

NOCHS レクチャーシリーズ

なにわ伝統野菜 V.S. 京野菜

—復興のなにわか・伝統の京か—

2006年1月14日

森下正博

なにわ伝統野菜のもつ今日的意義

—なにわの伝統野菜で大阪を「しんか」させよう—

久保 功

歴史野菜文化学から見た京野菜



NOCHS レクチャーシリーズ
なにわ伝統野菜 V.S. 京野菜

—復興のなにわか・伝統の京か—

2006年1月14日



ご あ い さ つ

関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センターが発足して、1年半が経過しました。私たちはこれまで、なにわの地に先人たちが築き上げてきた伝統文化や伝統技術を調査・研究する方法を模索し、その成果を地域社会の活性化に結び付けていきたいという想いで進めてまいりました。この研究はできるだけ外に出かけ、さまざまな人とふれあい、今まさにそこにある、活きた情報を手に入れようとする研究です。

今回で2回目となるNOCHSレクチャーシリーズでは、私たちの生活の根源である「食」を取り上げました。いうまでもないことですが、「食」あるいは「食文化」は、私たちの日常に密接なかかわりを持っているものの一つです。食材を得るために栽培方法や漁法などに創意工夫がなされ、そうして得た食材を適切に調理するための卓越した技巧を生みだしました。そして、それを食べる際に使用する器の生産にも、伝統技術が大きくかかわっています。

そのような食文化の中でも、近年日本各地で注目度を高めているのが「伝統野菜」と呼ばれるもので、「京野菜」はその先駆けともいえるものです。タイトルに「V.S.」とありますが、これはなにわ、京野菜となにわ伝統野菜を対立させて優劣をつけようという主旨ではありません。好敵手がいてこそおたがいを高めあうことができる、そういう意図を持ってつけられたものです。もちろん、「京野菜」にくらべて、「なにわ伝統野菜」の知名度はまだまだ高いとは言えず、好敵手というほどには成長していないかもしれません。ですから、これを期に興味を持っていただき、機会があればぜひ口にしていただき、そしてその魅力をまた別の人に伝えていただきたいと考えています。そうすれば、なにわ伝統野菜は文字通り地域に根付いた文化遺産として花開くと確信しています。

最後になりましたが、それぞれの野菜の保存会の方がたをはじめ、本講演のためにお世話になった皆様には、心よりの御礼申し上げます。

2006年10月

関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター
センター長 **高橋隆博**

NOCHS レクチャーシリーズ

なにわ伝統野菜 v.s. 京野菜

—復興のなにわか・伝統の京か—

目次

ごあいさつ	
森下正博 なにわ伝統野菜のもつ今日的意義 —なにわの伝統野菜で大阪を「しんか」させよう—	5
久保 功 歴史野菜文化学から見た京野菜	16
質疑応答	28
編集後記	

なにわ伝統野菜の今日的意義

—なにわの伝統野菜で大阪を「しんか」させよう—

森下 正博



森下と申します。よろしくお願いします。こちらに立つと、京野菜のコーナーで、いきなり場所を間違えるというところが素晴らしいところ。大学で話をすることになったんですけど、皆さんね、堅いお話ばかりするといかんと思って、柔らかい話をせないかんと思って。まずエプロンをしてですね、上野さん^(*)に負けんようにですね、料理ができたらええんですけども、料理ができないんでね。野菜のお話でちょっと料理させていただこうかなど。このように思います。

二、三日前でしたかね、ある県の方がお見えになってね。「大阪は、伝統野菜えらい元気になってるけど、何ででんねん。」ちゅうようなことをご質問においでになったんですね。まあ、われわれも公務員ですので、難くですね、物を考えてですね、いろいろ計画を立てて、予算がとれて、いっぺん調査に行った。それからちょっとデータが集まったんで、次こんな研究をしようか、こんな何かをしようかということになっちゃうんですけども。今回のその野菜というのはですね、現在の大量安定、あるいは供給生産ということについて馴染まなくて、もう耐えられないということで、廃れちゃった。そういう物を復活させようということで、きたわけですね。それで、できるとですね、やっぱり形が不ぞろいなんです。田辺大根と天王寺蕪、それから玉葱。なんかちょっと持ってこさせていただきましたんですけども。非常に不揃いなんです。そうすると使う側にすれば、あるいは

流通でですね、商品として取り扱う時に非常に不便なんです。それで、例えば天王寺蕪でしたら、秋に種を蒔くと11月、12月、1月に収穫できるんですけども、春になって使いたいと思ったら、もうあらへんなんていうようなことも。そうすると、もう商売にならんわけですね。そうすると、周年にわたって安定に生産できる品種に取って代わっていくようなことも、そういう季節限定でしか育たない、まあ、いわゆる在来品種の宿命ということで、辿ってきたわけです。

その在来品種をですね、よっこいしょと起こしてですね、またこう走らせようちゅうわけですから、並の走り方を、走らせ方を考えてもですね、これはあかんわけですね。「さあ、農家の皆様方、お作りください。頼んませ。」言うて、どーんと作ってですね、どないしよかちゅうたら、これ運んでもらわないかんからって、市場の人に来ていただいたらですね、「なんじゃこれは、これは。こんなもん、こんなもん。売り物にもできへんし、2L、L、S、M、割れてるやつは入ってるし。」とかね。ちゅうようなことになっちゃうわけです。もう、そんなことは、目に見えとるわけですね。そういうことが原因で廃れちゃったわけですからね。そしたら今度は、どういう切り口で取り組むかですね。その例えば、この聖護院蕪ですか、聖護院大根ですか。これをどないして食うたら旨いか。どないしたら、おもしろいもんができるかという、そういうことを考えたんです。ですから、今日ね、お見え頂いてますけども、上野先生にですね、こんな蕪あるんやけど、いっぺん料理してくれへんかなど。まあ、普段は、ひかり蕪とかですね。そういう蕪をお使いやったと思うんですけども、まあ、蕪、天王寺蕪を見てですね。「これは、なんともひげ根も多いし、洗うのにも手間食うし、皮はごつう剥かなあかんし。お客さんね、



当日展示されたなにわ伝統野菜

(*) 上野修三氏のこと。法善寺にある割烹「崑川」の先代主人。「浪速魚菜の会」料理顧問（当時）

先ほど言うてはったけど、5人來はるのに、3人分しか取れへんやないか。」ちゅうようなことでですね、非常にご迷惑をかけたんじゃないかなと思います。ですけども、その中にあった物っていうのは、やはりその在来品種の持つ個性なんですよね。天王寺蕪は、やっぱりひかり蕪のようにですね、オールラウンドプレーヤーじゃないんですよね。もう、ファーストやったらファーストしか守られへんとかね。サードやったら、サードしか守られへん。そこでですね、上野さんが、この技術を持ってですね、まさに今日のこれじゃないですけども、戦うわけですね。そうすると、この特性を活かしたお料理を考えていただける。われわれもそうですよね。「こんな仕事あるけども、これやってみいひんか。」と言うてもなかなかね、困りますよね。だけど、「森下に合う、お前の好きなこと何かいっぺんやってみい。」言うたら、夜も寝んと一生懸命頑張っしてよるんですよね。それを画一的に、「こんなプログラムあるさかいに、みんな頑張っしてやってや。」言うたって、そりゃ好きな人もおるし、得意な人もおるし、下手な人もおるし。いろんな方がおられるんですよね。

だけど、今の品種って言うのは、そういういろんな求めに応じて、上手く対応できる。じゃあ、そこで何ががあるのかというと、平均点は80点ぐらいなんで、100点にはなれんのですよ。そやけど、60点とか50点とか、そんなことにはならないのです。そりゃ、やっぱり80点くらいは取れるような品種の良さ、安定性があるんです。ですけ



天王寺蕪

ども、この在来品種。ここにある、今日の野菜もそうだと思うんですけども、非常に個性が強いですから、その出口を見つけてやるとすれば、それは、お料理であったり、加工品であったり。いろんなことがあると思うんです。まず、とにかく出口を見つけてですね、「じゃあこんないっぺん使っしてみたいなあ。こんな加工品作っしてみたいなあ。」という求めが出てきたら、われわれは、農家の人に「これだけ欲しい言うてはんねんけど、ちょっと作っしてくれへんかなあ。」という声をつなげる。そういう形で、まさに点と点を結びながらですね、この在来品種の持つ良さをですね、味の面、あるいは香りの面、いろんな面で、活かせるという取り組みをさせてきてもらっています。

私は、農業試験場と呼ばれる機関に務めているのですが、物を作る力がございません。ですから、今日、足立酒店さん^(*)がお見えなんですけども、勝間南瓜で焼酎を作ってもらったりとかですね、それから、田辺大根、天王寺蕪というふうに、だんだんだんだん輪が広がっしてきています。それから、今日ちょっと、塩昆布のあれを…今、小倉屋さんのご協力ですとね、商品化できた物が、この1月2日にですかね。販売になりまして、それをちょっと試食をと思っましてね、もってきました。貴重なやつを頂いたんで、皆さんようさん食べんといってください。

お話聞きながら食べていただけたらいいと思います。畑で蕪を作るとね、今申しましたように、いろんな形、大きさのものができるんですよね。さあ、畑行っって抜こうかと思ったら、これちょっとええ大きさをちゅうて抜ける、そうかと思えば、その隣にまだこんなに小さい蕪もあるし、パーンと割れてしまってる物もある。そうすると、畑一枚が全部お金にならんのですよね。それじゃ、困るんですよね。だから、青果としては、ちょっと流通しにくいかな、しんどいかなという物は、何か加工品にしてできないかということで、実は私どもの職場ですとね、そういう形がちょっといがんやつか、割れた物を切干にしまっして、乾物にして持っったんですよ。そしたら、たまたま小倉さんがお見えになっって、伝統野菜っていうものが何かあるんやけども、私らにも使えませんかちゅうようなお話がございましてですとね。何

(*) 株式会社足立代表取締役社長・足立敏雄氏。こつまなんきん普及推進協議会会長。リカープラザニューヨークでは伝統野菜焼酎の販売を行っている。

するんやいうたら「私は塩昆布しか知らんしな。」言うて。「いや、私は酒しか知らんしな。」言うて。「そりゃ大いに結構ですよ。ほんなら、この乾物いっぺん使ってみてよ。」その前に、生で食べてもらったら、「へー。こんなん生で食べれるんですか。」って怪訝な顔してね。食べてみると、やっぱり何か知らんけど癖があるんですね。美味しい不味いは、別にしてね。「ああそうなん。」言うて。そやから、お酒の方でもそうですよね。まあ、勝間南瓜^{かじ}ね、生で齧るってわけにもいかないんですけども。畑にいっぱい残っとるんですよ。それで、もうあの場内で払い下げとかを考えてもですな、それは、とてもじゃないけど、皆さんの選ぶ目が厳しいですからね。形が揃ってないとか、大きさはまちまちやとか。それから、今の流通、いわゆる店頭で並んでる野菜を見てる人からすると、このような商品はありえない姿なんですよ。それで、酒屋のおじさんが見えられたんです。これは日本酒にはならんって。今焼酎ブームやでちゅうような話を知ってね。焼酎でそんなんでやるやろか言うて。そやけど、芋焼酎ってできんねんさかいに、麦でもできんねんから、できんことはないやろちゅうようなことになってですな、畑のやついっぺん持って帰ってもらって、試作してもらったんですよ。そしたら、まあそれらしいのができたんですけど、あんまり蒸留しちゃうと、アルコールになってしもて、香りも何にもあらへんのですよ。そやから、何かそのへんのこう火加減じゃないですけどね、そのようなんが、難しいらしいです。まあ、お陰様で、今、天王寺蕪、田辺大根、勝間南瓜、それから越瓜も今チャレンジ



勝間南瓜



こつま南瓜まつり (生根神社)

しているとか、おっしやっておられたんですけど。そういうことで、どんどんどん伝統野菜のそれぞれのですね、お酒、あるいはおかずとか塩昆布とか。それから前にも展示している餡になったりとか、いろんな出口があるんです。そうすると、皆さん方が伝統野菜とか言うてもですな、われわれ試験場で、成績書に何センチ大きくなりました、収穫時期がなんぼ早くなりました、それからビタミンCがちょっとこんなふうにしたら、増えまんねんとかのデータを出しても、なかなか一般の人には届かへんのですよね。だけど、このように商品化していただきますと、「へえー。あのいがんてた大根、こないなつたん。蕪、こないなつたん。」目を見張っていただけます。それから、今あの近畿六府県の各地域にそういう伝統野菜があるんですね。京都は、ここにありますような野菜。他には山科なすですな、えび芋とか。それから、奈良であれば、大和マナ、大和太ネギ。兵庫県は、岩津ねぎと武庫一寸蚕豆。それから和歌山は、和歌山大根とうすい豌豆。うすい豌豆ちゅうのは、大阪から出てますねんけど。今は、豌豆いうたら、和歌山が本場やちゅうことですけども。まあまあそれはそれとして、そういう地域にある在来野菜が、何で食べ続けられてきたんやろということをいっぺん解明しながら、なんとか地産地消に向けられないかなという、そんな試験研究いうか、共同研究の中で、今、私がまどめをやらせてもらってるんです。変な言い方やけど、各府県それぞれが自分自身のものですので、ほっといても、一生懸命やってくれはるんですよ。たいがい、共同研究やったら、連携がどやとかね、「ちょっといっぺん言わな。ありゃええ加減なことしとんで。」

ちゅうようなことになるんですけどね。みんな自分の足元のことやさかいね、一生懸命やってくれるのでこっちから言う以上の結果を出していただけるんですね。

この12月にもね、20日に推進会議というようなものやらしていただきました。で、場所どこにしよかなと思って。食べる物の研究なので、紙で味は分からんなどと思って、辻調さん^(*)でやらしてもらったんです。パート1は成績検討。パート2は、辻調の畑先生以下、中華からフレンチから、もうみんな一生懸命協力していただきました。当初は畑先生だけをお願いしてたんですけどね。各伝統野菜がフレンチもあれば、イタリアンもあれば、中華・和風に料理してくれたんです。そしたら、まあ失礼な話やけども、ちょっとしか予算を配当できなかったんです。そやけど、やっぱり自分の前にきたら、パーソナリティーをきちんと出したいと思うんですね。4種類の材料やったんですけど、おいしい料理を各6品計24品作ってくれはったんです。それぞれ、中華とフレンチとそれからもちろん和食も。一番驚いたんがね、大和マナの青汁を作ってくれはったんです。「今の健康ブームに乗って青汁をでっか。」て聞いたんですけど「いやそんなレベル低いもんやない。」と言うておられてね。すごくさっぱりとして、サワー感のあるジュース。こら売れるんちゃうかなと思いましたがね。

われわれ、試験場におりますと、いつまでもこの野菜を握って離したくないんですよ。どれがええか悪いか、もう自分でとにかく白黒つけて渡さんと気がすまんちゅう、そんな部分があるんやけど。現に最近も、いつまでも持ってなさんなど。早いとこ使う人の技術なり舌に頼んだ方が、また売れることにつながるんですよ。(例えば、この何ですかね、蕪…すんません、久保先生。いやマイクが届かへんのでね。) こんな大きくなったか、小さくなったか、なんぼ言うても、使う人はそんな関係あらへんわけです。食べてみた時においしいかどうか、利用性がどうなんだ、機能がどうなんだというような形のデータを出してやると、在来品種には、そういう個性があったんか、それで食べ続けられてきたんかということを一ユーザーの人にご理解いただけやすいのかなと。

(*) 辻調理師専門学校

実は、あの毛馬胡瓜の30cmくらいの胡瓜です。えと、ああ、そこに幟^{のぼり}を立ててるんですね。茶色くなったんは、何か知ってはります？あの茶色の。え？胡瓜の何？若い人が中年か、ちょっとど高齢の人か。ちょっとどない思わはる。胡瓜ってどんな字書か知ってはる？中国四千年じゃないですけどね、西の国から来た瓜いうことでね、胡の瓜と書いて胡瓜っていうんですよ。で、それを中国の人は嫌うんでね。あの、まああれ何色です？何色なってます？前座ったから当たりませ。オレンジがかった実はね、南支系の胡瓜なんで、茶色くなってね、上にひび割れが入るんですよ。それで、北支系の胡瓜はね、今皆さんがよく食べてる白いぼ系の胡瓜で、熟すると黄色くなるんですよ。で、まあ胡の瓜言うたら、よその国の名前使うの嫌やなちゅうことで黄色い瓜と書いてね、huangguaと書いてね、それで胡瓜ちゅうて。で、日本に入ってくると、また適当なあて字をつけてね、あの硬い木の瓜と書いたりとかね、もう字はいろいろですわ。昔は字があったんか、なかったんか知らないですけども、もう呼び名だけにしたらどうか聞くんですけど。

いずれにしても、果実の生育ステージが変わるとですね、あれは次の世代の種を作るというために、あのようになくなってるとですね。みなさん、マーケットですわね、あんな胡瓜見たことないわってね。そりゃそうですわ。胡瓜食べて、あとで種を取ることはあらへんわけやさかいに。で



