

在来作物の復活～キーワードは地産地消～

1章 はじめに

本論の代表執筆者である私は、これまでの二十一年間、野菜をほとんど食べない人生を歩んできた。周りを見渡しても、私と同じように野菜を食べない人が多い。朝食は食べない。昼食は牛丼やハンバーガーなどのファストフードやコンビニ弁当で手軽に食事を済ませてしまう。夕食は肉中心である。このような食生活を年中送っている。特におかしなことだとは考えたことがなかった。

しかし食に対する考えは、大学二年生の時に経験したファームステイを機に変わることとなった。農作業を手伝っていてまず驚いたのが、畑には今まで見たことがない野菜が栽培されていたことだ。そして食卓には、収穫した野菜ばかりが並んでいた。野菜全てをほぼ自給していた。また、その土地でしか採れないものをその土地で食べるということが当たり前のように行われていた。今までは生産そのものと切り離された食生活を送ってきたので、このことはとても魅力的に感じられた。私の「食」や「農」に対する価値観を変化させるきっかけとなったのだ。

流通技術や品種改良技術の高度化により、旬や場所を問わずどこでも同じものが食べられる今日、なぜ古くからその地で作られてきた野菜、いわゆる在来作物を今も作り続け、食べているのか。この疑問を解明するため山形県鶴岡市と京都府で現地調査を実施し、地域において在来作物の普及に努力されている方々の努力や知恵、また在来作物の将来性について調査を実施し、その結果を述べる。

2章 在来作物の衰退

(1) 在来作物とは

まず在来作物とは、古くからその土地に根つき、その土地でしか栽培されていない作物のことを指す。在来作物とは、世代を超えて栽培されてきた作物で、栽培者自身が自家採種して場合が多い。また、特定の地域で栽培されている作物であるため、品種名に地名が含まれていることも多く、その地で代々受け継がれ、地域固有の知的財産となっている。かつては、どこにでもその地域ならではの作物があった。地域で種がまかれ、育ち、採れた種子が代々受け継がれていくうちに、その土地固有の在来種になっていった。

在来作物には辛味やエグミなどのクセがあり、味が個性的な作物が多い。だからこそ、健康に良い成分を多く含んでいる。たとえば、ミネラルや、辛み成分であり発ガン抑制成分のイソチオシアネートを多く含んでいるという研究結果も出ている（図1）。また、F1

種¹と比べて食物繊維の含有量が高い作物もある（図2）。現在の作物は、品種改良によりクセを無くしたため、これらの成分も同時に失ってしまった。

図1 大根におけるイソチオシアネートの含有量

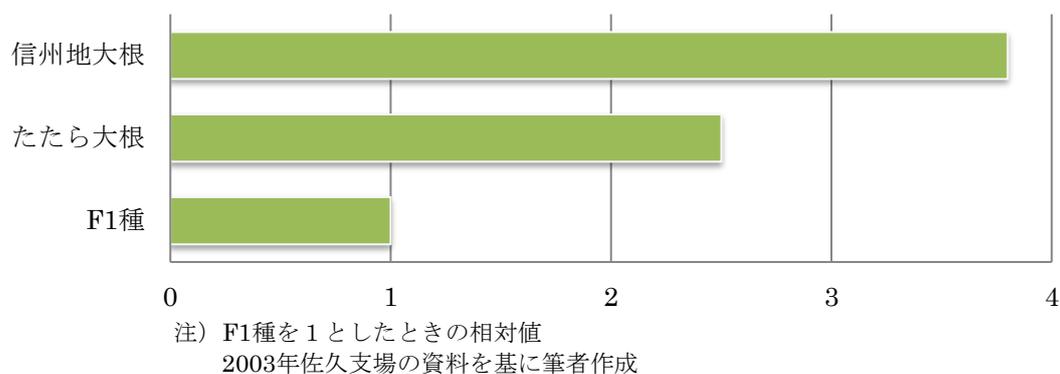
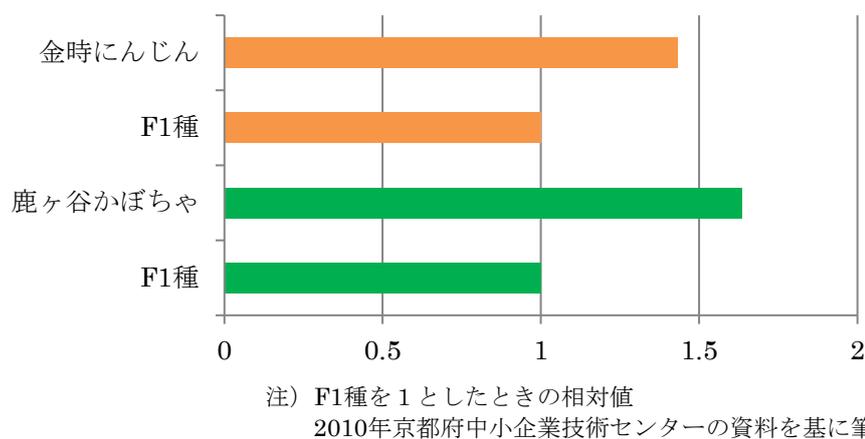


