福井が好きだから
「伝えたい・残したい」、福井の宝もの。

【特集】タネの守り人たち

かつて、タネは
「よその村に出すな」と
言われるほどの宝

誰しも当たり前に
そのタネを守り
意志をつないできた

それが途絶え、
「買うのが当たり前」に
なった今、あらためて
命を継ぐ大切さをおもう

紙人
SOCIAL PAPER KUMIBITO

No.27
2017

F１種って？

Ｆ１（エフワン）とは、２つの異なる品種を交配して作られる一代雑種。メンデルの法則により、一代目には両親の対立遺伝子の優勢形質が現れ、見た目や大きさ、収穫期までもが均一に揃う。大量生産、大量消費を求められた戦後の市場要求に応えた。

在来種って？

何十年とその地で繰り返し作られ、タネ取りをされてきたもの。タネは土や気候、作り手の考え方などを記憶、学習するので、江戸時代の参勤交代やお伊勢参りによってタネが旅をしても、長いサイクルの中でそこの土に馴染んだものに変わっていく。

タネ一粒から伝えていきたい

いまや日本の市場で売られているほとんどの野菜がＦ１種だが、少ないながらも地元の農家さんが作る在来種を大事にし、取り扱う八百屋さんがある。福井市の「八百五商店」もそのひとつ。伝統野菜の良さを伝えている松尾正則さんに、在来種を守りたい理由を聞いてみた。

松尾正則

株式会社 八百五商店　専務取締役

野菜ソムリエ・青果物ブランディングマイスターなどの資格を持ち、主に外食産業のお客様に青果物のコンサルティングやアドバイスを行う。

タネは村の食文化を
背負っている
だから、味が深い！

Ｑ Ｆ１種と在来種、どういう違いがありますか？

松尾：Ｆ１種はどこで作っても形が均一に揃った野菜ができますが、そこからタネを採っても、次年は品質が安定しません。一代交配の法則により、次の世代には期待する形質が受け継がれられないのです。だから次の年もまたタネを買わなくてはいけない。それでは歴史がなく、地域性も生まれてきませんよね。在来種は長い時間をかけて、その土地の環境に順応し形質を作ってきたんですよ。

Ｑ Ｆ１種全盛の中、松尾さんが在来種に拘る理由はなんですか？

松尾：Ｆ１を否定するつもりは全くないんです。Ｆ１も必要だけれども、古くからそれぞれの地域で栽培されてきた在来種の作物があって、先祖代々受け継がれてきた味がある。こういった食文化が残されている事は、やっぱり「宝」ですよ。伝統野菜や伝統料理も、その地域の歴史や文化を一緒に噛みしめて、初めておいしく感じるものですよ。

Ｑ 福井にはどんな在来種がありますか？

松尾：伝統野菜として登録されているのは23品種ですが、福井は平野部を山あいと海が囲み、恵まれたそれぞれの土地で作られるバラエティ豊かな在来種がまだまだ埋もれているかもしれませんよ。そして、あの「京野菜」にだって負けず劣らず非常に長い歴史と文化を持っています。信仰が厚く、「伝統あるものを残していきたい」これも福井の土地柄ですよね。

タネからタネまで
野菜を採って
終わりじゃない

Ｑ タネとりを勧めるのはなぜですか？

松尾：タネとりがまさに基本で、花を咲かせて、枯らして、そこからタネを採ってやっと今シーズンが終わり。そうやって次の年、また次の年とタネの命を繋げていく。その途中の果実を頂きながらね。農家さんの中には「わしはこの花を見たくて作るんや」という方もいるくらい。花が咲くとその先にタネがありますから。それくらいこの小さな一粒には「人々に守られてきた命」が凝縮されているんですよ。

福井の伝統野菜に出会う

菜おけ
栽培地域：福井県福井市　岡保地区
播種時期：10月～11月　収穫時期：3月～4月　採種時期：5月～6月
調理方法：漬物、煮漬けの伝統的な料理のほか、サラダ、炒め物などで食べてもおいしい。

このタネは売っていません 私たちがタネにしています

福井市の岡保地区だけで百年以上にわたり栽培されてきた「菜おけ」。珍しい名前の由来は、地元の人が日常や地域のお祭りで、一年中食べられるように「桶に入れて塩漬けした」から、とされる。黄色い花が咲くアブラナ科の青菜は、伸びた花芽を手で折れるところから折って収穫。ポキッと折れる茎はシャキシャキとした歯ごたえ、味覚も春の香りでほんのり甘い。

リーダーの上木美智子さんは、「自分たちが守っていかなければ消えてしまう」「おいしいからみんなに食べて欲しい」と、地域でもほとんど栽培されなくなった菜おけを復活させるべく、県や農協と協力し、地域にはたらきかけている。

種の保存へ向けた行政の取り組み

近年、「その農家さんが作らなくなったら終わり」という品種があるほど、在来種の後継者不足は深刻だ。また、篤農家がいなくなった為、在来種の維持も難しくなってきている。福井県農業試験場では、「昔の農家さんが長い経験で作ってきたものを残すため」そして、「毎年きちんとしたタネを採るため」に、現地の生産者と相談しながら在来種を栽培、選抜（他種との交雑や混種がないかを確認）し、生産者へ戻す作業を行っている。

岡保菜おけグループ

リーダー　上木美智子

2013年、減少しつつある地域の伝統野菜を守ろうと岡保地区の女性有志でグループを結成。旬の時期にはＪＡ農産物直売所「喜ね舎愛菜館」などで販売するほか、地域の伝統料理の紹介や加工品としての商品化にも取り組む。

取　材……宮本隆行　　Art Director…三嶋良晴
撮　影……高橋正勝　　協　力…福井県農業試験場
制　作……牧田有加

組人についてのお問い合わせ・バックナンバーは
発行元　大一印刷株式会社
〒910-2142　福井県福井市前波町17-6-1
TEL.0776-41-3741　FAX.0776-41-2442
http://bigone-p.com/kumibito/
Find us on: facebook
企画制作・編集
コミュニティサポート5〇プロジェクト

2017.05