田辺大根



終い不動の日のだいご炊きの様子(法楽寺)

すけど、種を取る人はですね、あそこまで熟させてあの中の種を採る。そして、在来品種であれば、いろんなこう種を採る方法もあるんですけども、今の品種ちゅうのは、こうF1というんですかね。赤い花と白い花をかけた桃色花ができると。そういう方式の種取りをしていますから、農家の方、いっぺん買ってですね、「今度こんなええ胡瓜、こんな種買うたら高いさかいに、よし。わしいっぺん種採ったろ。」と思って、採ったら、また赤や白やピンクやらもういろんなもんが出てくる、そんなことになる。それをまあ雑種一代植物とかね、F1植物とかっていうんですけども。そういう種子っていうのは、犬でもそうですけども、非常に元気がいいんですね。それから病気に強いとか、ようさん採れます。それから、暑さにも寒さにも強いんですね。もうまさにオールラウンドプレーヤーなんです。ですけど、在来品種ちゅうのはですね、あるグループっていうんですか、ある集団の中です。これは毛馬胡瓜やな、これは天王寺蕪やなという。まあちょっと大きいやつもおれば、小っこいやつも、丸い面長もおるけども、まあ天王寺蕪やな、というような形の物が花を咲かせて、お互いに花粉をやりとりして、そやから揃いが悪いんですね。ですけども、一見揃いが悪いように見えるんですけども、そこには何かあるのかというと、現在のように、農薬とか、肥料、あるいは栽培方法も含めてですね。そんなに十分でなかった時代にもですね、ええ加減ほったらかशीといても十分育つ。かといつて、今ほど収量は取れなかったかも分らないですね。かなり八合、あるいは、腹八分目かも分らないですね。それから、たくさんの人のために作るんじゃなくて、自分が食べたり、あるいは自分まわりの村人が食

うぐらいますから、結局一株か二株あったら十分いけるわけです。で、畑に行ったらもう食べるなってやつから、引いていって。「あ、これ3日経ったら、もうちょっと大きになったら食べるわ。」って、ちょうどええわけです。

そやけど、今そんな野菜やったら困りますよね。畑で出荷せなあかんからちゅうてですね、種蒔いてですね、「えー。これは採れるけど、こりゃあかんわ。」これやったら仕事ならへんのですよね。ですから、そういう合理的に機能的に作業ができるように、あるいは畑を上手く回転して利用できるようにですね、生育特性とかいろんなもんがですね、そういう雑種のF1植物というのには、付加されて、まあ使われてると。ですけども、在来品種というのは、そういうばらつきを持つてることが、例えば「今日かぶら食べたいな。」と思って畑にいったら「ああ、あったな。そやけど、小っこいのしかあらへんな。」いうて、もうちょっとおいといたら、一週間先にまたかぶらを楽しむことができるんです。それから、一ヶ月経ったら、「もうかぶらが終ってしもうたわ。次、大根やわ。」というようなことで、いわゆる季節を追いかけるということになってくるかなど。一度にたくさんできたら、困りますよね。そやけど、よろしいと思うんですね。たくさんできたら、どないするか



「田辺大根ゆかりの地」の碑文(法楽寺)



泉州黄玉葱

言うたら、その時に食べる方法と、ちょっとようさんできたから漬物にしようかなとか。それから、ぶら下げといて乾燥にしようか。天王寺蕪は、実は干し蕪で、全国津々浦々で有名やったんですよ。いや、まあ乾物やなんかにも…。当時、現在のように流通が発達していない時に、まさに大阪で作った、生野菜をですね、京に運ぶということは、これ大変なことなんですよ。ですけども、乾物にしますといくらでも運べるんですよ。貯蔵もできますし。あのサトイモの芋茎なんかもそうですよね。葉柄の葉っぱの茎が赤い、えび芋とか唐芋っていう品種は茎の所にえぐみがありませんので、それを乾燥にしてください、冬場の野菜のないときに食べることができます。

お母さんが赤ちゃん産んだ後でおっぱいやるわけですが、この芋茎を食べたらお乳がたくさん出るというようなことも昔からよく言われています。野菜にはそれぞれ、いろいろな成分とか機能性とかがあって、最近なって調べられてるんですけど、そんなにむちゃくちゃ高い含量っていうのは、ないんですよ。薬じゃなくて食べ物ですから。だけど、長く食べ続けると、何か知らんけどええんかなというのが、やっぱり食べ物の良さかなと。健康、健康、栄養機能性とか言い出すと、それこそ体中に瓶ぶら下げて歩いたらええわけですわ。よし、今日はプロテインをひとつ。それからビタミンC。C飲んだから、俺カルシウム不足しとるさかい、E飲むわっっちゃうような調子ですね。そやけど、飲むという行動は、噛むいうことをせえへんのです。そのうち、歯が退化しよるやろね。それから、食道通って胃へ行っても、胃も運動する必要ないですし、腸に行っても運動する

必要ないですよ。そんな食生活を何十年、何百年、あるいは何世代も重ねたら、中身もそうやけど、それこそ、どんな人間なるのかなと心配します。で、やっぱり濃度は低いけども、いろんな野菜、いろんなお肉なり、いろんな魚も、いろんな物をかんで食べることで、その人の健康っていうんですか、必要な物が吸収され、不要な物を体の外に出す。そういうようなことになってるのかなと。

実は、さっき、近畿地域で連携して行っている研究のお話をちょっとさせていただきかけたんですけど、実は毛馬胡瓜の凍結乾燥粉末いうのを作って見たんですよ。胡瓜 200～300 kgをジュースにしましてね。ジュースいうたって、家庭のミキサーしかないから、ウィーン、ウィーンいうてやってたんですけど、モーターが焼けちゃってね。三台ほど焼かしてしまっただですよ。で、それをしゃあないから言うて、新しく買い換えながら、とにかくすぐ冷凍庫に入れて凍らして。そしたら凍結乾燥してくれる所がですね、「そんな生の物送られても困ります。」言うて。それから「凍結したら、そんな固い胡瓜砕く機械あらへん。」とかいろんなこと言いよるもんやからね、ジュースにして粉碎して、袋に入れて。とにかく 200kg分送ったんです。それで、その中で、いろいろ分析するとほとんど水で、5%くらいしか乾物ってないんですよ。そやから、200×5でいくらになると思います？難しい計算ですね。200 kg×5%。それに、ロスも入れたら7 kgくらいか、それくらいしかできないんです。実はそれに、60万かかってしまっただね。いくら国からお金をもらったかと思っただけど、大方、胡瓜の凍結粉末乾燥にかかったなと思っただ。

それで、医学部の先生に毛馬胡瓜の凍結乾燥粉末を、ラットで試験していただくということになったんですが、私とこではこれちょっとただで渡されへんなと思っただね。それでも一年目は、「鼠、美味しそうに食べてたよ。」って言う返事やった。「それだけですか。」って聞いたら、「うん、それだけ。」ちゅうて言われてね。ほんで、二年目になってね。もうこれ解剖する前に、鼠ただ食いたんかなと、心配したんですよ。この前、推進会議の時に「先生、例の毛馬胡瓜の凍結乾燥粉末、あの鼠ちゃん、どない言うてましたか。」と

聞いたんです。そしたら「いや、まあちょっと結果が出かけかねえ。」というふうにおっしゃっていただいて。「どんな結果やった。」って言うたら、「みんな糖尿病になって死んじゃったけども…。」「えーっ。」って。「いや、それは対象の鼠。」とか言うてね。ほんで、鼠死んじゃうので、生き残った鼠もね、まあ合併症の白内障になっちゃったんですよ。「そしたら、それで胡瓜の凍結乾燥粉末食べたことないでしてん。」て聞いたら、「いや、それはねえ、ちょっと何かあったみたいねえ。」とか言うてね。「何でんねん。早いこと言うてよ。」「いや、対象がね、みんな白内障になっちゃったんだけど、こっちの鼠の何匹かは白内障にならなかったの。」言うてね。「えー、ほんまでっか。」「いや私も分からへん。」て。あんたが分からへんかったら、私に分かるはずがないんですけどね。結果として、そういうちょっと差異が見られたと。後で、実験のやり方を聞きますと、普通でしたら、もう3週間くらいで鼠を解体しちゃうていろいろ調べるらしいんですよ。ところが、うんともすんとも言わないもんやからね、先生もう痺れ切らして、「5ヶ月、とにかくもう飼い続けなさい。」言うてね。で、飼い続けてくれはったんですわ。その結果、非常に濃度は低い。あるいは、どれが効いてるのかっていうのは、よく分からないんですけども、やはり長く食べ続けるとそういう食物っていうのは、何か疾病を持っていた場合、効く場合もあるのかなということがあります。今後、どういう成分がどういう形ですぞね、生理化学的あるいは薬理的に効いてるのかっていうような問題も少し、解明していただけるっていうふうに向ってるんですけども。まあ、いずれにしても食べ物ということで、そういう劇的な変化とい



玉造黒門越瓜



玉造黒門越瓜マスコットキャラクター「くろもんちゃん」(玉造稲荷神社)

うのは、多分ないと思うんですね。

ですけども、なんで食べ続けられてきたんかになっていうことを解明しながら、在来品種の持つ、その良さをみなさんに食べていただき共有していただけるようにしたいと考えています。だけど、まさにその辺の路地に転がって、あるいはもう廃棄寸前になってる蒸気機関車を起こして走らせようとしてるわけですから、非常にスピードはゆっくりなんですよね。それから、今のシステムで考えると合わないことばかりなんです。だけど、その中にある本物性というんですか、良さ。それをその人のパーソナリティとして、上手く組合わせてですね、物としてあるいは商品化、そしてお料理として、この在来品種の持つ良さというのを、もう一度見直そうかなということで取り組まさせていただきます。

それから、もう一点は、なにわの伝統野菜物語という、カラー写真も入れさせてもらってるんですけど、地域の発祥であった所の神社とか、お寺とかそういう所での、いろんな所に、これを導入していただきまして。(あの例えば右の方の一番左下、隅の所にね。)天王寺蕪の石碑ということで写真が載っているんですけど、これは、天王寺蕪が四天王寺さんを中心として、その地域で非常

に大切に育てられてきて、食べられてきて、だから干し蕪として全国で有名であったというようなことも、踏まえまして、天王寺蕪の石碑を建ててくれています。それから、その上の所には玉造稲荷神社さんがね、黒門白瓜っていうのが発祥の地域なんですけども、境内の中にその白瓜の石碑を立てちゃってね。大阪の人は、こういうこと平気でやりはるんですよ。普通やったら、もうちょっと、ましな格好にしそうなんですけど、瓜の格好で作るとかね。それから、その下のちょっと見にくいんですけど、それらしい角の中に蕪を配したり、それから裏のページ見ていただきますとね、田辺大根の石碑は、まさに田辺大根がぶら下がってるわけです。で、それに手を合わせて賽銭の一つも入れて、そのご利役を受けようというような、まさに大阪人らしいかなと。

それから、もう一つは、次の世代にですね、この在来品種の持つ…あるいは、食というのは何かなという、種を蒔いていく。マーケットとか、あるいは百貨店、あるいはスーパーに行くと、葉っぱのない大根がやっぱり店頭で、あるいはカット野菜として、売られてるわけです。食べる物というのが、自分の世界とは全然、別のもんやちゅう発想。「お腹減った。」「じゃあ、お金もって行って、買ってきて、そこでチンして食べ。」というような形の生活習慣になってるわけです。種を蒔く。だんだん大きくなってくる。途中で虫と、まさに虫とバトルですね。ほっといたら丸坊主になるさかいに、しゃあないからね、虫を取って、虫取るだけやったらどないすんねやということでですね。いや、学校やから生き物の大切さ。いや、もう虫を飼いましょう言うて。害虫も飼わないかんのですね、学校は。それで、それを飼って「あっ、これは蛾になったな。これは蝶々に。」そこに調べがあるんです。われわれやったら、そんなことしてられへんさかいに、こんな虫いうてぎゅっと掴んでしまうんですけど。やっぱり、そこには命の大切さをね、どうとらえるかと。人間が食べる蕪を作るためにですね、やっぱり虫をやっつけないかんということが。やっぱりそこでは、むやみやたらに生物を殺しては駄目ですよ。ですけども、やっぱりそういうことは大事なことです。生きるために、学ばないかんこと。そういうことも

通じながら、食育にも取り組まさせていただきます。それから、レジュメの中にも、いろいろ書かせてもらったんですけど。

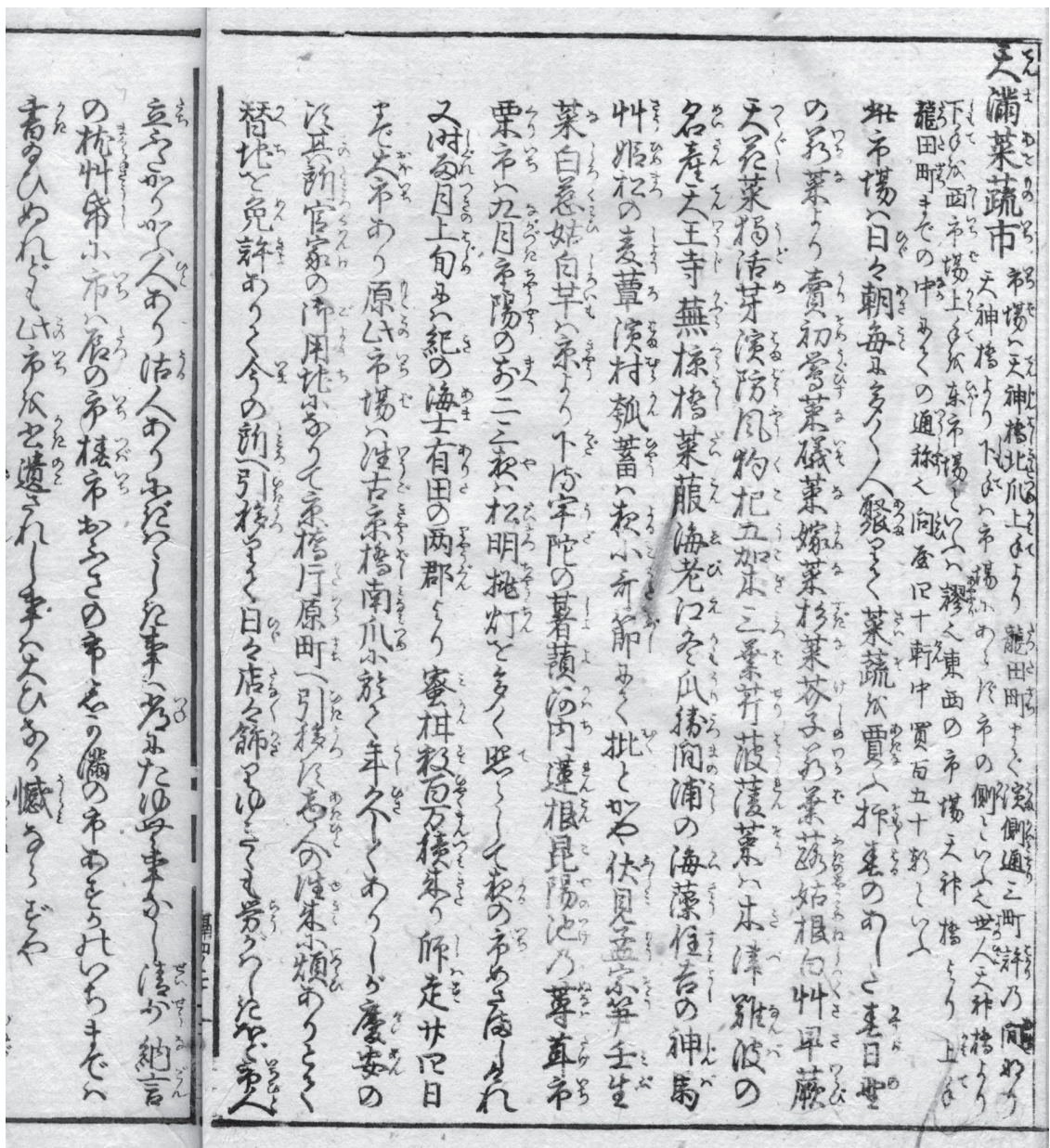
チラシのところでね、紹介させていただきます。あの気候風土っていうことで、ちょっと書かせてもらったんですけども、やはりわれわれ日本人は農耕民族なんですよ。ですから、米とか麦を中心に、あとは、野菜を食べたり魚を食べたり、そういういわゆる安上がりの民族なんです。低カロリーでいける。だから、たくさん食べたらあかんわけです。そやけども、今は、やっぱり肉食とかが、すごく増えてきてですね、いわゆる狩猟民族の食パターンっていうものを取り入れてる。そりゃ、少し取り入れてる時はね、ちょうどカロリーが足らんかったから長生きしたんですよ。そやから、明治になるまでは、平均年齢いくつかわらんけど、40か50かね。テレビの大奥見ても、大年寄りや大局さんですか、まだ若いよね。役者やから若いんかもわからんけど、その高カロリー食物のお陰でずっと長生きしてるんですよ。まあ、平均寿命70、80いうてね。そやけど、一方ですね、そういう高エネルギーの物を摂り過ぎちゃうとね、本来、低カロリーでうまいこと機能する腸の長さで、歯の構造やったりとか、いろんな身体の構造ですよ、それに、もうオギャーと生まれた時から「平均体重に満たないと駄目なのよ。」ちゅうようなことで、お母さんのミルク以上にですね、粉ミルクを飲まして、うちの子はよう太ったって、健康で丸々してる。でも水太りしてるんですね。やっぱり、そういう本来持っている、われわれの体と食とのバランスが重要で食が変るとですね、機能しなくなる。そんなことが、若年性のいろんな疾病にも繋がっていくかなという気がします。