図2 在来品種とF1品種の食物繊維含有量



ただ、在来作物にはデメリットもある。在来作物は品種改良されたF1種より収量が少なく、日持ちもせず、病気にも弱い。そのため、市場で評価されず多くは消失してしまった。また、これらの作物の栽培者は70歳以上の高齢者が中心で、後継者がいない場合が多い。したがって、このような状況が続けば、在来作物は今後も減り続け、大半が近々消失してしまうだろう。栄養価が高く健康に良い、先祖代々受け継がれてきた貴重な作物が無くなってしまっていないのだろうか。

(2) 在来作物の時代背景

戦後、高度経済成長を経て日本の食生活は大きな変貌を遂げた。まず昭和30年頃まで

の食卓というのは、一日三食規則正しいものであった。食事形式の変化はあったが、主に「一汁三菜」と言われる形態で、白米と煮物や漬物、焼き魚などのバランスのよい献立であった。普段の食事に野菜は欠かせない存在であった。また流通体系は現在と異なり、長期保存ができなかったため家庭の食材は地元で採れた旬で新鮮なものを使用していた。そのため在来作物が地域に根付いていた。

しかし高度経済成長を経験し、所得の増加や家電技術などの向上、販売形態の多様化によって大量生産・大量消費社会に突入した。その中で食の洋風化が進んだといわれている。食の洋風化により小麦、肉類、牛乳などの消費が増加したが、対照的に野菜の消費量自体は減少傾向に示すようになった。レタスのようにサラダとして食べるような野菜は増加しているが、こうした野菜の種子のほとんどが、品種改良により味、形共に統一されたF1種である。F1種の普及によって、どこでも画一的な野菜が栽培されるようになり、市場流通面において効率がよくなったが、地域性や季節性が薄れ、味も単一化されていった。在来作物は効率を第一とする現代社会において、衰退の一途をたどっている。

3章 在来作物の保存

(1) 鶴岡市の在来作物支援策

在来作物を調べるに際して、在来作物の保存に積極的に取り組んでいる山形県鶴岡市²に注目した。山形県には現在、約160品目以上の在来作物がある。山形県では生産量や消費拡大の可能性を考慮し、在来作物を3つのグループに区分して保存のための政策を行っている。

1つ目のグループは、県外・全国に流通促進していく品目である。これらは県内外で一定の認知度があり、安定した需要と生産量が見込まれている作物である。代表的な作物には、だだちゃ豆³やおかひじきがある。鶴岡市は、だだちゃ豆のブランド化に成功し大きな経済効果を上げている。商標登録を行い、一定の基準を満たしたもののみをだだちゃ豆として販売することで、統一された高品質なだだちゃ豆の提供を実現した。また、ビール会社のCMで使われたことにより知名度が急上昇し、全国的に知られるようになった。ここまで大規模に生産されるようになれば、種子の消滅の心配は必要ないだろう。

