

時評

佐藤洋一郎

総合地球環境学
研究所副所長・教授

わが国には、ご当地の野菜、つまり伝統野菜が各地にたくさん残されている。静岡県でも、水掛菜やワサビなどが古くから知られている。京都にも京野菜と呼ばれる一連の野菜があるが、その特徴はなんととっても種類が多様なことだ。

思いつくままを書いてみても、賀茂ナス、酢萈菜(カブの

仲間)、根萈菜全体を漬物にして食べる)、聖護院ダイコン、京ニンジン(金時ニンジン)、万願寺トウガラシ、鹿ヶ谷カボチャなど多岐に及ぶ。その歴史もいろいろで、平安京の歴史と肩を並べるくらい古いものもあるかと思えばずっと新しいものもある。

考えてみれば、それもあたりまえ。なにしろ、トウガラシや

伝統野菜

多品種消費しながら守ろう

カボチャが日本にきたのは16世紀頃のことなのだ。また、カブやダイコンはいろいろな種類の野菜と交配して新しい種類が常に生まれている。

これも多品種の京野菜はどのように継がれているのだろうか。不思議に思って調べてみた。驚いたことに、京野菜の多くは、ごく数軒の農家の手で種子が継がれている。中にはたった一軒

の農家で種子を継いでいるというケースもあった。要するにこれらの野菜では種子はきわめて小さな規模で継がれている。

こうした事情は何も京野菜だけのものではない。山形県・庄内地方の焼畑のカブも同様だと、江頭宏昌・山形大准教授は語る。小規模でタネを継ぐのは危険だと思ってきたが、必ずしもそうではない。どの農家も、

やり方はいろいろながら、さまざまな工夫を凝らし、その野菜の特性を確実に維持している。いっぽう、今国内で生産されている野菜のタネの多くが大手

の種子会社などにより大量に生産されている。いきおい種類の数は減り、例えば、ダイコンではほとんどが『青首ダイコン』一色になっている。多様なダイコンの品種が支えていた多様な

食文化は、今はもうほとんど見られなくなった。煮物もおろしもみな青首、ではそっけない。品種が一様化するこの弊害の一つだ。大量生産なので安定的

に供給されるが、独占的になるのも問題だ。品種は、いったい誰のものなのだろうか。京野菜のタネを継いでいる農家は、どこも高齢化に悩んでい

る。今までは、京野菜はいずれ減んでしまっただろう。だが、種子を継いでいる農家を回ってみて思ったのは、どの農家も種子を継ぐ作業に誇りをもっていることだった。

ある農家では、種子を生産する株を、道際の誰にでも手の届くところに無造作に植えている。種子が欲しければもって行けばよいという配慮からだという。種子をまいて発育した株のうち、それがも

つともよくその品種の特性を持っているか、その識別眼に自信があればこそその行動だろう。

消費者として、多様な野菜の品種を守るのに何か役に立つことができないか。実は一つある。それは、多彩な野菜を食べることである。多彩な存在は、消費されてこそ生き残ることができる。その鍵をにぎるのは、一人生産者だけではない。消費者もまた、当事者の一人なのである。

執筆略歴

◇さとう・よういちろう氏 京都大学大学院農学研究科修士課程修了。静岡大助教授を経て2008年10月から現職。植物遺伝学専攻。著書に「稲の日本史」(角川書店)「DNA考古学のすすめ」(丸善ライブラリー)など。