それから、伝統野菜って何かなちゅうようなことを考えてみたんですけども、今で言うたら伝統なんてついとるけども、50年前、100年前は当たり前のもんやないかと。そやから、日常茶飯の食べ物やでと、そういう捉え方ができるかなと。それから、目の前にある、鹿ヶ谷南瓜。あるいは水菜のこれも同じなんです。ここの会場に来るまでですね、人の手をわずらわすとともに非常に苦労してるわけです。種蒔いて、種を蒔くま

ず土の問題から、水の問題から。水やろうと思っ
たら、隣のうちと喧嘩してたら水もらわれへんわ
けやね。普段の溝掃除もやっぱり、出会いとい
うようなことだね。農家の方はいろいろな共同作業
されるんで、草刈もし、溝掃除もして、そして、
初めてその種を蒔いた所に水を与えることができ
るんです。そういういろんな長い長いプロセスを
経て、目の前に食べ物が増えてくるということを、道
元さんは「常住物は、眼精の如し。」自分の目玉
のように大事にしてくださいよってことをおっ
しゃっておられます。それから、まあ色々お料理
するわけですが、六味三徳っていうようなことも
考えなさいと。その材料に合った調理の仕方とか、

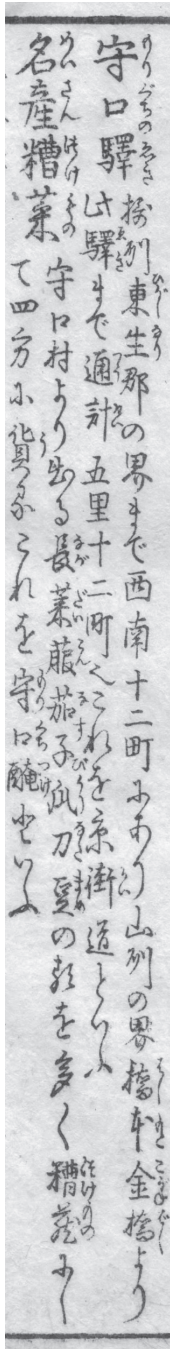
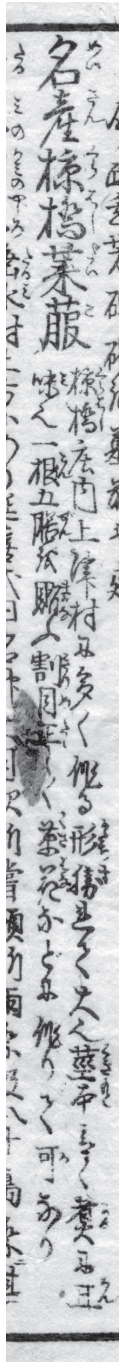
それから誰が食べるのかね、ちょっとご高齢の方
が食べるのか、赤ちゃんが食べるのか、若者が食
べるんかで、その熱の加え方ね、水加減もしてね。
歯のない老人にですね、固い強い飯食べさせたら、
お腹こわしたり、胃をわるくしたりするんですよ
ね。だから、やっぱりそういうことも考えて、お
料理したってねと。それから、われわれも身体の
調子変わるんですけども、昨日の状態、あるいは
今日の状態をみて毎日、あんばいして料理したっ
てねと。

それから、関西の人は甘口の人が多いんですけ
ども、北のほうへ行くと辛口とかね。例えば、珈
琲一杯出すのにですね、関西の人に、まあ押しな



天満あおもの市 (『摂津名所図会』 巻四)

右：棕橋大根に関する記事
 (『摂津名所図会』巻六)



左：守口大根に関する記事
 (『河内名所図会』巻六)

べてという言い方で恐縮ですけども、砂糖一杯しか入れへんかったら「なんやこれ砂糖入れてへんのか。えらいこの家は、砂糖高いやね。」と言われますよね。ですけども、やっぱりそれもね、その人の顔見てね、日頃からお酒好きな人には、ちよびっとしか入れへんだら「もうちょっと入れてくれよ。」ってなるんですよ。相手の身になってあんばいしたってくださいっっちゃうわけです。それから、われわれ人間は今、何かね、頂点に立っているような気にすくなっちゃうんですけども、まあこの野菜が魚がお肉があるお陰で、生かされているという、まさに食物連鎖の中の一パートに過ぎないんですよ。そのことをつい忘れちゃってるんですね、お金さえあれば、全世界から食物を集めてですね、生きていけるというふうにすぐ思っちゃうんですけども、まさに生かされてるのは逆にわれわれかなど。生かされてるどころか、最近では脅威ですよ。最近の鳥インフルエンザの問題にしても何にしても。あるひとつのこう何ていうんですか、集約したような生産方式っていうのはですね、どうしてもいろんな問題が出てくる。昔はね、畑ですよ、いろんな野菜ごちゃ混ぜで育ててるんですよ。だから、虫が飛んできててもですね、「あー、あそこに旨そうなんあるわ。あれ食うたれ。」言うたら「隣に俺の嫌いなピーマンおるな。」「隣には、また大嫌いなんにくおるな。」っていうようなことですよ。虫もチョット考えるんですよ。考えへんと思うけどね、考えとるんですよ。「これ食べたら腹痛なるな。」とかね。「この大根はちょっと毛があるから歩きにくいな、うまないな。」とかね。いろいろ考えててですね。ですから、病気も虫もですよ、ある一定の密度を超えることがないんですよ。ですから、そんなに人間が何かこう手当てをしなくても生き残ってる。そのおこぼれをわれわれが頂戴してきたのかなど。

そして、世代を重ねてきましたので、まさにこんだけ流通が発達する前はですね、その地域にあった食で淘汰された人が生き残っているわけですよ。例えば、九州におられる人は九州の地域でできた物を食べて、世代を重ねてね。だから、九州にある野菜が、あるいは、お肉が果物が一番美味しく、身体に何やらほっとするなど。例えば、

東北の人やったら、やはり東北で、あの気候風土の中でできる食べ物を食して、世代を重ねてきますから、一番ほっとする所です。しかし近年これだけの人がものすごく移動しますから、東京あるいは、大阪にしても、いろんなたぐいの方が見えになる。いろんな味をですね、求められて、またどんな味があってもですね、それを食べていただける場もでてくるんです。そのため、都市の中に入っていくと、ものすごくそれが混在化したような状態になっていると。まあ、それを何か言い方を変えると、多様性と言うたらいいんか分からないですけども。そういう多様性っていうのは、逆にですね、新たなものを生むことができるんかになってというような気がします。特に、大阪なんかですとね、やっぱり大陸からの人、文化、食、それからいろんなもんも入ってる関係があるんですけどね。お料理なんかでも和風もあれば、フレンチもあれば、イタリアンもあると。それから、そんな垣根のない、何ていうたらええんや、無国籍料理ですか。そういう物も生まれる。そして、またそれをちゃんと食べるお客さんが、またそれを作る人、材料を運ぶ人がいる。いろんなですね、いわゆる多様性が生まれている。そういう意味では、非常に大阪っていうのは面白いのかなという、そんな気がします。

それから、あの一番下の方にですね、「大阪はしんかする庶民のまち」というようなことをちょっと挙げさせてもらいました。あえて、これひらがなにさせてもらったんですけども、本物の価値、この野菜の持つこの真価を明らかにできたらなあということ。それから、も一つは、前進せなあきませんから、どないして食べたらええか、どないして加工できるのかなとか、そういうことを。そのために、技術をやっぱり深化せないかんのです。そういう、3つをかけての「しんか」、これから何とか元気が出るように、その素材としてですね、伝統野菜は何か貢献できるのかなと考えています。まあ、お陰さまで、こういう形の食べ物。それから、今日ちょっと陶芸家の方も見えいただいているんですけども、焼き物にしたりとかですね、またお時間があつたらですね、前に展示しているので見ていただけたらいいと思います。とにかく、ゆっくりとした歩みでしか、よう走らん

伝統野菜の蒸気機関車なんですけども、それぞれ自分の持ってるですね、個性でそこに乗っていただいたり、関わっていただいて、そしてそれを逆に吸収してですね、自分のものにしていただく。そのことがですね、自立できる、何ていうんですか、共生社会というんですか。われわれもすぐね「予算もらわな仕事できまへんで。」と、こうすぐなっちゃうんですけども、そんな時代やないんですよ。金がなかったら、やっぱり知恵出さなあかんし。それを取り込んで、自分の物としてね。何かこうね、よそのまねが出来てきても、そりゃもうよそ事にしかならん。やっぱり自分の生業の中にそれを取り込むと持続できるんですよ。それから、改良していききたいな、もうちょっとこないしたいな。こんなお客さんおるから、もうちょっとこないしたいなど。そういう発展をしながらと思います。何とかですね、在来品種の持つ、そういうまさにそのパワーをですね、われわれにだけけたらなあということで。まあ、いろんなところで関わらせていただいています。

参考資料をつけさせていただいたんですけども、まあいろんな物があって、食べられていたと。だけど、それは、まさにその地域の気候風土の中に生きてる人の健康ですね。健康を担ってた野菜であり魚であり、お肉であると思いますので。それは、それぞれのやっぱり、人間がその地域の一生物に過ぎないということに帰結すると思うんです。ですから、たまによそのものを食うことは、ええと思いますけど、やはりほっとできるのは、やっぱり自分の生まれ育った、あるいは先祖が生まれ育って食べ続けてきた地域の食物ではないかなというところで、話を終わらせていただきます。

歴史野菜文化学から見た京野菜

久保 功



こんにちは。京都から参りました、久保でございます。今、孤軍奮闘とおっしゃっていただいたんですけど、私は、実を言いますと毎年、琵琶湖に耳搔き一杯の塩をですね、一年がかりでばら撒いている町人です。お漬物あるいは野菜文化をどうして広めていったらいいか。できもせんことを考えるのが私のずっとやってきたことかもしれません。ご専門中の専門の森下先生の後っていうのは、ちょっとやりにくいなあと思ってたんですけどね。まさしく、針の筵に座っているような感じで。皆様方の中にもご専門の方もいらっしゃいますし、「何を言うとするあいつは」ということも、多いことかと思えます。でも、やっぱり私ね、もう嬉しくて嬉しくてね。何が一番、嬉しかったですと、先ほど高橋先生がちらっと京都新聞の記事を紹介してくださったんですが、「へー大阪の大学で野菜を文化遺産として、生活文化を研究するセンターができたとは！」とびっくりしました。これを見てすぐ電話番号調べましてね、それで先生の下に電話したのです。ずっと何でこんなことを考えたかと申しますと、ちょうど今から40年前。もう私、脱サラの草分けみたいなもんで、大阪で初めて脱サラしましてね。その時、新聞記者になりましてね。鹿児島島の桜島大根を取材に行ったんです。その時に見せられた、西桜島村役場かあるいは桜島の農協さんかどっかで、『日本の大根』という論文集を見せてもらったんです。そしたら、その中に、大根、北村四郎先生という京都大学の理学部の先生なんですが、大根につい

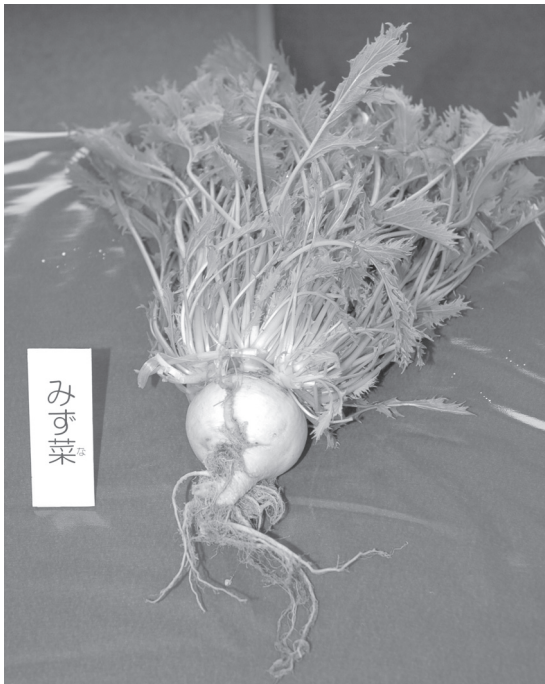
ての論文をそこに書いておられる。その『日本の大根』っていう論文集は、1956年、私はまだ高校生でそれを知らなかったんですけども、日本で初めて、国際遺伝学会議が京都で開催されたんですね。今年は会議から50周年になりますが、京都の大学の農学部や理学部、研究機関等で、記念シンポなどが開かれることを期待しています。その遺伝学会議を記念した論文集だったというのが後で分かったんです。その中に、実はこの北村先生が、大根についての論文を書いておられる中で、大根は、地中海沿岸が原産やということをちらっと見たんですね。「へー！」と思いましたね。実は私、勉強はしてないんですけども、立命の日本史でずっと日本史をやっております、「大根に歴史がある！？ほんまかいな？」というのが、その時の、ほんとに正直な感想だったんです。で、元々私たちずっと歴史習ってる中で、大根や蕪や茄子、多くの野菜、ほとんどここに並んでる野菜なんかも日本のもの、いや第一日本のものか、外国から来たものかなんて、そんなこと全然考えてなかったんですね。その時初めてね、地中海沿岸からシルクロード、そして中国、あるいは朝鮮半



当日展示された京野菜

島から、日本海の荒波を越えて伝えられた「渡来品」であるという、そんなことを初めて知ったんです。その時のインパクトっていうか、頭をガツーンと殴られたようなそんな感じがしましてね。それが野菜文化史への病み付きの始まりで、その時の出会いがなかったら、今日この場に私は、立たせてもらえなかったかもしれないです。

私たちが、文化、文化と言いながら、本当の文化っていうのは一体なんだろうかなあと、やっぱりずっとこの40年間いろいろと見てきた中で、おもしろいですね、大阪っていういろんな物がありました。漬物新聞という新聞で、これは東京から発行されてましてね。で、その時初めて、「へー、



水菜

漬物業界の新聞があるんや」ということを知りましてね。それまで、「京都いうたら京漬物」っていうことは、だいたい一市民としても知っておりました。そこで、京都で漬物関係の仕事をやれば、これで飯食える思ったのです。ところがですね、京漬物というのは、ほとんど自分のところで作って、自分のところで販売するっていうお土産みたいな形が非常に多かったんで、なかなか全国の漬物問屋さん宛てに、あるいはそういう所へPRするっていう必要がないんです。業界紙というのは、ほとんど自分で記事を書いて、それからやっぱり営業として、広告取ったりですね、そんな二本立てでやっていくわけなんです。ところが、京都ではそれがだめだっていうことが分かりまして、中国、四国あるいは九州とか、西日本全体を一人で回るような形になりました。それを今から思うと、野菜や漬物の勉強になったのかなという気がするのです。そんなことで、私実はこの漬物分野から野菜の世界に入りました。

私は最近、漬物と環境問題という新しいジャンルを、ぼちぼち広報しようかなと、そんなことを考えております。初めて鹿児島で桜島大根を見た時もびっくりしました。世の中にこんなに大きな大根があるんか。元々あの大根も普通に長い、普通の大根だったんです。それが突然変異で、こう丸くなったんでしょうね。だいたい資料見えます

と、その桜島大根、今から200年くらい前の資料ですと、細長い桜島大根が描かれて残っているんですね。今、ここに持ってきました、これ京漬物の代表的な水菜。これ、下に蕪がついてますね。これ、実はね、200年前の京都の壬生の方で、壬生寺の近くで、あそこに壬生川通りっていうのが、今あるんですけども、あそこがほんまの川の時代にですね、この蕪を洗ってる絵が『拾遺都名所図会』に残ってるんですね。その時には、この蕪がちゃんとしてるんですよ。ところが、だんだんそれから退化してって、品種改良されて、葉の部分だけになったんですけども。昨日偶然、宝ヶ池の岩倉っていう所の近くの畑にもらいに行きまして、引き抜いたところが200年前の姿がぱっと出てきたんですね。これ、新聞社に見せたら、喜ぶと思うんですけどね。私も初めて200年前の水菜を見た思いでした。