2つ目は地域内需要に対応し、主に県内での認知度を高めていく品目である。県内で一定程度の知名度を有し、地域内の需要を満たす生産量が確保されている在来作物である。代表的な作物には、内外島きゅうりや金谷ごぼうがある。

3つ目は種子を掘り起こし、保存をしていく品目である。これらの品目は、生産者が1人または数人の品目が多く、生産者が離農する時に品目そのものが消滅してしまう危険性を有している。代表的な作物には、藤沢カブや宝谷カブがある。本論では、3つ目のグループ、つまり種子の掘り起こしと保存を主な目的としている品目に注目した。在来作物の

保存には種子の保存が不可欠だと考えたからである。種子の保存が出来なければその作物は消滅してしまう。地域特有の食文化と密接に結びつく在来作物を維持することは、地域文化を残していくことにも繋がる。

種子の保存にもいくつかの方法がある。だだちゃ豆のように、ブランド化され商業的に栽培されている品目の種子は厳重に管理されている。山形県の在来作物であることを維持するために、県外への種子の流出には細心の注意を払っている。特に、JAが販売しているだだちゃ豆の種子は、JAのだだちゃ豆専門部によって厳重に管理されている。種子を採種するためだけに栽培している専用の圃場があり、原々種レベルでの管理が行われている。専用の圃場で生産された種子をJAと契約している農家に支給し、各農家はその種子を使って栽培に必要な種子を栽培する。その栽培用種子を蒔き、販売用のだだちゃ豆を栽培している。ただし、個人で生産、販売を行っている農家には、ここまで厳密な規定は無い。各農家が自家採種を行い、世代を超えて種子の保存を行ってきた。そうすることで、その家独自の種子を守り続けている。

また、だだちゃ豆以外の作物においては主に各農家が自家採種を行い、種子を保存している。農家は翌年のために良い種子を残そうと、優良な種子を選抜し、選抜された種子を保存してきた。そのため、品種改良を行わなくても自然と品質は向上した。また、品質だけではない。自家採種には、作物に愛着が生まれること、人と人をつなぐ信頼が生まれること、食料の自立、などの効用が挙げられる。自家採種がほとんど行われなくなった現代は、農業の基本であるこれらのことも失ってしまったのではないか。

(2) 京都府の在来作物支援策

鶴岡市の取り組みと比較するために、代表的な在来作物である京野菜についても調査を実施した。京野菜は全国的に知られているが、通常在来作物であるという認識はほとんど無い。現在、京都府には約40品目以上の在来作物があり、25品目がブランド化されている。背景には、京都府が国内有数の観光地であるため、京都府自体が地域ブランド⁴になっているという有利性がある。多数の観光客が京都を訪れるために、京野菜を知ってもらうきっかけを作りやすい。そのため、行政も大規模で効果的なPRを行うなど、積極的に支援を行っている。明らかにブランド化において鶴岡市よりも先進的な取り組みが実施されている。

京都府では、在来作物の種子を京都府の研究機関で保存している。種子を保存しておくことで、在来作物の消滅を防いでいる。また、京野菜としてブランド化を行い、高品質の野菜として主に地元卸売市場や小売店、首都圏の高級料亭に出荷している。京都府がブランド化推進事業を始めたのは1989年で、首都圏を販売ターゲットに絞り、みず菜を中心に様々なPRを行った。その結果として京野菜の出荷は大幅に増加した。ブランド化の方法として、認証制度を用いて一定の基準を満たした野菜のみを京野菜として販売してい

る。認証された作物は「京のブランド産品⁵」であることを示す京マーク（写真1）が貼られ、出荷される。高級品志向の消費者をターゲットとしているため首都圏のスーパーではほとんど販売されていない。ある程度出荷先を絞ることでブランド価値の低下を防いでいる。

