



「昔の名前でよります」

## 大竹道茂

# 昔の名前でよります

二〇一三年十月、関西のホテルでおこったエビの偽称問題は全国に広がり、出尽くしたかと思つていたら、また、松坂牛だと偽つて、価格の安い牛肉を出していたことが明らかになった。お詫び会見で社長は、松坂牛ではないが良い肉だから、味はそんなに変わらないと、開き

も事実だ。

江戸東京野菜四十種の中に、後関晩生コマツナと城南コマツナがあるがこれらを伝統小松菜と呼んでいる。また大蔵ダイコンも、固定種の大蔵大根を伝統大蔵ダイコンと名付けていて、交配種との明確な区分のために伝統の固定種につけられた名称だ。

直つたのにはあきれてしまつた。実は、エビ問題で明らかになつた中に、京野菜の九条ネギだとして、一般の白ネギや青ネギを使つていたらと新聞が報道していた。この時は、ホテルサイ

小松菜は一九六〇年代までは関東の冬野菜だったが、今や北海道から沖縄まで、日本全国で栽培され、周年栽培も行なわれている。

ドの問題だった。しかし、全国的に「昔の名前で出ています」と云う、名前だけ伝統野菜と云う交配種が、生まれていること

これを可能にしたのが、育種技術の発達で、固定種の小松菜は揃いが悪い上に、生育と共に外葉が寝ていくことから、チンゲン菜との交配で、株間が狭く

でも栽培できる立ち姿になつた。これで収穫量も増え、耐病性品種も生まれたことで周年栽培も可能になつた。交配したことで新しい野菜が生まれたということ、タネ袋には交配とはあるものの「小松菜」の名前、市場には交配表示はされずに出荷され、消費者のもとに届いているのが現状で、味や食感も変わつた交配種を、消費者は知らないうちに食べていたということだ。

揃いが悪くて流通に乗らない全国の伝統野菜。交配により揃いを良くして、反面、味も姿も微妙に異なつた野菜を全国に発送している例もある。東京の伝統野菜は東京に来て食べていただくおもてなし食材に育てていく。

表) (江戸東京・伝統野菜研究会代