そういう風に考えてみますとね、野菜って魚と違って品種が変わっていくんですね。私いつも思うんですよ。日本近海の魚っていうのは、そんなに大きく変化してないんです。1300年前の魚も現在の魚というのも、そんなに変わってないと思うんですけども、野菜だけはですね、非常に姿かたちを変えていった。そんな風に思うんです。ご存知の方もあるかと思いますが、ちょうど今から20年ほど前に、奈良の方で長屋王の木簡が見つかりました。貴族が牛乳や古代チーズを食べてたとか、あるいは粕漬けの漬物を食べてたとかを含めて、そんな木簡っていうのが約36,000点出てきたんですけども、その中に非常にたくさん



鹿ヶ谷南瓜

の野菜記録や、1300年前の野菜畑が約10ヶ所ほど分かったんですね。今日は、ちょっとそこまで話をご紹介する機会がないかと思うんですけども。その発表をですね、吹田にあります民族学博物館で日本ナイルエチオピア学会という、文化人類学者のアフリカの研究学者の多い、そういう学会が立ち上がったときに、「日本の歴史学の最新成果と栽培植物」というテーマで、その古代の日本の野菜を紹介したんです。まあ、それ以降、「いっぺんこの古代の野菜を追いかけてみよう」ということになりました。

今はほとんど私一人で、こういった古代の野菜という物を追いかけているわけですが、大阪でも守口の辺りにやっぱり古代の蕪が作られていたということも分かりましてね。現在の奈良イトーヨーカ堂ですね。初めは、奈良そごうがあそこにできるときに、その事前調査として奈良文化財研究所が発掘して、そのような木簡がたくさん出たんですけども、これが今のところ、日本の大根や蕪やあるいは茄子、そういった物の最古の記録であるということ、もう間違いないんです。それまでは、だいたい日本の野菜というのは、『正倉院文書』辺りに出てくる野菜っていうのが一番古い野菜だと分かっておりました。古代の野菜を見ているうちに、先ほど申し上げました通り、世界中からいろいろな野菜が渡ってきたということ、私たちにほとんど知られてないんじゃないかなということが判りました。教育の中でそういったことを、われわれは習ってきてないんですね。長屋王家木簡は今のところ、野菜で一番古い日本の記録になるんですけども、飛鳥時代の1350年前に、もうわさびがすでに薬として利用されていたことが木簡で分かるんです。いずれまた木簡については、ご紹介する機会もあるかと思います。

そういったいろんな、ここに並んでおります野菜のほとんどがですね、やっぱり世界中からこの日本列島に、私はそれを“贈られた”という表現をしているんですけども、まあ世界中からこの日本の文化受け入れ先、埧嶋みたいな弓状列島に入ってきた。それをまず、前提としてですね、その歴史的事実を踏まえて、もういっぺんこの伝統野菜、そしてまた現在、日々食べている野菜も含めて、そこから何か新しい哲学を引き出せるん

じゃないかなという、そんな気がするんですね。実ははっきり言って、野菜については、私はずぶの素人なんです。料理もできないし、作ることもできないし、ほとんど野菜については門外漢もええとこなんです。ただ、そういった歴史文化的な視点で野菜というものを見直していきますと、私達はほとんど忘れていた、私は“日本人の忘れ物”というそんな表現で言っているんですけども、私たちね、なぜこの食卓に今この野菜が、あるいは料理されたものがここに並んでいるか、あるいはなぜ畑にいろんな種類の、だいたい専門家の調査では、だいたい150種ぐらいの野菜が、今現在日本にあると言っているんですね。それで、また品目になりますと、またそれから随分分化するんですけど。やっぱり、日本に来てから、日本の風土とかいろんな気候とか、いろんな自然条件で、新しい物がこう品種分解したりしてですね、それが1000年、1300年経ちますと、もう知らん間に日本のものだという錯覚で、われわれ日々接しているんですけども、実はそうじゃないわけです。やっぱりそれを初めて人間として、人間が二本の



坐かぶら

足で歩いて、火を使い、道具を使い、その次何を
したかという、おそらくは作物の種を蒔いたん
じゃないかと思うんですね。

この前、京都の綾部にございます農業大学校へ
授業に行きましたときにね、その方面の専門家
ばかりの若い人たちが勉強しているんですけど
も、その人たちに対して、どう言えばいいのかな
と考えて、ふと、列車の中で、気がつきましたの
が“命育て人”ということでした。あなた方は、“命
育て人”ですよということですね、そんな言葉と言
ったんですね。で、人間は命…今クローンとかいろ
んなことが言われてますけど、命を作るなんてい
うことは、できないんですね。できるのはわれ
われ、農産物にしても、畜産にしても、林産にし
ても、みんな育てる。「命を育てるということ＝
文化」だと思うんですね。ですから、そういつ
たことをずっと考えてみますと、野菜には、もう
とてつもないその文化力というか、私は“野菜の
文化力”というそんな言い方をしてるんですけ
ども、そういう哲学があるんじゃないかと思うよ
うになったんですね。たまたま大学時代の私の専門
が思想史といいますか、人間どうあるべきかなん
て、そんな偉そうなことを若輩の身で考えていた
もんですから。野菜という歴史的にも、人類に対
して貢献してきた食べ物についてもっと知る必要
を感じた。次の新しい世紀、21世紀への考え方
あるいは、それについてわれわれ、今いろんな混
迷の世界と言われている世の中です、日常の
身の回りから21世紀に、われわれ一体何をしな
きゃならないかという、そういった課題に到達す
るきっかけが野菜文化史というわけです。

若い頃に新聞記者をしながら20年ほどしたとき
に、先ほど申し上げました長屋王の木簡で1300
年前の野菜畑と、そこには誰がどんなものを栽培
していたか、どんな方法でそれが運ばれていたか
という事が全部木簡という史料で出たんですけど
も。逆に言えばですね、そういったことは私たち
の現在の飽食社会とか、あるいは食べ物に対しても
ういっぺんその評価をし直す必要があることを
示唆していると思います。今回、このなにわ・大
阪文化遺産学研究センターさんができた時にす
ね、私は恐らくこういった研究、そして皆さん方
のいろんな研究の中からですね、なにわ・大阪文



金時人参

化遺産学研究センターで新しい哲学が生まれるん
じゃないかなという密かな期待を持っています。
私は、大船に乗ったような気持ちでいるんです。

ただ、私はこの“VS”というのが気に入らんです。
むしろ逆に、京野菜＝なにわ野菜ということで、
元々私の先祖が大阪の出身なもんですから、ずっ
と泉南の方で綿作りをしておりまして、そのうち
私の親父は道頓堀で生まれて、京都へ里子にやら
れまして、そこで居ついて私ができて。私は11
人兄弟の一番最後ですからね。そんなことで、やっ
ぱり大阪へ来るとなんかほっとするという。いつ
も、お彼岸には年2回、下寺町とそれからあの阿
倍野霊園にお墓参りに来るんですけど、やっぱり
大阪に来ると、なんかほっとするんです。これは、
やっぱり先祖の何かがあるのかなと思います。今
日ここへ呼んでいただいたのもね、「ああ、吹田
慈姑が呼んでくれた。」と思います。あの新聞記事、
高橋先生が堂々としてですね、吹田慈姑に守られて
いるように思いました。この前にね、吹田慈姑つ
いうたら、難波りんごさんが「吹田には吹田慈姑
の専門の人がちゃんといますよ。」とか言われて
いたのを思い出しました。

私が森下先生とお会いするきっかけというの
が、実は今日おいでいただいている、もう世界的

な、メロンのご研究では非常に有名な藤下先生^(*)のおかげです。今日は先生、本当によろこそおいでいただいております。先ほど胡瓜の話が出ましたね、毛馬胡瓜。あの毛馬胡瓜の話といいますと、1992年の11月でしたかね、その頃に大阪で「好きやねんなにわの野菜」というシンポジウムがあって、私は新聞で、読売新聞か朝日かなんかで見て、こりゃ行かなあかんと思って、京都から私一人で行ったんです。その時に、10数年、20年ぶりくらいに、石橋明吉さん^(**)に出会いました。その時、一番最後シンポジウムが終わる頃に、あの時は土井信子先生が料理の方の担当をされましたね。一番最後にね、石橋さんが何を思ったのか、「ここに胡瓜の種がおますねん。」と言って立ち上がられて、それを森下先生に渡されたんです。その胡瓜の種というのが今の毛馬胡瓜なんですね。

毛馬胡瓜というのは江戸時代から、都島の毛馬村の特産だったんですけれども、あそこは蕪村の出身地なんですよ。うちからすぐ近くに一乗寺という所があるんです。一乗寺の金福寺という所に蕪村のお墓がありましてね。実は高校の3年生の夏休みまでは私、国語の先生をやると思ってたんですよ。ですから、俳句とか割合そんな好きでした。そんなわけで蕪村もよく知っていましたが、文学作品としての俳句に意識が行って野菜を詠んでいる蕪村なんて、全然気がつかないんですよ。大学時代は遊んでましたからね。北海道へ一人で22日間、歩いてまして、夏に行ってるのに、じゃがいもの花を見てるはずなのに全然記憶がないんですよ。人間関心がないと見ても見えてないんですよ。取材で九州の島原行った時に、初めて「あっ、これがじゃがいもの花やなあ。」と関心を持ったのです。あとじゃがいもやらピーマンやら唐辛子やらあるいはトマト、茄子の花に関心を寄せました。これは全部茄子科で同じ仲間だと後で知りましてね。

だから、そういう風にずっと考えてみますと、神の摂理、自然の摂理というのは、非常に面白いんですよ。茄子の原産地はインド。同じ茄子科のピーマン、唐辛子はメキシコなんですよ。トマト、じゃがいもといえばペルーなんです。「へー」と思いましたね。なんで、わざわざそんな所へ振

り分けていくんや。これ自然の摂理。いずれ人間がまた交流したら、それを物々交換するやろうと思って、神がそうしたんかもしれませんけども、非常に不幸な出会いによって野菜が広く世界中に交流するきっかけになったのがコロンブスですよ。コロンブスのアメリカ発見なんて、この頃そんなこと言わないんですよ。コロンブスのアメリカ到達ですよ。アメリカの先住民の人たちに行ってみると、別にコロンブスに見つけてもらわなくても、私ら1万年も1万2千年も前から先祖がちゃんとここで生活してるわいと、考えて見れば、発見というのは非常に失礼ですよ。

時々、神戸のハーバーランドに行くんですけども、あそこにサンタマリア号の復元船がいつも寂しく展示されてるんです。やっぱりあれはね、あんな展示の仕方してたらあかんと思うんです。今から500年前にコロンブス、あるいはスペインが向こうに行ったときに、先住民の人たちが大昔に栽培化していた農産物を、ふっと持って帰ったんですよ。で、原種の物を持って帰ると、栽培化されてる物を持って帰るのはだいぶ違います。私はね、その辺の価値観というか、評価をもういっぺんし直す必要があると思うんです。先ほどの大根もそうですし、アメリカ大陸のそういった農産物は、日本に渡来してまだ400年そこそこですからね。そういった物が私たちもういっぺん評価する。あるいはその栽培化したというその功績に対して、もっと私たち真摯に評価し直す必要があるんじゃないかなというのが、私この40年間ずっと考えてきたことなんですよ。

私たちの先祖と同じモンゴロイドは民族大移動でアメリカ大陸に到達したわけですが、今から思ったらあれは後世のために食べ物探しに行ったんじゃないかなと思うんです。だから今、トウモロコシとか、じゃがいもとかサツマイモ、そんな物がもしなかったら大変なことだと思うんですよ。トウモロコシなんて今飼料になって、どんどん生産してますけれどもね。それから、サツマイモ、鹿児島県の山川町は壺漬けで有名な所なんですけど、実は日本にサツマイモが伝わって、今年400年いうことで、九州あっちこっちで、鹿児島特集を組んでますね、ものすごく盛大にその評価をしてるんですよ。薩摩の国から日本全国あっち

(*) 1 藤下典之氏のこと。元大阪府立大学農学部教授。

(**) 2 大阪木津地方卸売市場の漬物屋「榎石橋商店」代表取締役。天王寺蕪の種の発見者。

こっちにひろがっていった。その先々でいろんなサツマイモの取り組みをしてるっていうのを南日本新聞の記者がずっと取材して京都の名物サツマイモも紹介してもらいました。

京都には、城陽の寺田芋というのがあるんです。私たち子どものときから、寺田芋っていうて有名でした。今の50代60代の人たちはほとんど、寺田芋には助けられたという、そういう意識があります。食べ物が少ない戦中戦後、やっぱり寺田芋に非常に助けられた。それをもたらしたのが、京都の薬問屋の人で、嶋利兵衛といました。ちょうど今の壱岐の島、あちらの方へ島流しにあったときにですね、それをまあ密かに持って帰ったという、そんな歴史もあるんです。

食べ物、野菜の、もういろんな交流があるんですね。また、ここの資料は、後でお帰りになってから、ごゆっくり見ていただきたいと思うんですよ。例えば、先ほどちょっとお話してたんですけども、京の九条ねぎなんか大阪から、1300年前になにわから来たという伝承が、お稲荷さんのあの辺で初めて植えられたという、そんな伝承があるんですね。で、その九条ねぎはいうとですね、今から300年前の京都の『雍州府志』という、あるいは『日次紀事』とかいう、そういった江戸時代の文献にちゃんと出てるんですね。それと、今から200年程前には、先ほど森下先生がおっしゃいました、兵庫県の岩津ねぎ、これは九条ねぎが今から200年ほど前に、生野銀山で働いてる人たちに食べさせるという目的で、向こうの代官が京都から買い入れて持って帰ったのが、今の岩津ねぎの始まりだということがあるんです。それともう一つは、広島市に観音町という所があるんです。観音ねぎというのもこれやっぱり京都から行ってるんですね。で、そういうふうを考えてみますと、先ほどからここに置いています、これはまあ、据かぶらですけど、この仲間から聖護院蕪っていうのが生まれてるんですね。これ、滋賀県の堅田という所から京都の岡崎の北側の聖護院村に入ったときにですね、聖護院村で新品種の立派な蕪ができて、それが今度、後明治に入ってからですね、山中越えという一山越えた所の大津に尾花川という所があるんです。そこの方へまた里帰りした形で、こういった近江かぶらっていう物ができて

るんですね。で、それもそうなんですけども、このおもしろいのが尾張大根。私たちは、子どもの頃から尾張大根と言ってるんですけど。だいたいは今聖護院大根とか、あるいは現在一番たくさん作られている、京都でも淀のすぐ近くなんですけれども、久御山町で淀大根という名前で出回っております。

そういうふうに見てみますと、この大根を私たち尾張大根というわけは、これは尾張の国の春日町、かすがと書いて、「はるひ」と読むんですね。よく、かすが村とか、かすが市と間違っている文献もよく見るんですけど、これは、春日町、名古屋のすぐ近くなんです。その隣には、萱津神社というお漬物の神様がおわす町があるんですけども、その萱津町の方領大根というのがあるんですね。それも一応、尾張大根と言ってるんですけど、聖護院大根は春日町の宮重大根がルーツなんです。今、春日町では、この宮重大根をもういっぺん復興しようということで、ここ10年ほど前から非常に面白い企画をどんどん今やっております。で、子どもたちがそれを作ってですね、いろ



聖護院大根

んな料理を作ってみたり、それから大ちゃんという、何かキャラクターを作ってるんですね。最近これで思い出したんですけども、テレビで先般、兵庫県の相生市でアスファルトを突き破った大根、出てましたね。で、私はすぐ電話しましたよ。「その大根、来年の春まで大事に育てて白い花を咲かせてください。」とお願ひしたのです。電話して、その日に丁度テレビ取材が入ったんですね。ところが、2、3日して折られましたね。近辺の小学校の子どもたちに見せてやってほしいと言うて、私も小学校まで電話して校長先生に言うてたもんですからね。校長さんががっくりきましてね。未だに悩んでるんですね。やっぱり大根が、ああいう形で出たってことはね、大根のこともっと知ってくれよという一つのメッセージやと私思うんですよね。「根性大根」で終わらせず、もっと文化的に光を当てて欲しいですね。

幸いにして、この大阪では田辺大根とか、天王寺蕪…天王寺蕪だってね、今の野沢温泉村に伝えられてちゃんと野沢菜になっていますが、これほど全国に広がった菜っ葉も少ないですよ。日本国内の中でもいろんな野菜の交流っていうのは、あるんです。世界中にいろんな野菜が交流している。国際交流課へ行ったときにね「野菜が国際交流の先駆けやで。」っていつも宣伝するんですよ。やっぱり食べ物のね、交換とかあるいは、もう自然にですね、水が高い所から低い所に流れるのが自然なように、当時は全然境界もくそもありませんわね。やっぱり、作物がある所からない所へ自然に流れていく。古代中国、あるいは朝鮮半島から内外の先人の努力でいろんな野菜が渡来してるんですよ。先ほど、先生もおっしゃってたように日本で、胡瓜も胡の瓜というそんな名前が日本で残ってるっていうのもやっぱりあちらの夷の国からきた物で奈良時代では黄色い胡瓜を記録した木簡が出てるんですよ。