写真1



注) 京都府ホームページより引用

現在、京都府は、産地規模の拡大、ブランド認証事業、消費宣伝活動に取り組んでいる。具体的には、補助金を活用してハウス設置拡大の取り組みや優良苗種供給体制の整備を促している。また、ブランド管理を徹底的に行い、品質の統一を図っている。さらに、販売促進のために消費イベントの実施や京野菜のガイドブックの作製などを行い、消費の拡大に努めている。ブランドとしてすでに確立された京野菜を今後どのように生産・消費の拡大につなげるのか、鶴岡市と比較するうえで重要視されている。

このようにブランド化が進んでいる京野菜であるが、地元京都における消費も見逃せない。一つは、京都の食生活に定着している点である。昔から、京都の消費者が京都の食文化の代表的素材として京野菜を愛好してきたことが、京野菜の復活を底辺で支えてきた。もう一つが、地元の高級料亭との結びつきである。京野菜のお得意様として料亭は京野菜の生産を支えてきた。料亭と生産者との信頼関係は強く、料亭は京野菜を食文化の代表にまで引き上げた功労者である。

以上のように、在来作物にとってブランド化による広域流通だけが重要なのではない。地域の食文化の重要な構成要素として地域で在来作物が好んで消費されることをより重視すべきである。このような視点から再度鶴岡市の在来作物について見てみたい。

4章 鶴岡市における地産地消の取組み

(1) 生産者 G さんの事例

私たちは、自家採種を行って藤沢カブを生産しているGさんを訪ねた(写真2)。藤沢カブは、たった一人の女性が一坪ほどの畑の片隅で育て続け、種子を保存してきた。その女性

は藤沢カブの種子を約25年前にGさんに託し、Gさんは栽培を始めた。

ただし、藤沢カブは山焼き⁶をした山の急斜面で栽培するため栽培が難しい。また、雪の降る冬に収穫するため非常に手間がかかる。そのため、生産者はGさんを含む4名しかいない。現在の生産者は皆高齢であり、栽培を続けていくには後継者が必要だが、今のところ後継者は1人しかいないという。

藤沢カブを栽培している山の斜面を実際に見ると、想像以上の急斜面に驚く(写真3)。ただ、この斜面での栽培を終わらせてしまったら藤沢カブは消滅してしまう。種子を保存し続けるためには、誰かが栽培を続けなければならない。私たちはGさんに、70代と高齢になっても、手間のかかる藤沢カブを栽培し続ける理由を尋ねた。すると、「昔から栽培し食べ続けてきたので、種子の保存のために栽培を続けるという感覚は無く、ただ味がおいしいから栽培を続けている」とGさんは述べた。他の在来作物の生産者も「お金にならなくても子供のころから慣れ親しんでいるから」、「おいしいから」、「お世話になった人に食べてもらいたいから」、「家宝として先祖から伝わった種子を自分の代で無くすのは申し訳ないから」などと述べていた。農家の方々は種子を保存するために栽培を続けてきたのではない。栽培を続けてきたから自然と種子が保存されてきたのだと理解したい。

ただ、後継者のいない近年においては行政などが支援を行い、種子の保存を行っていかねければ在来作物が消失してしまうのは明らかである。行政が在来作物の重要性を認知し、在来作物に目を向けることが消失を防ぐ第一歩となる。山形県鶴岡市以外の地域でも在来作物の保存を積極的に行い、後世に残すことを希望したい。生産者にとって在来作物は生活の一部であり、無くてはならないものである。在来作物はF1種には無い魅力がたくさんある。単なる食料としてだけでなく、生産者にやりがいや生きがいも与えている。

