがる紅、津田、樋の口、日野菜、寄居
ツケナ	三陸つぼみ菜、雪白体菜、仙台雪菜、早生大阪しろ菜、野沢菜、東京べかな、広島菜、丸葉山東菜、宮内菜
カラシナ	仙台芭蕉菜、博多かつを菜、山形青菜、わさび菜

2. 栽培試験結果の概要およびライブラリー作製

栽培試験の結果、上記36種類の栽培プロセスのライブラリーを作製し、同時に神奈川県伊勢原地域における各地方品種の播種から収穫・開花までの一連の作業暦(目安)を作成した。栽培プロセスのライブラリーおよび栽培暦については、栽培試験1年目の結果なので、2006年度も再試を行い、次年度に詳細を報告する予定である。第1図は、栽培試験を行った主な品種の収穫時の草姿である。

Ⅲ. アンケート調査による地方品種の現状調査と消失品種の調査

前報(藤田、2005)で、文献学的な調査の結果、現在日本で栽培がみられないし種子の保存が確認されていると思われる野菜の地方品種を「69種類1000～1200種程度」と推定した。この数字を裏づけ、また新たな地方品種の再発見を期待し、日本全国の種苗店を対象に野菜の地方品種のアンケート調査を2006年3月から開始した。対象は、社団法人・日本種苗協会のホームページから任意に抽出した各県の種苗店で、合計で537会社(種苗店)である。アンケートの調査内容は、各都道府県ごとに提示した品種は異なるが、一般に次の通りである。

- (1) 各都道府県ごとに存在すると思われる品種を列挙し、現在の栽培状況について(例えば、広島県では、青大キュウリ、矢賀ウリ(シロウリ)、広島赤花(エンドウ)、あきどりきぬさや(エンドウ)、せときぬさや(エンドウ)、立花早生(エンドウ)、一本草(エダマメ)、広島菜、観音ネギ、木原早生(ワケギ)、木原晩生1号、寒しらず(ニンニク)、吉和在来(アサツキ)、於多福(シュンギク)、温品ホウレンソウ、川内(ホウレンソウ)、赤ちりめんじそ、セトグリーン(アスパラガス)、紅タデ、鯉城(パセリ)、太田カブ(木坂カブ)、白茎うぐろ(ダイコン)、笹木三月子(ダイコン)、大和(サトイモ)、深芋(サトイモ)、深川早生芋(サトイモ)、白ずいき(サトイモ)、青クワイ、白クワイ、広島大葉(食用ユリ)
- (2) 消失した品種の状況について(例えば、「広かんらん(キャベツ)」)
- (3) 地方品種の販売状況について(上記品種)

- (4) 地方品種の採種状況について(上記品種)
- (5) 上記品種のほかにご存知の地方品種とその栽培地域について
- (6) 栽培が特殊な方法(例えば、焼畑栽培)で行われている品種について
- (7) 地方品種保存の動きについて(調査地での野菜の地方品種の保存への取り組みの状況について)
- (8) その他、地方品種への思い

上記内容についてのアンケート調査は、現在も継続して、調査・検討中であり、これらの結果については、後日報告する。

IV. 野菜の地方品種と地域生活、食文化の関わりについての調査

(1) 現存する焼畑栽培

今や21世紀、経済や文化、科学技術がすっかり発達し、超近代国家となった日本で、「現在でも、焼畑の技術を駆使して作物栽培をしているところが日本に存在するか?」と問われれば、「まさか、もうない」と答えるのが当然である。ところが、それが意外にも存在する。新潟県との県境に位置する山形県温海町の山間地帯では古くから焼畑栽培でカブを作っており、現在でも焼畑栽培が脈々と続いている。紫紅色の丸カブで、主に漬け物に加工され、温海カブと呼ばれている。7月に播種予定地の草刈や小灌木の伐採を行い、火入れして焼き、整地し、まだ灰にぬくもりのあるうちに播種するのである。焼畑を行う場所は、通常傾斜地で、しかもかなりの急斜面もある。しかし、焼畑により病害虫や雑草は防除され、また、肥料分も草木灰のみで9～10月の収穫期を迎えることになるので、環境問題が叫ばれている今日においては、むしろ環境にやさしい農業といえる。世界的にみると、栽培する作物は異なるが、東南アジアなどの熱帯地域では、原始的ながらもこの農法を用い、土地を荒廃させることなく、一定地域に居住して行く生活を続けているところも存在する。