そういう視点で見えますとね、これは近代になってもそうですね。例えば、中国の一握りの大豆がアメリカへ渡ったのが、今、今度はアメリカから中国へどんどん輸出してるってそんな形になってるんですよ。ですから、これはね、野菜なんてもう一番その分かち合いとかね、“お返しと分かち合いの文化”、そんな哲学を形作る一

番根本だと思うのです。ですから、各都道府県で、私は大阪のまねをしてもろて、いろんな形でこの野菜文化を広めていってもら。野菜学習で大阪の子どもたちがあのきゃっきゃしてるテレビ見たとき、ほんとにびっくりしましたね。だから、そういったいいことはね、どんどん広げていく努力を私たちしなきゃいけないと思うんですよ。本当にちょっと恥ずかしいんですけども、京都では、なかなかそれが広がらないんです。割合に京都は、京野菜販売の方に忙しくてね。私らの言うことには、聞く耳持たんとかね。とりあえず売れたらええんやという、そんな考えが大勢を占めます。まあ、あんまり儲からん話は、また後で儲かるようになってから聞かかっていうようなことだね。あんまり教育文化的な面には関連業界も大学も教育界も関心が薄いようです。ですから、一番京都の関係筋が嫌がるのは、たまたまその奈良で1300年前の野菜畑の木簡が出て、ましてや京都の南部の現在の八幡市のあの辺りに奈良時代の野菜畑があって、そこで蕪や茄子や大根を作ってたという木簡が出たとたん、私がそれを京都でぱっと発表したもんですからね、「いらんこと言いよるなあ。京都は1200年、平安時代からこれが始まると言うたら、それでええもんをなんで奈良や」とか言われました。でも、やっぱり歴史は曲



すぐき菜蕪

げられませんからね。八幡の山背の御園という天皇家に匹敵するような長屋王家の野菜畑。ましてや、それがずっと平安時代からごく最近まで、明治の直前、幕末までそういった畑が宮中の畑として存続したかも知れません。これはやっぱり、もう奈良時代からあったとしてもおかしくないんです。私は、これを京都新聞にも“古代の京野菜”なんて発表したんですけどね。それがまた、逆評価を得ましてね、あいつには喋らすなというそんなことになっているかもしれない。でも、やっぱりですね、歴史というのは、私たちの先人がいろんな苦勞をして作ってきたものを証明するものですからね。先人たちの働きを無視するわけにはいきません。

この前、福山の福山短大っていう女子大の方に
出前講義に行ったときに京のブランド野菜のPR
もしたのですが、そういう話をしたら、料理
をする人は、私たちに美味しく食べてもらおう
と思ってるのだから、大事に食べないかん。これ
を作ってる人は、やっぱり私たちに美味しいもの
を食べてもらわないかんということで、作ってく
れているんだから、これからもう冷蔵庫に入れて腐
らせたり、もったいないことをするのは一切辞め
ようなんて、そんなことがレポートに明確に書い
てあるんですね。私は逆に教えに行ったつもりが、
若い人たちから、そんないろんなことを教えられ
ましてね。これはひょっとしたら先ほど申し上げ
ました通り、やっぱり21世紀、私たち、今もうい
っぺん飽食の時代を考える材料として、野菜が一番
有力な教材ではないかなという、そんな気がした
んです。米っていうのは、どちらかといいますと
権力によって支配の道具に使われてますからね。
私は、食べることは食べるんですけども、歴史の
上での米はあんまりやってないですよ。この
野菜という物は、お互いにこう分かち合ってい
ける食べ物ということでですね。この野菜文化史の
すごさというのは、私はまだ一部分しか知りませ
んけども、これから若い人たちに、なんとかこの
分野の研究に入ってもらいたいなと今考えていま
す。

京野菜とかなにわ野菜とか、今最近、注目され
るのは新潟ですね。それから江戸野菜も頑張って
ます。それから、今福井の野菜というのは非常に

頑張ってまとめておりますね。例えば山形県なん
かは京都とも昔は交流がありましたようで。山形
県の野菜っていうのも面白いんです。今日大阪の
人たちにどうしてもお伝えしたいのは、沢庵和尚
のご功績ですね。沢庵和尚っていうのは、兵庫
県の出石の出身なんですけど、現在出石沢庵とい
うことで、あそこの土産物になってますけども、ち
ょうど京都の大徳寺の偉いさんになってるときに、
紫の衣を朝廷から高僧に授与するという、そうい
う制度があったんです。それを幕府がまかりなら
んということ、まあそれを剥奪したんです。それ
に対して、沢庵和尚は、一筆幕府に物申したん
ですね。いわゆる紫衣事件というのがありまして、
山形県の上山藩に2、3年流されてるんですね。で、
その時上山藩、今年のような雪の深い時代でしょ
うから、やはりこういった大根の保存漬けという
のはこの地方では、もう早くから発達してたと
思うんですね。で、村人が沢庵和尚のもとにそう
いったいろんな野菜なり、あるいは漬物を持っ
てきたのですね。その後許されて、將軍が家光
になった時代に、品川の東海寺を作られて、そ
こで大根漬けに糠をプラスしたっていうんですね。
沢庵の偉い所は、そこからなんですね。そうい
った大根の種を参勤交代の大名に全部渡してると
いう、そんな説があるんですね。そうやって、
その沢庵漬けのノウハウも一緒に持って帰らせ
てるという。それ以後、大根の栽培面積、収穫
量、これ明治になって統計取り始めてから依然
としてトップなんですよ。だから、全国津々
浦々に大根が普及し、あるいは沢庵漬けが普
及したっていうのは、沢庵和尚の大きな功績
だと思うんです。

たまたま最近ですね、漬物という日本の伝統食
品を見直そう、まあ自分の古巣でもありますの
で考えてみますと、漬物っていうのはね、エネ
ルギーが要らないですよ。塩だけで食べられ
るんです。山の木を切る必要もないし、CO₂も
発生しない、それでいて手軽、実は漬物の一番
古いのは、まあ漬物そのものではないと思うん
ですけども、『魏志倭人伝』に書かれてい
る中に「倭の地温暖にして、冬夏生菜を食す」と
いう一節があるんですよ。私は歴史学を専攻し
たとか言いながら、そんなもん大学時代原文も
見たことないんですけども、やっぱりね、そこ
を見ますと生活

文化のことが事細かくちゃんとあの2000字くらいの中に書かれているんです。また魚介のこともありますし、米のことも書かれています。その中でですね、やっぱり野菜のことも書いてあるんですよ。だから、日本の野菜のことを書いてある一番古いのは、中国の『魏志倭人伝』の中に収められていると見ていただいても結構だと思うんです。それ以後ですね、ずっとわれわれの先祖はですね、この野菜というものを塩で、大阪にあっさり漬けという大根を千本切りにして塩でまぶしてですね、ぎゅっと絞り込んで、各市場のもう今ほとんどなくなりましたけども、あの市場の商店の漬物屋さんの店先に、ずっと「あっさり漬」いうのが並んでいましたね。あれがもう『魏志倭人伝』今から1800年前にちゃんと食べられていた可能性があるのです。そういうふうに見てみますとね、私たちこのエネルギーいらん、CO₂発生ゼロの一番環境に優しい調理食品は漬物ではないかなという、そんな気がするんです。ですから、京漬物、なにわ漬物とあるいは江戸の沢庵、東京沢庵とかもういっぺん、野菜そして漬物の大事さを考えるべきです。まあ最近スローフードなんてこともよく言われていますけども、私たちの身の回りに、ちゃんとスローフードなんて何百年、何千年前からずっと続いてきてるんですよ。そういうのをもういっぺん見直してほしいですね。私はもうあと10年いるか、15年いるか分からないですよ。これから若い人たち、恐らく悪くいけば、食べ物の奪い合いになるんじゃないかなという、そんな気がするんです。それをやっぱり、是非とも避けるためにも、ここで一つ大きな価値観の転換、変換を考えていく必要があります。今回、なにわ・大阪文化遺産学センターさんでこういった方面を研究していただきたい。そして、野菜そのものを文化遺産として認識していただいていること、非常に嬉しい。ですからね、これはもうぜひとも先生にもお願いして、野菜、漬物は日本全国といわず、世界に発信できる文化財だと思いますので、ぜひとも宜しくお願ひしたいと、こんな風に思っております。

そんなことで、昨日ずっと家の近くの畑を探し回っていらっしゃたらね、京都の上賀茂っていう所があるんです。上賀茂神社のすぐ近くで栽培され

ているこれ「すぐき」なんですね。正しくは、「すぐき菜蕪」。で、これを漬けたのがすぐき。あんまり、すぐき漬とは言わないんです。すぐきというのはお漬物のことですね。このすぐきは、農家の人たちが自分たちで蒔いて、成長した蕪のうち、姿かたちがべっぴんさんばかりを今度またね、もういっぺん植え戻すんですよ。それで、来年の…いや、今年の春。4月5月頃、黄色い花を咲かせるんです。上賀茂に行ってもらいますと、黄色い花畑がずっとあるんですよ。囲いしてあるんですけども、実はそれ種採り用の蕪の花なんです。すぐきの黄色い花です。ところがね、最近宅地が多くなりましたから、割合市民の人もその畑の横を通るんですね。「あー。綺麗な菜の花がある。ちょっともらっていこう。」て。大事な種造りの花なんです。それで去年ね、実はそういうことを防止する意味もあって、市民の人達を誘って「京野菜、花も魅せます」という、そんな花見の会をしたんですよ。それで、たまたまこの畑の持ち主と話してましてね、今年、去年の菜の花咲いてる所の農家の畑へ行ってみよう思ったら、ちょうど畑でこれを収穫してる最中でして、これこれで去年の花がもう実を結んで、こんなに蕪になりましたというんですよ。びっくりしたんですけども、これを作っている藤井さんという、上賀茂の私よりちょっと若い方ですけども「明日、実は関西大学でこれこれの会合で、皆さんに大阪の人に見ていただきたいんです。」と話したのです。そしたら「これ持っておいきやす。」と言ってもらったんですね。なんと、この藤井さんがこの大学の法学部のご出身で、昭和44年のご卒業やと聞いて、もうびっくりしましたね。そういうふうにご覧いただけますとね。私は、野菜を食べて生きてるというよりも、野菜に後ろから応援されていると感じてしまいます。

長屋王家の木簡には非常にたくさんの野菜、40種類くらいの古代野菜がいっぱい、誰が何年何月何日に、どこの畑からどれだけの量を持ってきたと書いてあります。今の守口市に大庭町という所があるんです。大きい庭と書くんです。そこは、大庭の御園という、やっぱり長屋王家の畑だったんですけども、そこでかぶら菜を作ってるんですよ。それを馬で奈良まで運んでいます。その時、



畑でね、蕪の部分とそれからこの茎と、葉っぱの部分とを別にしているということが分かるんです、木筒から。蕪の部分はかごに入れて、かご何杯と。この茎の部分は蔓とか紐で結わえてる。それを何尺束というて、そういうふうな単位で書いてありますね。それを別々に馬の背に乗せて、ずっと一日がかりで奈良の長屋王邸まで運んでるんですけど、その中にね、かぶ何石何斗何升という、そんな単位で書いてあるんですね。蕪の量とこの葉っぱの量、結わえ付けてる束とは、だいたい一致してるんですけど、中にね、蕪しかないんです。蕪の量の割に非常に葉が少ない。何でやるか。虫に食われてるんです。もう葉なし…蕪の部分だけ運んでるんです。もちろんそれは、恐らく塩漬けもされてたと思うんです。その中で、今度また機会がありましたら、粕漬けの瓜とか、あるいは粕漬けの冬瓜。朝鮮半島から經由して、奈良時代の初めに入った茄子がちゃんと長屋王邸で粕漬けにされてたという、そんな木筒も出てくるんです。これをご紹介するのに、また一時間ほどかかりますので、また次回にしたいと思います。

そんなことで、私たちの先祖、あるいはもう内外を問わずですね、世界中の人たちがいろんな形で苦勞した結果、こういった野菜がわれわれの前にある。そして、それをまた、ちゃんと料理する人たち、あるいはまた、子どもたちにそれを伝えていくという、そんな役割をこれから栄養士の先生方が、今度教諭という資格を取られてですね、子どもたちにそういう話もまたしていつてもらえるそうなので、栄養職員の先生方にも大変期待しています。森下先生お忙しいことにはなりますけども、栄養教諭の先生方にこんな話をまた伝えて欲しいと思います。学校の先生方もいろんな雑用が多うて、大変やと思います、食の根本的再評価

は欠かせません。これからの大きな課題は栄養食の員数を増やすことと、食育カリキュラムの再構築です。

私はケータイ電話持ってませんし、テレビはまあ時々見るんですけど、ほとんど何にもないんです。やっぱり人間、最終的に食うてなんぼですよ。この前に、大阪で話をさせてもらったときに「ぜひとも大阪にね、食い倒れ資料館作ってくれ」なんて、そのとき提案したんですよ。そしたら、もう5年後にちゃんと、こんな研究センターまで作ってもらえて、これからは楽しみです。われわれ、私は大してして何もできないと思うんですけども、できるだけ若い人たちをこの分野に引きずり込む算段を考えていただきたいなとそんなふうに思っております。

今見ていただいているこの鹿ヶ谷南瓜、瓢箪南瓜とも言いますが、実はこれ、青森県の津軽から京都へきたと言われてるんですね。どうして津軽へ行ったかといいますと、長崎から、江戸後期、200年ほど前のもう少し前になりますかね、あの長崎から津軽の方へ佐藤信淵という農学者のお爺さんが持って帰ったとかいう、そんな話もあるんですね。この南瓜そのものは、勝間南瓜と兄弟ですよ。西洋南瓜と、日本南瓜と両方ありますが、日本南瓜っていう、そんなことよく書いてありますから、逆に誤解して日本にも南瓜があったんやなという、そんな誤解が生まれるんですけど。これは、あくまでもアメリカ大陸、中南米が原産ですよ。「これは今のに比べたらおいしくないんですか」というのは南瓜に失礼ですよ。京都の江戸時代、京都でなくても江戸もそうですね。ほとんどこういう南瓜の形のものでね。これなんでこんな括れて瓢箪みたいになるのかなと思ってたらね、やっぱり原産のパラグアイかウルグアイかどこかあの辺りにね、やっぱりこんな南瓜があるんですよ。何十億ある遺伝子の中にこんなのが混ざってたんじゃないかなって感じがするんです。で、これまあ、京都の鹿ヶ谷で、初めてこんな物を作り出したのが、ずっと広がったと言われてるんですけども。元はといえば、やっぱりアメリカ大陸。南瓜いうのは、やはりご存知の通り、カンボジアからです。一旦アメリカからヨーロッパへ伝えられ、カンボジアで栽培されたのがこの

日本に来て、カボチャっていう名前になったんですね。私たちね、大阪ではどうか知りませんが、トウモロコシのことを京都では、われわれは子どものときからナンバ、ナンバ言うてましたね。ところが、東北へ行くと、ナンバン言うたら唐辛子のことなんですよ。この前も関空でご婦人が「南蛮ちょうだい。」とか言うてました。「懐かしいな、ナンバなんやろうな。」と思い、「ナンバあるはずなのに」と思ってたら、その唐辛子のことでしたね。あれを言葉分布で調べてみたらおもしろいと思います。どこからどこまでが南蛮言うんか、いろいろ出てくると思うんです。

もう一つ欲して言いますとね、あの万葉集。あれが非常に大きな史料価値を今持ち始めてるんですね。万葉集といえば、われわれ、犬養先生の犬養万葉集しか考えてなかったんですけど、万葉集は非常に奈良時代の生活文化を如実に表しているんです。万葉集と木簡と一致する物がもうすでに十数点見てるんですね。時間的に場所的に、万葉集の歌と木簡の記述が一致するのも出ているんです。これはぜひとも国文学の関係の人たちと共同で、そんな研究もしていただきたいなど、そんな風に考えております。まだまだ発展途上人ですのでね。私から、どうのこうのって引き出すのは、もう無理ですけども、これからぜひとも若い人たちに、こういう分野もあるんだということですね、このセンターから発信していただきたいと思っています。

最後に一つだけ、ご紹介させていただきます。ここに『自殺する種子』（新思索社）っていう、こんな本があるんですよ。先ほど森下先生の話にあったF1、一代雑種、蒔いたらだいたい同じもんが出てくるという、そんな種。それから先を、アメリカで開発しようとしたのがですね、畑にばら撒いてできた作物の種子は、それはもう絶対種子としては死んでる、死んでしまう。そんな物がアメリカで開発されようとしたんですね。これ、確か止まったんですか。止められたんですね。こんなのがね、アメリカはそこまで考えるかっていう。これは、この本の中にも言われてるんですけども、やっぱりお互いに農産物はもう世界中の財産やから、一国一社そんな形で独占するものじゃないということ。私は「野菜は世界の文化遺産」