写真2 聞き取り調査の様子



写真3 実際の山の斜面



(2) 農家民宿経営Oさん、Cさんの事例

次に、地元での消費状況を調べるために、農家民宿⁷を経営している方々から聞き取りを

行った。一人は、B&Bスタイル⁸の農家民宿を営むOさんである。元々料理が好きということだが、子供の就職後、食べてくれる人がいなくなり誰かに食べてもらう喜びを再び感じたいと思い、農家民宿を開業した。メニューは自身が昔から食べてきた品目で、材料となる米も野菜も自家栽培である。自家栽培であるから、野菜のクセも分かり、しかも安全で使いやすい。その中には在来作物も当然含まれており、その地域ならではの料理を食べることが出来る。提供する品目は特に決まっていないが、基本的には地元の旬の野菜を使った料理を提供している。昔ながらの地元の味がすたれてきているのは残念と話しており、自分が提供した地元の料理を食べて笑顔で帰っていった来店者を見て、「私でもやれるんだ。」という自信が生まれたという。

二人目が農家民宿を営むCさんである。平成14年の風評被害による農産物出荷停止が農家民宿を始めるきっかけであった。県民一人ひとりが安心安全を訴えたが、このままでは山形県の農産物が出荷できなくなるという危機感から、「作物が安心を語り掛ける」と考え、農家民宿を開業した。こちらもメニューは決まっておらず、独特の味を持つ在来作物を使った料理メニュー作りをしているという。畑と農家民宿を経営しているため、寝る暇のないこともあるという。「寝る暇が無い日のあるほど頑張る理由は？」と尋ねると、「農業だけだったら今の自分はなかった。来てもらえる客から刺激を受け、都会の生き方を知ることができる。料理はほかとの差別化をし、食べた土地の思い出となる。そうすると、食べる人も増え、その地に住んでいる人で作り手も増えるのではないかなにより、おいしいと言ってもらえるのがうれしい。」と述べた。

その土地でしか採れない素材で料理を提供し、現代人の感性に欠けている旬を体感してもらう。自分の住んでいる土地でしかとれない野菜にも、素晴らしいものがあるということ、おいしいものを多くの人に知ってもらいたいという思い、自信を持って作物を提供することに生きがいを感じ、山形県鶴岡市に誇りを感じているという。

(3) 地域全体の取組み—ネットワーク的つながり

他にも在来作物を積極的に使用した料理を提供する取り組みもある。まず一つ目の取り組みとして、湯田川温泉街⁹では、旅館で提供する料理に在来作物を使用している。観光客は在来作物について知らない場合が多いため、料理を提供する際に在来作物について説明する。それによって、在来作物に興味を持ってもらうのが狙いである。また、湯田川地区の若者が中心となって行っている「庄内朝ミュージアム」では、「知」る、「食」する、「体」感するの三つを柱に、町をまるごと博物館にしたて、「マナビビト」となったメンバーが訪れた人々をガイドするという取り組みを行っている。第一回目は「だだちゃ豆」、第二回目は「藤沢カブ」など毎回一つの農に関するテーマが取り入れられている。ミュージアムを訪れた人々は、実際に訪れることでしか知ることができない鶴岡市の魅力を、在来作物とともに体感することができる。

全国的に有名なイタリアンレストランであるアル・ケッチァーノ¹⁰でも同じような取り組みが行われている。イタリアンで在来作物を使うことにより、若い世代が在来作物を食べるきっかけを提供している(写真4、写真5)。今までは、和食の伝統料理に多く使われていた在来作物が、新たな調理方法を確立することで若い世代にも受け入れられるようになる。

興味深いのは、先述した農家民宿を営むOさんとCさんを含む各メンバーが一種のネットワークを形成している点である。湯田川温泉で在来作物を使用し始めたのは、Cさんの影響が大きい。庄内朝ミュージアム活動の中心的人物もCさんの薫陶を受けている。また、アル・ケッチァーノのオーナーシェフやCさん、Oさんはお互いに情報交換を行うなど、地元における在来作物の普及において協力関係を構築している。