採種は、一霞地区という人里はなれた集落で、他のアブラナ科植物を全く栽培しないようにして、品種の特性を維持している。わが国の東北

地方ではこの焼畑カブのことをカノカブ(火野カブ)と呼び、かつては各地でカノカブが作られていたようである。ところが、最近では焼畑が面倒なこともあり、平地で慣行栽培的に作っている地方品種が多く見られるようになった。日本における焼畑栽培の文化も、いよいよ消失してしまう可能性もある。

(2) 秋田県にかほ市における焼畑栽培(火野カブ)

やさい畑 2006 年春号の記事(やさい畑編集部、2006)によれば、秋田県南部のにかほ市で小面積ながら毎年当たり前のように焼畑農法でカブ(かな蕪、火野蕪)を栽培している地域が、現在でも存在していたのである。取材に同行した秋田県生き生き物産応援チームの佐々木一生氏も非常に驚いたようで、現在でも古き伝統を守り続け、焼畑カブ(カノカブ)栽培を行っていることに感動すら覚えたという。焼畑を行っているのは、山田ツルさん(72歳)で、生産したカブは漬物に加工し、冬の保存食として利用するという。そこには、日本の古き良き時代の文化がひっそりと存在していることに気づかされる。このように、現在でも焼畑栽培が細々と継続されている地域は珍しく、むしろ最近では「焼畑」を復活させる動き(新潟県山北町、石川県白山市など)も高まっている。

(3) 地方品種と食文化

各地方の著名な品種と食文化の関わりについては、これまで、14 都府県 26 品種について現地に赴き、調査を重ねてきた。いずれも栽培されている地域の代表的な料理、あるいは研究開発をした新しい料理の食材として重要な位置を占めている。2~3の例をあげれば、次の通りである。

「水掛菜(静岡県小山町)」 水温が1年を通じて12~13℃という富士山の伏流水を利用した栽培法で、稲刈りを終えた水田に引き、裏作として茎たち菜(水掛菜)の種子を播く。厳寒期でも青々とした茎葉が茂り、1月から収穫が始まる。水掛菜の浅漬けはすでに特産化され、広く販売されている。地元では、定番のおひたしに、卵とじ、巻き寿司の具、ちらし寿司の具、炒め物等に利用されている。

「鹿ヶ谷カボチャ(京都市)」 ヒョウタンのような独特の形の鹿ヶ谷カ

ボチャは、江戸時代の文化年間(1804 - 1818)に、鹿ヶ谷に導入され、当初は菊座型の果形であったが、いつしかヒョウタン型のものが生まれ、現在のような形になったといわれている(高嶋、1982)。西洋カボチャのホクホクとした甘味とは異なる淡白な味で、肉質は緻密である。和風だしで炊き合わせ、煮物にするのが一般的である。また、鹿ヶ谷カボチャをたてに半分に切り肉詰めをして食べる料理もある。さらに、欧米のハローインのお化けカボチャに似た行燈を作り、子供たちを驚かせた風習も残っている。

「ウド(東京都立川市) 東京都が生産量日本一を誇る「軟白ウド」は、ウドの根株を地下4メートルほどの室の中で光を当てないように作る栽培するもので、現在では立川市近辺で多く生産されている。生食で酢味噌和え、酢の物、胡麻和え、きんぴら、天ぷらなどに利用されているが、最近ではマリネなどの料理も考え出され、その消費拡大の努力が続けられている。

V. 今後の課題

神奈川県園芸種苗対策協議会(2006)は、「その土地の生活や気候そして風土によって生まれ、そこで暮らした人々の知恵のなす技で生産する人、食材を巧みに利用する人が相集まって地域の食文化を形成してきた」という地方野菜を「先人の貴重な財産」と捉え、「それを子や孫などの後世に伝えるのが、今現在できる私たちの役割である」との一念から「かながわの地方野菜」を刊行した。本書には、18種類29品種の来歴、特性、栽培法、生産状況、採種法等が紹介されている。この神奈川の動きは、地方品種の重要性の認識が急速に高まっていることを示すものであり、その保存が急務であることを全国に先駆けて発信したものである。同時に一冊の本にまとめあげたことで、執筆担当者自身が「神奈川野菜の振興に向けて、一層勇気と力が湧いて来る喜び」を実感している。