という言い方をしていますが、文化遺産は人類の共有財産です。そしたらやっぱり、世界中からの贈り物やから、これは人類共有財産として大切にせないかんということを、この河野先生も、河野和男先生というこの方、現在神戸大学の農学部におられます。長いことタイでキャッサバの研究をされた先生なんですがね、非常に素晴らしいご本を出版されました。3年ほど前から、まだ全部を読んでないんですけど、またご関心のある方、ぜひとも見ていただきたいと思います。こんなことで、終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

休憩時間中の会場の様子



休憩中も野菜の話に聞き入る参加者



上野氏のトークにも熱がこもる



なにわ伝統野菜関連商品への注目度は想像以上に高かった



伝統野菜焼酎と足立敏雄社長



水菜を手に歓談中の久保先生

質疑応答



司会：「なにわ伝統野菜は、どのように、どんな所で、どんな方々が、また、生産量はどれくらい作られているのでしょうか。また、種はどのようにして開発しているのでしょうか。もし、作りたいた人がいたら、種はどのような所から入手できるのでしょうか。」というご質問です。

森下先生：まず、ここにありますが、蕪の場合でしたらですね。種は赤松種苗さん。それから石原種苗さん。それから京都の丸種さんにございます。それから、田辺大根と勝間南瓜については、私どもの食とみどりの交流センターの方で、種を持っておりますので、またリクエストがございましたら、少量でしたらお分けできるかと。毛馬胡瓜もそうです。それから、生産量なんですけども、これ非常に面積がまだ小さくて、全体で、総量ですけども7haくらいしかございません。ある農家の方がですね、例えば、蕪を作ってくればったら、ほなまあ、ついでに大根も作ってくれと。秋冬作はこれ、春夏作は南瓜と毛馬胡瓜作ろうかということですね、そういう延面積です。量については、ちょっと十分把握できない部分があるんです。

と言いますのは、点と点と点を結ぶような流通と消費をどうしてもとらざるを得ないという場合ですね、どれくらい採れて、どれくらいで売れて、どのようなのか予測がつかない部分なんです。種の出ている量から見ると延べで7haくらいかなと。今日も、漬物関係で境共同漬物さんがお見え頂いてるんですけども、農家の人がやはり直接ですね、畑で作った物がお金になるようなというような、そんなことをやっぱり一番大事やと思ってい

ますので。できれば、仲介に要する費用など、できるだけ安く実質手にしていただける方がいいのかなと思います。そういう点と点と点を結ぶ。そのようなことをさせてもらっています。

司会：あとは、作り方を教えていただけないでしょうか。

森下先生：ああ。それはまた、おいでいただきまして。いやいや、あの蕪も大根も、通常の栽培のやり方と同じです。ですから、農家の方もね、もう技術持っておられますのでね。いちいち「これして、こないして種蒔きませ。」と言わなくてもですね、心得ておられます。ですけども、一般の市民の方でしたらですね、またそういう大根の作り方とかね、蕪はこないしたらいいですよとか、話をさせていただきます。ちょっとこの場ではね、一人一人やってたら、あれです。それで、ちょっとせっかくだすんで、堺共同漬物さんちょっと一言何か。今の漬物の話のちょっと補足することあったら、ちょっとしたっていただけます。最近の、まあ人気の程度とか、こんなんあかんとか、こんなんどこかという、そういう状況ですね。

林野氏：初めまして。ちょっと今、風邪を少しひいてまして、声がちょっと。ご紹介に預かりました林野と申します。突然の指名ですので、ちょっと今慌てておりますけども。あのなにわの伝統野菜という、まあ名前の響きがですね。やはり大阪、僕も大阪人ですけども、その響きがですね、非常にいいもんで、そういうお話をいろんな方にすると、意外と興味を持っていただいています。その中でやはり天王寺蕪。天王寺というこの名前もですね、やはり大阪人にとったら身近なものです。でも、先ほど先生がおっしゃられたように、大きい物もあれば、小さい物もありますし。大根は、もう髭だらけですね。非常にぱっと見たら



林野氏

ですね、店頭の新首大根と比べてですね、全然もう話にならないくらいなもので、私どもお漬物にするんですけども、それをいろいろお漬物にして加工する場合にですね、まだまだ、僕らもこの仕事については、始めたばかりなんで、まだまだ未完成ですよ。その中で、やはり大根であれば、田辺大根が少し今の青首大根よりも、少し硬いですし、やっぱり昔の大根ですから少し辛味がありますよとかね。天王寺蕪であれば、歯切れはいいんですけど、蕪の実のところですね、聖護院かぶらとかひかり蕪と比べたら非常に小さいですよ。「そういう蕪です。そういう大根です。」っていうことをきっちり説明させていただいて、「でも一回私食べてみたいわ。」とか、「一回買うてみるわ。」と言っただけで、理解させていただいて、尚且つそれを説明してですね、今後普及していきたいなど。田辺大根の、少し絞っただけの商品を作ったんですけども、食べたらくっこう大根辛かったですよ。少し辛味のある大根のお漬物ですということで売ったんですけども、ほんとに大根辛かったです。ほんで、めちゃくちゃクレームがくるかなと思ったんですけど、意外にですね、その大根辛くて食べられへんやないかというような声は、一件もなかった。ほんと僕にとっては非常にありがたいというか、力をつけていただいた言葉のような気がします。ま、そんなことでですね、まだまだ右往左往、手探り状態でやっておりますけども、今後も頑張っていきたいと思っておりますので、みなさんにもよろしくお願ひしたいと思っております。以上でございます。

司会：ありがとうございました。次の質問はお名前の方が記入ないんですけども、読ませていただきます。「なにわ伝統野菜も京野菜も多様な物が特徴なのですが、この形で株や種を維持していくのがベターなのか、少しはそれを元の形だと思っただけで、純化した方がいいのか。」ということをご質問で頂いているんですけども、あの書いていただいた方いらっしゃいますか。

藤下氏：大阪府立大学におりました藤下です。今日は、いい勉強大変ささせていただいたんですけど、私が府大の農学部におるときに大きな仕事というのが、遺伝資源をいかにして残すかということが仕事だったんです。これは、種取りに繋がるんで

す。これ非常に難しい。種取りを続けると、元の物と変わってしまう。今日お話になった、なにわの伝統野菜も京野菜も、しかも世界中の古い野菜、作物はですね、非常に多種多様、遺伝的に雑駁なんです。それが特徴なんです、これを後世に残したい場合に、どういう種取りの仕方をされるのがいいのか、きつとお二人もお悩みだろうと思うんです。僕も一大、仕事してる間の一番大きな悩みだったんですが、何かお考えがあったら、それも勉強させて欲しいなと思います。あの、私あの世界中の49の国からメロンは野生種からマーケットブルの物まで含めて、2200種類の原種系を集めていたんですが、それでも一番大きな悩みが、どうして遺伝子系をそのままの状態に残すかというのが、最後まで問題解決できないまま定年になってしまつた。

森下先生：藤下先生にご質問いただくと非常に緊張するんですけど（笑）。一つはですね、私自身は、もうこれはこのまま、まとめて十把一からげで種を採ろうというように考えています。と言いますのは、この多様性をですね、狭くすると、この200年、300年残りを力を半減しちゃうんですよ。そやけど、一般のユーザー、あるいは加工の人、料理、いろんな青果で利用する人ですね。もうちょっと大きなりまへんのかとかですね、揃えて頂戴とか、絶対声が出るわけです。そないして欲しかったら、あるいはそないした物が欲しかったら、今流通してるF1の野菜、蕪を、大根をお使ひいただいたら。そやけども、この天王寺蕪、田辺大根は、これは、このままいきます。なぜかと言うと、前半でお話させてもらったけど、ここまで残りを時間的な価値をですね、ここで何かをして改良するとですね大事な遺伝子を、失っちゃうんですよ。これから、200年、300



年、生き残れるという確証がなくなって、われわれの食としてもですね、そういうことも、考え方を持っておりますので。畑で残っている蕪を抜かない。あんまり混んでたらね病気になるやすいんで適当に間引いて、それから採種する、そういう方法をとっています。だから利用される方も流通される方も、そのままを利用して欲しいと考えています。その多様性は小さくしないという。なぜかというのは、これから200年、300年、1000年、2000年人間が生き続けていくためには、水も空気も何もかも含めてですね、今ここで何か改良するというのは、人間の存在をおびやかす大変なことじゃないのかな、そういうふうに私は思っております。ですから、例えば、今日お集まりの方でも、私のような人ばっかしやったら話してもね、ほんとに一方通行で何してるか分からへんですけれどね。ですから、いろんな方がお見えになってね、すごくやっぱり、私が何かこうお話をさせてもらっても、いろんな受け取り方で、「まあ、しょうもないこと言うとな。」「いやあ、おもしろいなあ。」っていうのは、そういうことは、それはそれぞれの人びとがですね、一つのこの何ていうんですか、在来品種と呼ばれる物について、俺の立場で、私の立場で、どう関われるんかなっていうのは、やっぱりその人の頑張るエネルギーに繋がると思うんです。そういう多様性をですね、この一瞬の求めに応じてですね、やっちゃうと大変なことになるのかなど。いうことで、そのまま、すいませんけども残したいと思っております。

久保先生：あの…先生のおっしゃる通りやと思うんです。で、私は逆に言うたらこれをやっぱり教育と言う形で活用していくっていうのが、一つの残し方の方法でもあるかと思うんです。実はそういう形で、やっぱり私たち、子孫にどういう形で伝えていくっていう場合に、教育、あるいは環境問題そのものを考えながら、これを残していくという形で、わざわざ、この生産とまた切り離して考えていくもんだと思っております。

司会：ありがとうございました。ちょっと生産の話が続いております、これもちょっと生産とか株や種の話になると思うんですけれども、なにわの伝統野菜についてのご質問なんですが、読ませていただきます。「現在の栽培方法は、全て有機

農法でなされているのでしょうか。」というご質問なんですが、森下先生、これはどうでしょうか。

森下先生：それぞれあります。ですから、ある方は、「私は無農薬、あるいは無肥料で作るんや。」いうところも、「やっぱり、そりゃちゃんと化学肥料をやって、ちゃんとケアしないとできない。」という栽培方法をとっている農家の方がおられます。ですから、ユーザーの方ですね、どの農家の生産物を買うかということが、また一つの何ていうんですか、広がりというか選択肢になっているかと。それを何かこれは在来品種だから、画一的または、統一的な栽培法をとるということは考えておりません。と言いますのは、この蕪の持つ特性をですね、どういう形で活かすかなんかっていうのは、やっぱりそれぞれのパーソナリティーが作り方にも、販売の仕方にも、加工の仕方にもあると思っています。画一的な条件を押し付けるというのは、かえってこの良さを損ねないかなど。例えば、無農薬で作る人がですね、何かもしかしたら、この蕪の持つるわれわれが知らないことを引き出すかも分らないです。在来品種の持つる多様性を、作る側、育てる、食べる側の人も全てもってもらったときに、素晴らしいお料理なり、商品なり、加工食品ができるかなという、そういう幅っていうんですか、展望を持ちたいなと思っております、生産方式についても決めた方法というのは、とらないで行きたいなと。ただ、今日資料に入れさせていただきまされたけれど、こういう伝統野菜を作ったときには、行政サイドからはですね、認証野菜とするように進んでいます。今、府がやってますエコ農産物というような減農薬とかですね、そういう制度で作る。作った物には、伝統野菜という上にですね、そういう「〇〇した野菜」というような形ですね、行政関係のそういう制度も取り入れることも可能かと。だけど、それは押し付ける物ではないというふうに思っております。私の個人的な考え方ですが。

司会：ありがとうございました。なるべく、多くの方々の質問をご紹介させていただきたいので、次を読ませていただきます。これも、お名前を書いていないので、よろしければご起立いただきたいんですけども、「なにわ伝統野菜と京野菜の中にそれぞれ兄弟のような物があると、先ほどご紹介

介いただいた勝間南瓜とか鹿ヶ谷南瓜のことだと思うんですが、そういった物があるんですが、どうして違う形にそれぞれなったのでしょうか。」という、これは多分お二人に対してのご質問だと思うんですが、よろしく願います。まず、久保先生の方から。

久保先生：やはり、先ほど申し上げました通り、自然環境とかですね、やっぱり土地の問題もありますし。例えば、先ほど申し上げました桜島大根が、細長い物が突然変異で、やっぱり丸くなったって、それをこう選抜して行って現在の桜島大根が成立したということが考えられます。やはり、自然条件。その土地土地のいろんな条件が重なって、いろんな品種に分化して…私はこの方面の専門ではないので、森下先生からちょっと説明いただきたい。

森下先生：ちょっとね、葱の例でご説明させていただきます。大阪の葱が徳川幕府が開かれたときに、砂村ですかね、東京の。そちらの方に、たくさんの方が入植されてるんですよ。だから、江戸の人の食べる葱をですね、そこへ持って行って栽培したわけです。そして、江戸の冬は寒い。大阪みたいな生っちょろいもんやないから、空っ風がびゅーっと吹くような所ですね、いわゆる葉葱タイプはみんな地上部が枯れちゃったんです。とにかく、土の中のちょっと白い所が生き残ったと。ほな、「うどん食いたいのになに葱がないか。」って言うようなことでご立腹する。そういつたときに、その葱を使う。「ちょっと量が少ないやないか、ほなちょっと土寄せたら、もうちょっと増えるで。」ってな作り方に適応した株が淘汰されて現在の一本葱の原系が出来上がっていきました。さらに、それが砂村から千住の方へ行って、千住ねぎっていう有名な一本ねぎの系統が出来上がった訳でございます。そこでは何があるのかっていうと、まず元々の葱が非常に雑駁であるという、非常に多様な物であって、だから暑い所へ行ったら、暑いやつが生き残るんですね。寒い所へ行ったら、寒いのが生き残った。さらに、その食べ方ですよ。食べ方として白い葱を求めるといふ。そういうことで一つの品種が系統分化しながら、その地域に適応して、ある時はっと気がついたら、僕は千住ねぎかなあ、私は元々九条ねぎです

よとかですね、そういう形の、まあ固有名詞をつけられた。そういうことが…葱から言うとな勝手に名前つけてもらって困ってるかも分らないんですけど。区別つきにくいんですね。名前をつけないとやっぱりね、説明できないですよ。『すき焼きにしようと思うねんけど、葱買うてきてくれ。』言うて、何の葱か分からへん。『白葱、いや青葱、一本葱買うてきて。』って言うたら、あるいは『千住系買うてきてくれ。』言うたら、分かりますよね。そういう意味で、固有名詞をつけた。人呼ぶのにね、『おいおいおい。』って『あんたあんた。』っていうより、やっぱりお名前があったらきちんとね、まあ名前は後についた物かなと。先ほどね、久保先生もおっしゃったように、地域の気候風土とそれに対する遺伝的な反応とそこの食習慣ですね、食文化。これが相まってですね、その地域の野菜が品種として成立していったのかなあと。こんなふうに思いますけど。

司会：ありがとうございます。今、生産のお話続いておるんですが、今日はいろいろな、なにわ伝統野菜に関わっておられる方がいらっしゃっておりますので、その方たちのお話伺いたいです。例えばですね、なにわ伝統野菜をこれをお料理するときに、どのようなご苦労、ご尽力があるのかということをお伺いしたいんですけども。これは、浪速魚菜会料理顧問の上野さんにお話いただきたいと思ひます。

上野氏：どうも上野でございます。座ったままで失礼しますが、なにわ伝統野菜の料理といわれますと、やっぱり先ほど何回もおっしゃっているように、やっぱり特殊なもんだけに、やっぱり今の現在の野菜のように、どういふところにも使えるという万能性みたいな物は、やっぱり少ないんですよ。特殊な特徴のある野菜だけに、その特徴を活かしてやらないと、生きてこないと思ひま



上野氏



す。だから、例えばその天王寺蕪なんかにしますと、あの皮がね、結構硬くて、中も硬いんですけど、結構筋っぽいような所がありますね。で、そういう所のやっぱりその硬さを逆に利用して、生で食べる方が美味しいんですよ。このままで、お塩つけて、皮剥いたら食べられるんですが、それでも美味しいですし、そうして、昆布の入った昆布だしの、薄い塩水につけてとだけで結構美味しいですし、お味噌をつけてもいいですし。私ここで、今やっておりますのが、皮を薄く剥いて、あるいは剥かなくてもいいんですが、綺麗に泥だけ落として髭なんかとりましてね、4つ割ぐらいにして、サラダ油なんかをちょっと塗りましてね、ほんで塩を振って表面だけ焼くと、こういうやり方もしてます。