また、先述したGさんが生産する藤沢カブは、地元の漬物製造業者が全量買い取っている(写真6)。漬物業者は、積極的に在来作物を漬物の原材料として利用しており、Gさんにとって安定した販路となっている。

さらに、鶴岡食文化創造都市推進協議会が取り組んでいる「シェフと子供たち」プロジェクトでは、伝統的食文化の料理実習が行われている。これらの在来作物を使った取り組みは、子ども達の在来作物に対する興味から、食への関心を生み、農への関心に繋がるはずだ。

写真4 おかひじきを使ったパスタ



写真5 だだちゃ豆を使ったリゾット



写真6 地元の漬物製造業者



5章 おわりに

以上のようにそれぞれの現地に赴いて調査を行ったわけであるが、両地域にはそれぞれ違いがあった。京都府の在来作物は京野菜として全国的に知名度が高く、行政の管理が行き届いていた。種子の保存は、自家採種を行なうのではなく、行政が主に保存を行っている。また、全国に向けて認証された均一な作物を出荷している。さらに、京野菜は品種改良されている作物が多い。その例として、万願寺とうがらしを挙げることができる。万願寺とうがらしは約1割の確率で辛みが強いものが出現していたため、消費者から苦情が来ることもあった。そのため、品種改良をすることで味の統一を行った。しかし、在来作物独特のクセを無くしてしまったら、F1種と類似してしまうのではないか。

それに対して、山形県鶴岡市の例では成功面ばかりでなく苦勞している面も多々見えてきた。ただちや豆以外の在来作物の多くは、認知度がほぼゼロに等しい。また、後継者がいなく、種子の維持が困難なものもある。それでも鶴岡市の生産者の方々は、自分たちの力で在来作物を現在まで残してきた。先祖代々受け継がれ、長年にわたり地域で親しまれてきたのだ。本論で幾つかの事例を見てきたが、どの方も自分たちが住んでいる地域の昔ながらの味を継承したい、おいしいから未来にずっと残したいという思いが共通して感じられた。その共通する思いを持った方々が情報交換、励ましあいをすることで、ネットワークを繋ぎ地域間が連携して現在の事業が成立している。驚くことに、私たちが調査で出会った生産者の方、農家民宿を営む方、市役所の方、温泉街の方、研究者、シェフは皆顔見知りであった。鶴岡市では地域一丸となって在来作物の保存が行われていたのだ。冒頭の「なぜ古くからその地で作られているものを作り続け、食べるのか」という疑問の答えは鶴岡の在来作物を守ってきた方々の思いが答えである。

食の多様性を作り出す素材として在来作物は重要であり、アル・ケッチャーノや農家民宿などの地域の魅力を提供する外食事業はますます発展する期待がもたれる。在来作物を使用した料理を食べるためだけに鶴岡に来る人も多いという。さらに、アンテナショップ等によって、首都圏でも在来作物を知ることが出来るようになり、他県の人々の関心も高まってきている。そのことから「食べる＝消費」だけではなく、「作る＝生産」のほうにも着目され、生産地でもある鶴岡市が注目される。

行政としては、将来的にただちや豆に次ぐ在来作物を作ることを念頭に置いて政策を行っているのかもしれない。しかし本論文の結論としては、全国的に広めることよりもその地域の作物はその地域で消費することを優先すべきだと考える。効率を最優先とする現代社会においては、この考えは否定されることも多いだろう。技術進歩により農業も機械化され、工業化してきている。しかし、効率を求め続けた代償として、作物を栽培することの喜びや誇りが失われてしまったのだ。今からでも遅くは無い。農業の基本であった地産地消を推奨し、在来作物に目を向けることが大切である。

