

Sato Project

Sato Project

農業が環境を破壊するとき—ユーラシア農耕史と環境—
「里」プロジェクト

お問い合わせ

総合地球環境学研究所佐藤研究室 (大島) e-mail:mihosma@chikyu.ac.jp

〒603-8047 北区上賀茂本山 457-4 Tel:075-707-2384 Fax:075-707-2508



鱧（はも）おとし。交通手段の発達していなかった京都では、他の魚がだめになっても鱧は生き残っていたので、鱧を食べるようになったとか。

<http://www.e-kyoto.net/>

『伝統野菜とスローフード』

奈良の「清澄の里」を訪ねて』

福永 健二（地球研）

伝統野菜とスローフード--奈良の「清澄の里」を訪ねて--

福永健二

今回は週末、個人的に奈良の「清澄の里」というところを訪ねたことについて書いてみたいと思います。訪ねることになったそもそものきっかけは、インターネットでアワの在来品種の「むこだまし」について検索していたところ、たまたまこの場所がひっかかってきたことでした。「むこだまし」というのは、モチアワの品種名です。通常モチアワで餅を搗くと黄色い餅ができるのですが、それにたいして「むこだまし」は白い餅ができ、「婿がコメの餅だと思ってだまされる」ということから名前がついたようです。民俗誌をいろいろ調べてみるとこの名のついた品種は東京の檜原村、石川県の白峰村、奈良県の十津川村、宮崎県椎葉村に見出されます。戦時中の雑穀奨励の文献にも奨励品種としてむこだましが出てきます。むこだましの説明が長くなってしまいましたが、インターネットの検索結果を見ていると、どうやら奈良の「清澄の里」に「粟」という名のレストランがあり、そこでそのむこだましを作っていて食べさせてもらえるらしいということがわかりました。白状しておくと、私はアワの研究をしていながら「むこだまし」を食べたことがありません。見つけて即座に、訪問することを決めました。



「清澄の里」は三浦雅之さんと陽子さんというお二人が中心となっている NPO 団体で、「粟」はその活動の一環として作られたレストランです。「粟」や「清澄の里」についての説明はホームページを見ていただいたほうがよいでしょう。

「粟」 <http://kiyosumi.jp/awa/index.html>

NPO 団体 「清澄の里」 <http://kiyosumi.jp/>

場所は奈良駅から車で 20 分ほどのところの市内のはずれの高樋という所にあります。棚田が広がるなかなか感じのよいところ。タクシーを降りて坂を上ると店の前に田の神様がおいてあります。あとでお聞きしたところ、収穫したものを一度この前にお供えしてから料理するようにしているとのこと。



店の軒先には、「むこだまし」などの穂がかけられています。

店内にもいろいろとアワや野菜類などがディスプレイしてあってよい感じでした。また、市の中心からはずれているにもかかわらず多くのお客さんでにぎわっていました。ちなみに完全予約制で一日 20 人までとのこと。マスコミにもとりあげられているようで、この日はたまたま TBS が取材しに来ていました。

料理の一例。モロコシや雑穀類が使われています。





料理については店の人が使っている食材を詳しく説明してくれます。この写真のトウガラシは紫とうがらしという奈良の在来品種、その下はズッキーニです。これはイタリアの在来らしいです（撮影・武藤千秋）

コンニャクとアワとモロコシです。なにげなくテーブルの上に置かれていたり持ってきて説明してくれたりします（撮影・武藤千秋）。



手前右が仏掌芋というヤマノイモの在来品種、奥はズッキーニです。

ほかにも「どいつ豆」というインゲンの類や、「ひもとうがらし」というこれもまた奈良県の在来品種も賞味させていただきました。



店長さんの三浦雅之さんともお話しすることができました。もともと福祉関係の仕事をされていてこういう仕事をするようになられたとのこと。あいにくの小雨でしたが畑もみせていただきました。コンセプトは伝統的な作物を復活させた農業によってコミュニティを復活させていくとのこと。文化のしっかり受け継がれている地域にはいじめの問題なども少ないというデータがあるそうです。確かにそうかもしれないと思いました。

私は大学の農学部で「遺伝資源」を扱ってきましたが、遺伝資源を収集するという事はなくなりつつある品種を収集しておくという意味では重要なのですが、増殖して分析に用いたりする以外は冷蔵庫の中に放っておくだけで、あまり実際的に生かせることは少ないように思います。これからは、「遺伝資源」というものを考えるときに、このような形で文化をふまえつついろいろな品種を残し、料理などの形で出すという民間団体の活動も重要になってくると思います。週末の午後をゆっくりとレストラン「粟」で過ごしながそんなことを考えていました。プロジェクトを進めるにあたって実際の研究・解析以外にも、スローフードなどこれからの食の問題も考えていきたいと思っています。

ちなみに、今回は「むこだまし」は食べられませんでした。季節ごとにいろいろと出すものを変えておられるそうですので、季節のものを食べるのがスローフードということで、またあらためてうかがいたいと思っています。