参加者 A: 油いるんですか、そこは焼くんですか。

上野氏: そうです。サラダ油を塗って、そうすると塩とか塗ってもひっつきます。

参加者 A: ああ、なるほど。

上野氏: それをしない場合は、よく鰯の塩辛だとか、あれありますよね。オイルサーディンとかね。ああいう物をすり潰して、塗りつけるとかね。アンチョビとか。好みによっては、アンチョビをバターにして塗ってもいいんですよ。とにかく、このカリカリ感を大事にしていますね。田辺大根にしてもそうなんです。同じことです。皮が、皮のまわりがけっこうぴりぴりと辛いんですね。で、その辛いのを大根おろしに、そのピリッと辛い大根おろしが、この頃はあんまりありませんよね。もう、青首一本槍になってしまってますんで。それで、その皮の所が厚く剥いたら、ちょっとしんどいんですけど、今やっぱり機械がありますから、おろしにもできますけども、私の方ではその皮厚く剥いて、中の方はおでんとか、そういう煮物に

です。煮崩れしませんのでね、これ。便利がいんですよ。だから、おろすときは、全体をおろしてもいいんですけどね。そして、葉っぱ。葉っぱなんかは、僕はもう全部食べてしまいます。あの太い葉っぱ、軸なんかは、刻んで炒めたりしますし、一応塩漬けにしといてから、また炒めたり。干し菜にしてご飯に炊き込んだり、そんなことをやっていますね。それからですね、慈姑ですか。その慈姑、吹田慈姑ですね。これはちょっと大きいのを選んではいますがね、普通はもっとちっちゃいんですよ。もっと小さいんですよ。そんなんで、こないだも、ちょっと畑行ってきたんですけど、吹田では平野さんという人が上手に作りはるんですけど。今、蔓とか軸とかみな枯れてしまって、で、その球根だけが残ってますんでね。その根っこの軸の所から、土の中でずっと細い軸を、中華そばのような軸を伸ばしてですね、先の方にちょこんとあれがついて、その途中の軸が、蔓がみな腐ってしまてないもんですから、探すのに大変なんです。だけど、小粒で美味しいですね。これも小さいから、それだけに姿を活かしてやった方がいいかなと思います。先ほど、どなたかに聞かれたんですけども、途中になってしまっ。その方は、唐揚げになさると言うてはりました。唐揚げになさるときは、皮ごと揚げてもいいです。これを普通はちょっと慈姑というのは、少しえぐみがありますね。で、えぐみをとるためには、湯がく場合は鷹の爪を入れるんですよ。唐辛子の辛いのとね、あの辛味もいわゆる一つのえぐみですよ。そのえぐみをもって慈姑のえぐみをとるということですけどね。で、それ湯がいてから、煮る場合は煮たらいいんですけども、この場合は、あの吹田慈姑の場合は、ほとんどそのえぐみが感じられませんが、ほろっと辛い所も、それはそれなりの一つの値打ちだと思いますんで、それを活かしながら料理はしてもいいと思いますけど。煮る場合は、やっぱり少し、皮剥いた方がいい。剥いてから湯がいてするとか、煮てもいいですね。で、その煮た物を一回薄い味で煮た物を唐揚げするという手もあります。農家で作っておられる大きな慈姑。あれなら煎餅とかチップですね。ああいうこともできますけども、その代わりにこういうほどの細やかな味はないと思います

ね。この南瓜の方ですけど、これは日本南瓜ですから、これねあの今の人、南瓜は栗南瓜っていうんですか、西洋南瓜ね。あれはそのままでも甘みがありますけども、これはそういう点ではちょっと甘みが薄い。そやけど、柔らかい。よくべちゃ南瓜とか言いますけども、ですからこれをちょっと砂糖使って味を濃いめにして、ほんで一回煮て、それからちょっと煮汁を少し多い目に残して、一夜置いて冷ましたらね、美味しいと思いますよ。それで、また食べるときに温めるとか、そのままでいいですし。そんな形で、それをまた一回薄い味で炊いた場合は、天ぷらにするとか。生で天ぷらに十分できますけども。そういうことをしてますね。後なんでしたっけな。あの、玉葱なんかは、泉州玉葱。これもなんか幾種類か、泉州玉葱の中ではあるそうですけど。貝塚玉葱ですか、先生。

森下先生：これはね、貝塚早生。もうほとんどね、葉っぱが出ちゃってるんですけど、一つちょっとお持ちしました。

上野氏：これをだいたい夏。早生ですから、柔らかい新玉みたいなのから食べますよね。だから、生で食べるという刺身玉葱というのはこれですか、やっぱり。刺身玉葱というのは、これとはまた別ですか。

森下先生：刺身玉葱…初めて聞くんですけど。

上野氏：泉州の人は刺身玉葱言うんです。

森下先生：ああ、そうですか。オニオンスライスしてね。

上野氏：スライスしてね、それなんでサラダになんかしてますけどね。そんなことですね。僕の習ってる物でしたら。失礼しました。

高橋センター長：先生、玉葱のところで、鱧。鱧が出る頃に…



上野氏：ああ、鱧玉ですか。

高橋センター長：ええ。これは、僕は大好きなんです、ぜひお願いします。

上野氏：ああ。なるほど。うかつとしてました。泉州の方に、鱧玉という料理がありますね。あのお出汁を吸い出汁でしてまして、寄せ鍋を作るようなお出汁ですね。お吸い物、かつおと昆布の出汁に、お吸い物よりちょっと濃い味をつけて、それで沸騰してきたら玉葱を入れて、鱧を骨抜きしたのをそのまましゃぶしゃぶするんですけど、そうすると玉葱の甘みがついて、普通聞くだけではちょっと気持ち悪いなと言う、おっしゃる方がありますけども、やけど、これは向こうの名物みたいになっておまして。後は、青みと言うたら、なんかほうれん草かなんか、そういう青い物を使うだけなんですけど、結構美味しい物です。で、それをちょっと普通、小さく小型にしたものが、玉とじとか何とか、鱧の玉葱の卵とじということがありますから、そういうふうなことを他に応用すれば、鶏と玉葱したら親子どんぶりみたいになってしまいますけども、他の物でもそういうことが出来ると思います。穴子で作るとか、他の白身の魚で作るとかいうこともできると思いますね。それでいいですか。

司会：どうもありがとうございました。今、なにわ伝統野菜の食べ方のお話を聞かせていただいたんですが、会場の中に京野菜の美味しい食し方をご存知の方がいらっしゃいましたら、ご紹介いただけたらと思うんですけども。いらっしゃいませんか。

足立氏：「京のふるさと産品協会」(*)っていうところの足立と申します。あの、僕料理はあまりしませんで、お手元にこの冊子がいってると思うんですけど。この中に、数は限られていますけれども、レシピがちょっと載っていますので、ご参考にさせていただけたらと思います。残念ながら、料理の専門家がおられませんので、これくらいにさせてもらいたいと思います。

司会：ご紹介いただきまして、ありがとうございました。他にお料理、別に京野菜に限らなくてもかまわないんですが、美味しい食し方ご存知の方がいらっしゃいましたら、ご紹介ください。

高津氏：こんにちは。吹田から来ております、高

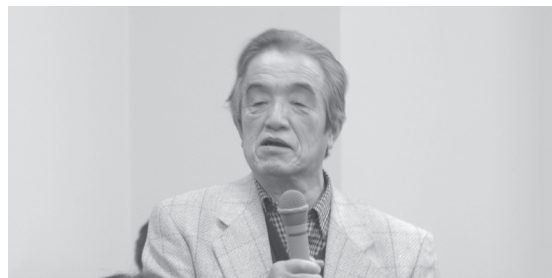
(*) 社団法人 京のふるさと産品価格流通安定協会。京都府と府内の全市町村、農林漁業団体が共同で運営をする公益法人。

津といいます。私も10年程前には、この大学の職員でしたけれども、勇退いたしました、今食材研究家をしています。と言いますのも、日本中の食べ物をやはり、日本の子どもたちにどんな食べ物かというのを分かって欲しいというのが一つあったんです。それは、地産地消であったり、その土地の物をその土地の取れた物を、その土地の人が食べるから。そして生きていける力がもらえるっていう風に私は信じておりますので。それを今、神戸を中心なんですけれども、普及させていただいております。やはり、なにわの伝統野菜、京のブランド野菜、いろいろ見方も食べ方もありますけれども、まずは食べていただくことが大事かなと思っておりますので、こういう会も皆さんほんとお勉強されてる方ばかりですので、どっかで食べて、そしてああ美味しいって。で、簡単な調理を見せていただけたら、一番いいかなと。私は、それを説明しながら、お料理しながら、少しずつ食べていただいているという形を取らせていただいております。お葱にしましても、どのお葱使うのも一緒ではなくて、これこんな風にガスで丸焼きにさせていただいて、外の皮だけを剥がして、それで食べていただく。で、若い人でしたら、今あのイタリアンとか、フランス料理とか、いろんなお料理がお好きですので、それに融合させていくお料理を、創作料理なんですけれども、簡単な物を作らせて頂いております。だから、皆さんも和風のお料理を作るのは、すごく難しいです。ベテランさんでも、もうほんとに包丁持たなくなりましたとおっしゃる奥様、本当に多くなりましたので、若い方がお大根でもピーラーでひけるように。かぶでもスライサーにおろせるように。それを昆布締めのお鯛であるとか、うにの塩漬けであるとかをちょっと挟んで、千枚付けと一緒に寿司にさせていただいたりっていうような形で、本当に簡単にできる物から始めて、まずこの土地で取れる美味しい物を、どんな味かというのを分かっていたらいいかなと考えております。で、水菜の方も今サラダ水菜とか多くなりましたけれども、お鍋に入れる「はりはり鍋」だけではなくて、サラダにもそして、たっぷり、いろんなドレッシングを使います。で、もったいないっていう精神を私も持っておりますので、先

生もどっかでおっしゃってましたけど、大根も皮はきんぴらにして、中はおろしにしたり、煮物にしたり。そして、皮。じゃこ炒めとか菜っ葉飯とか、そんな形で使わせていただいております。で、その土地土地に美味しい物たくさんございます。こんな、なにわの野菜とか、京のお野菜。そして、摂津の方のお野菜もたくさんありますので。慈姑なんかも、私今度これに書かせていただきましたけれども、九条ねぎと慈姑の唐揚げと一緒にしてピザにして、食べていただきました。若い方も大変美味しいと言ってくれますので、そういうちょっとの工夫をお伝えしていくのがこれからは大事かなと思っておりますけども、作っていただく方々に本当に感謝しながら、そしてこれを伝統料理を守りながら、伝統野菜の栽培される方たちを育てていけたら、一緒に育てていけたらいいかなと思っております。ありがとうございました。

司会：どうもありがとうございました。食の話が続いておりますが、ちょうど先ほど品種の改良の話ですとか、種の話だとか出てきましたので、ちょっとそれに関係して、食にまつわるところで、木津の地方卸売市場でお漬物屋さんをしておられました、天王寺かぶらの復活の立役者、石橋さんにお話を伺いたいと思っております、お願いします。

石橋氏：石橋です。天王寺蕪をやりかけたのは、ほんの偶然がありまして、一番最初に久保さんがおっしゃられました、赤十字会館で森下先生と知り合った、そのチャンスがなかったら、恐らく私が家庭菜園で在来種の蕪を作ってた人にももらった種が、こんだけ名が出るような天王寺蕪には育たなかった。私は、いつも森下先生に感謝してるんですけども、種っていうものは、人工的に作るいうことは、なかなかできないんです。探しても探してもなかなかない。それに、身近な所にあるっていう不思議なことがあるんです。



石橋氏

私も毛馬胡瓜を平成2年に、和歌山の農家の人が「これは大きい胡瓜や。大阪胡瓜言うてなあ。昔は、もう夏になったら、大阪へ出荷ばっかりしてた。」って言うようなこと言わはった。「それやったら、ちょっといっぺん見せて。」って言うたら、私が子どものときに我孫子の所で作ってた、その在来種の毛馬胡瓜だったんで、そんなら、おいらにもそれちょっと種くれへんかって。で、それを奈良漬にしたら、ものすごく歯切れがええんです。胡瓜がね。それでまあ作りかけたら、同業者はどうか言うたら、「毛馬胡瓜の種を見つけて作ってもうてるんやけども、作りかけたんやけど、一体何ぼくらいつくねん。」言うたら、「安うまけてもうても一本50円。そんならで買うてやらんと、合わんみたいや。」「お前は本当にあほやなあ。」って。そんな時は、もう中国からどんどんと、奈良漬にする材料の胡瓜が京漬けに入ってきてたので。一本1円ありやおまへん。「なんで、50倍もする、50円の物買うねん。お前あほか。」って言われててんけども、そのお祖父さんの代から作ってた毛馬胡瓜の味が忘れられんので、そこで細々と自分とこの売る分だけお願いして、作ってもうて。

それが偶然に、久保さんもおっしゃられました、大阪の赤十字会館で「好きやねん、なにわの野菜」っていう催しがありまして、今スーパーで出ている、あの濃緑色の胡瓜をね、どう言うんかな、これは大阪の胡瓜やと。富田林の方で作ってるんですって言わはったんでね、僕はそれは大阪の胡瓜ちゃうと。私は、和歌山で作ってもらってるけども、大阪の胡瓜っていうのは、毛馬胡瓜っていうのがあったんやて言うて、初めてその話を言うて。で、久保さんも後ろ盾になっていただいて、森下先生とつながりができまして、森下先生が一生懸命センターで純粋に近い胡瓜を作るっていう目的で、試験栽培やってくださったときに、みな「なんやキリギリスのエサばっか作ってはる」っていうような話をね、先生まあよう辛抱して、続けてくれはりました。その胡瓜もその結果、いい胡瓜が農林水産省で種が保存されて、先生とこへ帰ってきまして、今現在ここへ写真にも出ているほら、立派な胡瓜が市場に出回るようになりました。だから、種っていうものは、何かのきっかけ

であれば、何て言うんか…あれば作ってみる。まあ、作ってみてそれをやっぱり何がしかの物がね、こんだけ広がるっていうのは、僕は恐ろしい力だと思ってるんです。蕪もおばあさんが一人、在来種を細々と作ってくれてた、いうのがなかったら、そのおばあさんとの出会いがなかったら、こういうふうな、なにわの伝統野菜の中の天王寺蕪というのも広がらなかった。

その広がるのもふっとしたきっかけから、天王寺蕪が広がったんですわ。きっかけっていうのは、長野県の野沢菜なんですね。それが野沢菜の取材を朝日テレビの何やったか、長野県に取材に行って、そしたらその原種は、大阪の天王寺蕪やと。で、地元では、野沢菜と言わなくて蕪と言う。かぶら菜というんです。ほいで、そのカメラマンの中の一人が、私とこの家の筋向いの自転車屋の息子さんだて、「こんなん作ってるいうたらどこやろう。」て言うて、探し出してくれたんが森下先生の所で作ってる蕪があると。それで、テレビ局が私が持ち込んだいうので、おっちゃん知ってるから行ってくるいうて、来てくれまして。で、タイミングよくテレビ放送してもらったんで、「へえ、そんな蕪、大阪にあったんか。」みたいな話から広がってきたんです。お蔭さんでみんなが注目して、味が良かったから広がったのか、みんなのマスコミの方が取り上げてくれたんで広がったのか、分からないんですが。料理の方もその後、上野さんと知り合います。ちょうど上野さんが私のとこへ来ていただいて、上野さんが「私はいわゆる、調理人やから、料理はわしに任しとき。」と。「あんたは、漬物屋やから漬物やりや。」と。大阪のためにやるやないかということから、なにわ野菜の会も始まりまして。やっぱり人と人との出会いっていうものが私は肝心であるし、何でもいから興味深く種も作ってみるっていうのも肝心やと思います。

勝間南瓜にしてでも、これも平成12年なんですけど、この縞瓜っていう瓜があるんですよ。ここにも写真があるんですけどね。その縞瓜を漬物にしたら、ものすごい歯切れがよくて美味しいので、和歌山の農家の家庭菜園で作ってる人に、「その縞瓜の種が欲しい。」「そなあげるわって。」言うてくれた時に「同じ作るんやったら、横へ^{なんきん}南瓜

も植えや。美味しい南瓜やで。」って言うことで、もらった南瓜が、私も勝間南瓜とは知らなかったんですよ。それも平成12年に、7月頃に、森下先生とこのセンターで作った南瓜を3つくらいか、近くで懇意にしていた農家の方に3つぐらいつももらってきて、入り口の所へその南瓜を置いてたわけですよ。そしたら、今まだ健在で97歳で元気にしてはる中辻さんというおじいさんが、まあ町会の用事で私んどこ来まして、ほっと見るなり、一目見るなり「お前こんな南瓜どこで買ってきたん。」と話して。「いや、試験場で作ってたんやけどな。あげる言うからもうてきたんや。」と。「え、これ勝間南瓜やで。こんな青いの柔らかうてしゃあないで。もう一週間置いといたら、黄色うて、こう伸びてくるわ。だから、その時に炊いて食べてみ。」と。葉っぱが他の南瓜はもう真っ青やけどね、白い”ふ”が入ってある。それを早速先生に言うたら「ああ入ってまっせ。」って。で、これは何やなというので、ちょっと一週間ほどして、黄色うなって白い粉がふいた頃に、先生の所でもらって中辻さんに見てもらうたら、これは、勝間南瓜の特徴やと。