私たちが鶴岡でしか食べるのできないものを食べて「おいしかった、このようなも

の初めて見た」と感動している私たちを見て、鶴岡の方々は誇らしげに喜んでいた。「食べてくれた人が喜んでいっているのを見て、また頑張ろうと思う」と述べていた。その地で昔から生産されているものをその場で食するすばらしさは、なにより自分の地域に誇りが持てるし、好きになる。自分の住む地域を知り、好きになることは、食に対する関心を生み、農への関心に繋がるはずだ。このような取り組みが、今後他の地域でも実践されることを願う。

〈謝辞〉

今回、当研究の聞き取り調査に御協力していただいた G さん、O さん、C さんに感謝致します。また、山形大学農学部の江頭准教授には、お忙しい中私たちのために講義をして頂き、多くの知識や意見を頂きました。この場をかりてお礼申し上げます。

脚注

¹F1種とは、交配によって作られた新品種の一代目のことである。今日品種改良されてきた新品種のほとんどが、これに当てはまる。一代限りで、その個体から二代目以降が生まれることは想定されていない。

²鶴岡市は山形県の日本海沿岸（庄内地方）の南部にある人口約13万人の都市である。市の面積は東北地方の市で最も広く、全国の市町村の中では第8位の大きさである。

³だだちゃ豆は山形県庄内地方の特産品である。さやの毛が茶色で、くびれも深く、見栄えは良くないが、甘味と独特の濃厚な風味を持つ枝豆。「だだちゃ」とは庄内地方の方言で「お父さん」を意味している。輸送手段の向上等により全国に流通されるようになった。

⁴地域ブランドとは、特産品や温泉などを密接なつながりのある地域名と合わせてつくられたブランドのことである。関あじや草津温泉などがこれに当てはまる。ただ、京都や沖縄のような観光地は地域名だけでもブランドとして機能する。

⁵京のブランド産品とは、優れた京都の農林水産物の中でも、安心・安全と環境に配慮した生産方法に取り組み、特に品質を厳選したものである。認証された作物は、京マークというブランドマークを貼って流通させる。

⁶山焼きは野焼きとも言われ、野山の枯れ木・枯れ草を焼くことである。害虫を殺し、灰が肥料になるため、肥沃な土地になる。

⁷農家民宿とは、農のある暮らしに触れ、その地域の田舎料理を提供する宿泊施設である。開業するためには、保健所で営業許可を取得する必要がある。

⁸B&Bスタイルとは、Bed And Breakfastの頭文字を取ったもので、宿泊と朝食の提供を

料金に含み、比較的低価格で利用できるもののことである。家族経営による小規模な宿泊施設が主で、住宅や民家をリフォームして営業している宿が多い。

⁹ 湯田川温泉街は山形県鶴岡市にある、三方を山に囲まれた温泉街である。木造瓦屋根の旅館が多く存在し、鄙びた雰囲気を醸し出している。

¹⁰ アル・ケッチャーノは鶴岡市のイタリアンレストランである。提供する料理には、在来作物を含む地元庄内の作物が使われている。銀座にも出店しているため、東京でもその味を楽しむことが出来る

参考文献・参考ホームページ

1. 「これでいいのか日本の食事」 甲子園大学監修 木下富雄編集 (学会センター関西二〇〇〇年) 一頁～三十四頁
2. 「やまがた伝統野菜」展開指針
[http://www.pref.yamagata.jp/ou/norinsuisan/140030/denntouyasai/dento\(honbun\).pdf](http://www.pref.yamagata.jp/ou/norinsuisan/140030/denntouyasai/dento(honbun).pdf)
3. 「さいさい京野菜倶楽部」
<http://kyo-furusato.jp/>

現地聞き取り調査

- 2013年8月5日 農家民宿経営Oさん、Cさん
- 8月6日 鶴岡市役所食文化推進室・農林水産部農政課、JA鶴岡
- 8月7日 山形大学農学部、漬物店、藤沢カブ生産者Gさん
- 8月8日 湯田川温泉街
- 9月18日 京都府立大学、京都府庁農林水産部研究普及ブランド課
- 9月19日 京のふるさと産品協会