

伝統野菜を見直そう vol.3

# ぐるっと日本、種の旅(東北編)

人が旅すりゃ、種もする。  
ぐるっと日本、種の旅。  
東北にはどんな種があるでしょう。

農産部会主任研究員 成田 国寛

## Report

Report

### ■種が根をおろすとき

「こんな野菜があったのね」

「まえからはしかなかった種だわ」

東北かあちゃん集会で、野口種苗さん持参の珍しい種を並べたところ、すぐに種の話で盛り上がりました。

「どんな料理に合うの？」

「いつ収穫できるのかしら？」

種を根付かせるのは“かあちゃん”だと深く納得した瞬間でした。

「父ちゃんは商売気が多くて母本選抜は難しいね、かあちゃんの方がバランスいいよ」とは自家採種のポイントを指摘した岩崎政利さん(はちまき自然農法生産グループ)の言葉ですが、種を選ぶときにも通じるものがあります。

野口種苗さんの種は、集会に参加した生産者の手に渡り、新しい種として蒔かれます。種が一宿一飯で旅立ってしまうのか、長く根をおろすかはカミさま(かあちゃん)のみぞ知るです。

### ■東北の伝統野菜

東北各県の農政担当者に伝統野菜の取り組みについて問い合わせてみました。しかし、反応はいまひとつ。稲作や果樹のように主力農産物ではないので、あまり関心がなさそうな様子でした。

そこで、現場の方々が残した記録や書籍をもとに東北の伝統野菜の足跡を

追ってみました。

東北地方は今でこそ流通網が発達し、野菜指定産地制度によって野菜が多く作付けられています。かつては大消費地から離れていて自給用がほとんどでした。そのため消費地向けの品種をつくる必要もなく、地域の条件にあった多様で実用的な品種が近年まで育て続けられてきていました。

東北の伝統野菜の特徴をあえて言うとなりのようになります。

- ① 保存食として利用しやすい
- ② ダイコンとカブを重視
- ③ 早生系が多い

(または寒さに強い)

冬のあいだ畑が雪にうもれる地域が多いので、漬物用など保存のきく野菜が多くみられます。特に、副食としてのダイコンとカブが重視されてきました。

品目ごとの特徴では、ダイコンは形よりも貯蔵性が重視されています。冬越し用の貯蔵ダイコンとして生のままでも漬物としても長く保存できるような品種です。そのため肉質がやや堅いダイコンが見られますが漬物は良品。また小瀬菜ダイコンのように根より葉を漬物として食べる品種も育てられています。

カブも肉質は堅く甘みがあり、貯蔵

がきく品種が多くみられます。また寒さに強い西洋種が多いのも特徴です。

果菜のナスなどは寒さが早くくるともあり早生系になっています。山形の民田ナスは日本のナスの中で一番若い時期に第一花をつけます。その昔、芭蕉が7月に山形でナスを食べたという句が残っているのもうなずけます。(今から20年ほど前の記録になりますが、東北・北海道地域の地方品種の分布について表1を参照)

### ■種を手に入れる

野菜の育種は民間企業が主導しています。(米麦は公的機関が主導)日本の種苗メーカーの育種技術は高く、アメリカで栽培されているブロッコリーの約8割の種を供給しているほどです。

メーカーとしては売れる種・売りたい種の販売を優先し、卸売市場の統合や産地・販売側の意向もあわせて、新品種への移り変わりがより早くなっています。そのため、東北でも伝統野菜の種が店頭で入手しにくくなっています。(売りたい種の筆頭は、利幅の大きな交配種です)

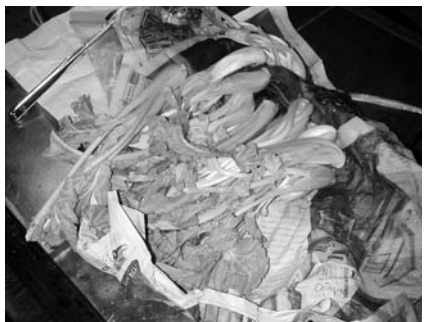
伝統野菜や固定種を見直したい、作付けてみたいと思っても種がなくては始まりません。よい種を残すためには土の上で作りつづけながら種を更新してい



温海(あつみ)カブ  
写真ではわかりにくいのですが、赤カブです。焼畑で作られているカブなので当然食べないなあと思っていたら、庄内尾浦会さんがつくっていました!



焼畑で育つ温海カブ  
山の斜面でつくられます。(写真左・上共 出典:『地方野菜大全』農文協)



雪菜(ゆきな)  
米沢の特産の一つ。雪の中で黄白色に軟化させた「とう(花茎)」と葉を食べます。(ファーマーズクラブ赤とんぼさん提供)