で、そこまで言わはったんで、生根神社が勝間南瓜捜してる言わはるので、ちょっと持って行ったわけですよ。そしたら、ちょうど夏祭りのときに氏子さんが皆寄って、作業してはった。80半ばの小池さんが座ってはると「あ。見やへん思ったら勝間南瓜やんこれ。誰持ってきた。」って言うてね。作ってた経験のある人は、そういうふうなことを言わはります。生根神社も、これはどうか農家に話して勝間南瓜を作ってもうてくれと。で、その時から生根神社さんは本物を少しずつ使って祭などを行い、今現在に至ってます。だから、野菜の種ってもんなんかは、求めてもなかなかないけども、求めてない時にぼろっもたら、野菜の種やったっていうのが意外とロマンなもんかなと思います。だから、大阪のなにわの野菜でなくても、何か変わった野菜の種を手に入れたら、とにかく作ってみてくれと。そしたら、思わんいい野菜で、大阪に根付く野菜もあるかも分からん。

話を遡るようですけど、天王寺蕪っていうのは、長野県の健命寺っていうお寺さんのお坊さんが、

京都・大阪を遊学された時に、天王寺蕪を食べ、あんまり美味しかったんで種を持って帰った。で、それを植えたら気候風土が違う。先ほども言わはったように、信州の土地に馴染んで、菜っ葉ばかり大きくなって野沢菜になった。私ら、天王寺蕪の会っていうものに一緒に参加させてもらってるんですけども、去年、一昨年ですね、16年。長野県へも行ってきました。そしたら、長野県では、ちょうど5月の8日は、月遅れの花祭りの日で、野沢温泉村一体が、プランターで野沢菜の花を咲かせているんですよ。上野さんら、もうみな一緒に行ってきました。そういうふうによっぱり、何か変わったもので大阪も、まあ言わば、いろいろ言わはるけども、僕は小さな野沢温泉村でもやってるねんから、大阪でも、プランターに天王寺かぶらの花を咲かせて、黄色い花で春を彩るようなこともやってもらったら、町おこしにもなるやろし。食べて美味しい、見て良しっていうようなこともね、起こらんとも限りませんので。まあ、皆さんも私らぼつぼつしかよう行けないですけども、力添えをいただいて、もっともとなにわの野菜に力を貸していただくように、よろしくお願いします。

司会：ありがとうございました。少し会場からご質問いただいているところに戻します。今、なにわ伝統野菜の方にお話中心しているんですけども、京野菜の方のお話、久保先生にご質問もありますので、そちらにちょっと変えさせていただきます。今の生産の、生産されてる数だとかですね、食に携わっている方と関係があるお話ですので、含めてお聞きください。久保先生よろしいでしょうか。ご質問なんですけども「大根のルーツは地中海沿岸とのお話なんですけど、白菜のルーツはどこでしょうか。」ということがまず一点と、それと大根に関しまして「大根は、なぜヨーロッパで食べられなくなったんですか。英語でも言葉ではなくなっている。」ということなんですけど、ちょっとその辺お願い致します。

久保先生：白菜…アブラナ科、大根。アブラナ科という、だいたいその方面は、ルーツは地中海沿岸で、先ほども申し上げました通り、中国へ入ってから、かなり分化してるんですね。森下先生、中国入ってかなり分化はしてますね。だから、白

菜なんかは日清戦争の時に日本に入ったとかいう、そんな話も伝わっておりますし。割合に白菜は新しいですよ。

ところがですね、室町時代の絵を見てますと、どうも白菜ではないかなというのが描かれています。私、今絵画史からこの野菜の歴史を追いかけてますけど、京都では特に先ほど見ていただきました絵の中にですね、伊藤若沖^{いとうじやくちゆう}という、今の錦小路の高倉にありました青物問屋に、これは豊中の西福寺にもちょっと彼の絵は残っているんですけども。だいたい『野菜涅槃図』は普通お釈迦さんが入滅される時に、真ん中に乗せておられる、それをですね二股大根に置き換えて、あと全部いろんな神さんとか仏さんのお姿を、この野菜に置き換えて、『野菜涅槃図』というを残しているんですね。今から200年ほど前のことですが約68種類、ひょっとしたら70種類近くが一枚に描かれてるんですね。今、京都の博物館に現物はあるんですけども。恐らく世界中で、これだけいっぺんに野菜の絵を残してくれたっていうのは、伊藤若沖が最初で最後ではないかと思うんです。そこから、読み取れる情報は、これから若い人たちに立ち入ってもらって、解明してもらおうと思うんですけども。やっぱり、私はね、お釈迦様の代わりに、二股大根が描かれているっていうことは、伊藤若沖の一つの思想だと思うんです。当時、江戸幕府の手先みたいな形になりかけて、江戸時代の仏教界、非常に権威がなくなりました。それを強烈に、皮肉った絵ではないかなと、私は考えているんです。

これがたまたまですね、昨年…2、3年前に、千葉県の佐倉市にあります、国立歴史民俗博物館の方で、レプリカとして作られた。これ、非常に素晴らしいことです。ほんとは、これは京都で作ってほしいと思ってたんですけども。まあ、これはまたそういう成果は、日本全国に発信されるかと思うんですけども、そういう情報をこの前に藤下先生から、情報を頂きましてですね。「へー。やっぱり、関東はすごいな。」と。やっぱりそういった物をですね、再現して全国に発信するっていうことの大事さ。本当にいいことはもうどんどん真似してですね、やっていけばいいかと思うんです。大学生にも、こういった情報をどんどん伝えるこ

とによってですね、今まで野菜嫌いやったけども、もういっぺん見直そうというそんなレポートも、私かなりたくさんもらってます。そういうような、若い人たちに情報をいろんな形で送る。もちろん栄養があるということも非常に大事な情報ですし、全世界の文化遺産という、そういう考え方が広まることによってですね、そういう大事な物はしっかり食べていこうというような姿勢が、若い人たちに拡大しております。

そういう野菜を拡張していくという、まあそれについてはですね、京野菜そのものが非常に大きな牽引力というか、他の産地を刺激したという意味で、私京野菜、京の伝統野菜の広がりというのは、非常に高く評価できると思うんです。そういう形で、やっぱりいろんな形ですね、どんどん広めていくことが、これからの大事な課題だと思っています。英語の方で、radishという言葉、ありますよね。だいたい、なんか二十日大根を指すんですか。まあ、それに代わるあれは、あんまりよく詳しく知らないんですけど。でも、この間トルコの方へ旅行した人から、これがトルコで作ってる大根種子をもらいましたけれど、やっぱり全然食べられてないということはないですよ。大根そのものをあっちこっちで。よくシルクロードの写真なんか見えますと、奈良のシルクロード博があったときに、確かシルクロードの青物市場の所に、やっぱり大根がちゃんと並んでましたしね。ですから、ああいうシルクロードからずっと迎えるシルクロードの旅を企画していただいて。たまたま、今年私は、明日の日付でJTBから「観光文化」という会員雑誌が出てるんで、その中に教育野菜観光資源という見方をしまして、京都へ来ていただいてどんどん京野菜を作ったり食べていただいて教育観光の目的で、二、三日勉強しながら京都に滞在していただく。そういう観光資源を京野菜に求めるっていうことも一つの方法ではないかなということを提案してるんですね。ですから、やっぱり大阪だっってどこだっって、日本中そういう伝統野菜を作る会、食べる会っていうのは、もうどんどん、旅行先で地元のものを食べることで本当の味を味わえるんじゃないかと思うんです。旅行業界はこれから楽しみだと思っております。

岡田氏(*)：先生、さっきのでね。去年、ロイヤルホテルで全国のロータリークラブの会議があったんですけども、そんな時に私は、野菜の飴を売ってたんですが。アメリカでは大根食べないんです。ほとんど。でも、やっぱり先生がおっしゃってるように、中南米、ヨーロッパは、大根言うたらすぐ分かってられる方が多かったです。だから、大根食べるんだと思うんです。だから、あの大根に関しては Japanese radish というあれで、話したんですけども。かなり、食べてられる…

久保先生：沢庵のファンは。

岡田氏：私ども沢庵の飴は作ってませんので、ちょっと知りませんが。

久保先生：いや昔、戦後アメリカに行った花嫁が沢庵持って行ったら、離婚されたっていうような異文化を認めないという馬鹿な話がありまして。気にしてたんです。とんでもないことで、日本の食文化を何とと思っているんだと腹が立ちましたね。

岡田氏：あの生姜の飴とかも 60 年前は、断られたくらいですから。抹茶の飴も、うちにマッカーサーからの手紙があるんですけども、こんな不味い飴は食べたくないという手紙が家に一枚あるんです。やっぱり食文化が違うたら、やっぱり違うので。まあ、話はあれなんですけれど、なんかヨーロッパの方はシルクロードの方に関しては、大根食べておられる文化がまだあちこちに残っているんやと思います。

久保先生：あの、逆質問ですけども、大阪ではお漬物を家庭で作っておられる家庭っていうのはどのくらいあるというか。皆さん、うちは漬物に関しては負けへんどかいう方いらっしやいませんか。それは、伝統野菜を支える一つのね、食べ方、調理の仕方ということで、漬物そのものが非常に大きなウェイトを占めていくと思うんですが。ちょっとその辺のお話を。

参加者 B：あの、特に素晴らしい漬物だとか、伝統的な物をやってるわけではありませんけど。今やってることは、今の若い人に合うような漬物をいろいろ考えて作ってるっていうのが、私の退職してからの 10 年くらいの現状です。で、商家で育ちまして、若い頃母がずーっともういろんな出入りの人も多いもんですから、漬物作ってるのを

見て育ったので、それはかなり作りましたけど、もう家族が少ない、二人きりの生活では、それは無用ということで今は、少し創造的な創作的な漬物を少量だけ家庭向きに、若い方が来たときにちょっとどういった、どう反応を示すかに、興味を持って作っているところです。まあ、いろいろ言えば、いろいろな種類ございますけど、その程度です。でも、漬物に対しては、もう絶対的な関心と、絶やしてはならないっていう気持ちで、今おります。

久保先生：この頃、若い所帯の人たちは実家へ帰って、亭主がお茶漬けを食べに帰るといふ、そんなことも聞いております。若い嫁さんは、お漬物なしでもいけるという、とんでもない時代が来ています。その辺りを業界も研究して、ぜひともですね、漬物に親しんでいただくことを考えないと。

司会：ありがとうございます。ちょっと最後です。すみません。これも私が忘れていたんですけども、森下先生にちょっと大事な質問なんです。「子どもの野菜嫌いはどうして生じるのか。そのためにどうすればよいのか。」ということをちょっとご質問がありましたので、すみません、最後ですが、よろしくお祈りします。

森下先生：えーっと、うちの子どもも野菜が嫌いで困っているんです。その質問をちょっとお答えするのは、机上の空論のようなことで、恐縮なんですけども。まず、喉も渇いてない、水も飲みたくない者に水を飲ますというのは、無理な話やなと。そしたら、どないしたらいいか。まず、いっぺん種を蒔いて、苗を植えて、育ててみたらどうなんやと。そしたら、あれこないなっただんかという驚き。ある学校です。大根、田辺大根を育てて、その大根でみそ汁を子供らが作ったんですけども、ある子どもがですね「大根嫌いやのに何で食うんや。」と他の子どもが聞くんですよ。で、「食うて悪いんか。」ちゅって怒るとるんです。怒らんでもええと思うんですけどね。もう一ぺん聞か言ったら、「やかましわ。」って言うて。それで、大根の味噌汁を三杯ほどおかわりしてるんです。それで、後で「君、どうして食べたん。」って聞いたら「三ヶ月かかって大根できたら、どんな味するのか検査してんや。」と。こういうんです。何でもいいんです。とにかく自分が関わった

(*) 伝統野菜飴の製造・販売を手がける、豊下製菓株式会社 専務取締役 岡田明寛氏。

その結果を見たいという、そういうひとつの関わるエネルギーを持たず。これがいいわけです。そういう、知識で押さえ込む、理解させようとする提案型じゃなくてですね、参加型のですね、そういう野菜を食べることに、「もう嫌いやけど食わんとおられへん」というきっかけになるというよな、そういうよなかかわりが出来ればですね、嫌い好きじゃなくて、この3ヶ月のかかわりはこういう味かという、そこに何かが生れてくるのかなということです。食育に関係し、いろいろな学校、養護学校にも関わっています。私も明確な答えをもっておりません。ですけども、そういう事例を通してですが、野菜、大根の嫌いな子がですね、3杯もお代わりして大根の味噌汁を食べたっていうのは、何かいまだに謎なんですけども、まあそのようなことがあるのかなということも少しでも参考にしながらやっています。やっぱり健康に必要な食の大事な要素だと思いますので、食育の面で、次代にですね、やっぱりこれらの野菜を伝えていきたいなあと思います。また、野菜嫌いをなくすにはこんな方法あるよ、こないしたらいいよっていうのを逆に教えていただけたらと思いますので、よろしく願いいたします。

司会：ありがとうございました。今日はどうも長い時間お付き合いいただきまして、ありがとうございました。以上をもちまして、閉会とさせていただきます。

講師略歴

森下 正博 氏 大阪府立食とみどりの総合技術センター野菜園芸グループ長

天王寺かぶら、毛馬きゅうり、勝間なんきん、田辺だいこんなど、なにわ伝統野菜の復活に取り組んでいる主力メンバーのひとり。農学の専門知識を活かし、農家の方がたや調理師・加工業者の方がたと協力し、なにわ伝統野菜の生産、流通、消費活動に尽力している。また、小学校の総合学習の場などを通じて、地域や家族に野菜の栽培法、食べ方などを伝え、野菜に対する理解と、継承していくことの大切さを訴えている。

著書（共著）に『なにわ大阪の伝統野菜』（農山漁村文化協会 2002年）がある。

久保 功 氏 野菜文化史研究センター所長

長屋王家木簡などの古代史料から、野菜や漬物について歴史的・文化的立場からの研究を約40年続けている。専門知識を持ってムラ（マチ）おこしにたずさわるなど、地域社会とかかわりを持ちながら、野菜・漬物を中心とした食文化について考える機会を提供している。また、「歴史文化野菜学」という新たな学問領域を提唱しているが、食文化の将来に対する真摯な姿勢が若者たちの共感を得ている。

著書に『野菜は世界の文化遺産』（淡交社 1996年）がある。

編集後記

「関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター Occasional Paper」No.3をお届けいたします。No.3は、2006年1月14日に関西大学図書館ホールでおこなわれた第2回 NOCHS レクチャーシリーズの講演録を再構成したものとなっていますが、臨場感や熱のこもった講演を感じていただきたいと考え、あえて書き言葉には改めず、話し言葉のまま掲載させていただきました。

なにわ伝統野菜は、それぞれの地域で、それぞれの野菜の保存会の方がたが、さまざまな保存・普及活動をおこなっておられます。そういった活動を通じて、自分の生まれ育った場所や生活の基盤になっている地域に根ざしたものへの興味や愛着を持った人材を育てることは、将来にわたって文化遺産を継承していく大きな原動力になるに違いありません。

当センターでも、わずか2坪ほどではありますが、畑を作って吹田慈姑、玉造黒門越瓜、勝間南瓜、天王寺蕪などのなにわ伝統野菜の栽培に挑戦しました。しかし、いざ始めてみると、種を蒔く時期から水の量、肥料の量、果ては収穫時期まで、何も知らないのです。ご存知の方にお話をうかがいつつ、試行錯誤の連続で、なんとか収穫に漕ぎつけたときは感慨一入でした。文化遺産、伝統技術という場合には、建築物や美術・工芸品などが最初に思い浮びますが、農業もまた、人から人へ受け継がれていく大切な文化遺産であることを身をもって理解することができました。

最後に、レクチャーシリーズ開催にあたってご協力いただいた皆様に感謝申し上げますとともに、OccasionalPaper No.3の発刊が当初の予定より大幅に遅れましたことを、深くお詫び申し上げます。

*本号の表紙は、当センターで収穫された勝間南瓜と玉造黒門越瓜の写真です。

(編集委員 宮元正博)

Kansai University Research Center for

Naniwa-Osaka Cultural Heritage Studies Occasional Paper No. 3

NOCHS レクチャーシリーズ **なにわ伝統野菜 V.S. 京野菜**

—復興のなにわか・伝統の京か—

発行日 2006年10月27日

編集・発行 関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究センター

〒564-8680 大阪府吹田市山手町3-3-35 関西大学博物館内

TEL 06(6368)0095 FAX 06(6388)99

<http://www.kansai-u.ac.jp/museum/naniwa/home.htm>

E-mail naniwa@jm.kansai-u.ac.jp

印刷所 (株) 廣濟堂