この神奈川の動きに象徴されるように、今後各地で野菜の地方品種の保存、記録、伝承の動きが、確実に広がって行くものと思われる。本研究を

課題として取り組んでいる者にとっては、喜ばしい限りであるが、地方品種の資料収集および調査にはいくつかの課題も残されているので、ここに記して各地域の野菜の地方品種調査の一助としたい。

第一に、情報源の確保である。一般的に生産され、消費されている著名な品種は、栽培地や生産者が知られているが、記録に残っている程度の品種や栽培が一時消失してしまった品種などは、なかなかその再発見につながらない例が多い。そのためには、地方品種保存懇話会等の組織を作り、さらに地域の農産物ブランド化協議会等の連携を図り、積極的に地域ごとの調査を進めてゆく必要がある。行政(県市町村)、農協、種苗店、生産者、流通業界、消費者など野菜にかかわる全ての方が協力して、文化遺産を守る体制の強化が求められるのである。

第二には、本研究のような栽培試験を行い、各種品種の地域への積極的な導入を図ると同時に、消失の危険性のある品種については、その栽培プロセスのライブラリー化などを行い、保存への意識を高めることである。本研究では、労力等の関係から本年度は36品種に留まったが、今後各地で具体的な栽培プロセスの保存事業が展開され、ホームページ上で公開するなどの方法で広く地方品種を世に知らしめることが重要と思われる。

第三には、野菜の地方品種のDNA識別を進め、将来の遺伝資源としての有用性を確保しておくことである。これまでは、形態学および生態学的な研究が主であった地方品種であるが、今後は遺伝育種資源としての重要性も一層高まってくることは当然と考えられ、その方面の研究も急がれるところである。そして、常にその技術を利用し、希少品種の採種・保存を確実なものにする必要がある。

以上のように、自明の理であるが、地方品種に目を向けるということは同時に新しい品種開発へも目が向くということでもある。世界最高水準にある日本の種苗生産技術を駆使し、新品種の開発に情熱を注ぐのは当然であるが、一方で衰退してゆく地方品種の保存にもその技術・知識が駆使され、幾多の先人が伝承してきた文化が消失しないことを切に願うものである。

VI. 引用文献

神奈川県園芸種苗対策協議会(2006). かながわの地方野菜.

高嶋四郎(1982). 鹿ヶ谷南瓜.「京野菜」: 156 - 160. 淡交社

藤田 智(2006). 野菜の地方品種と地域生活の関わりに関する研究. 恵泉
女学園大学園芸文化研究所報告「園芸文化」2: 118 - 125

やさい畑編集部(2006). 細々と作り継がれてきた焼畑の「かな蕪」. やさい
畑 5(1): 91 - 92. 家の光協会



温海カブ



寄居カブ



津田カブ



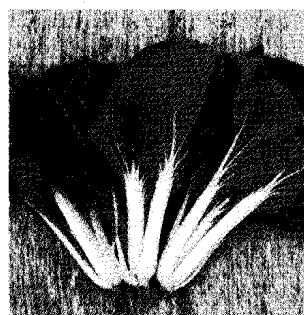
日野菜カブ



広島菜



仙台芭蕉菜



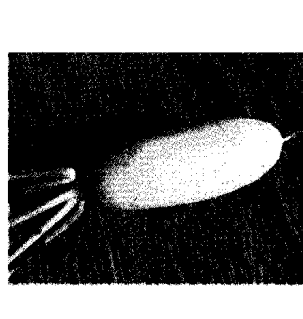
早生大阪しろな



博多かつを菜



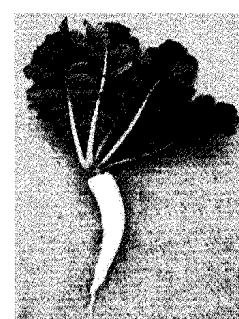
野沢菜



打木源助大根



二年子大根



方領大根

第1図 栽培試験を行った主な品種の収穫時の草姿