

## 『牧野野菜』とは

かつて、故・**竹田功**さん（元県立幡多農業高校教諭）が、**牧野富太郎**博士の指示により、高知県の伝統野菜を収集・調査されていた。

最近になって、それらの種子（キュウリ、ダイズ、インゲンなど 50 種類以上）が、竹田氏のご長男により発見された。

これらの作物を、牧野富太郎博士の名前にちなんで『**牧野野菜**』と呼んでいる。

## 『Team Makino』とは

竹田功氏のご長男から種子を託された農家を中心に、「牧野野菜」の復活および伝統作物のブランド化と農家の所得向上を目指した組織『**Team Makino**』を結成。

メンバーは高知市を中心とした生産農家で、事務局は高知農業改良普及所。他に県・市の行政機関や民間企業が支援機関として集まっている。



『牧野野菜』シリーズ

# もち菜(正月菜)

## ● 由来

山内家が土佐に持ち込んだとされる。

\* 愛知県尾張地方に「餅菜(正月菜)」という伝統野菜があり、土佐藩初代藩主・山内一豊の出生地と一致する。

## ● 特徴

小松菜の原種の一つとされるが、葉色は小松菜より淡い黄緑色で、軸(葉柄)も白く、柔らかい。



## ● 食べ方

雑煮に使う青菜(あおな)全般を「餅菜」と呼ぶこともあり、雑煮などによい。

\* 雑煮の餅の上に菜を置く = 「名(菜)をあげる」と縁起が良い料理

また、漬物にしても美味しい。

『牧野野菜』とは、... 県立幡多農業高校の教諭だった故・竹田功さんは、牧野富太郎博士が会長を務める東京植物同好会に所属し、帰高の際、牧野博士から高知の伝統野菜の調査を指示され、実践していました。種子を託された農家を中心に『Team Makino』を結成し、これらの伝統野菜などを『牧野野菜』と名付け、復活に向けた活動が始まっています。



『牧野野菜』シリーズ

# 赤かぶ

## ● 由来

山間地の'焼畑'で栽培されていたカブが地域ごとに交雑や選抜を経て独自の形質を備えて定着したもの。『牧野野菜』には、4種類がある。

## ● 特徴

「焼畑のかぶ」

葉が大根に似る。

「南越(みなこし)かぶ」 (いの町)

葉は杓子型。

「田村かぶ」 (仁淀川町)

葉は切れ込みがあり、  
やや紫色を帯びる。

「大道(おおどう)かぶ」 (四万十町)

葉は杓子型で、紫色を帯びる。



## ● 食べ方

根部の肉質がしっかりしているので、肉との煮物や、葉と一緒に炒め物によい。  
また、漬物にしても美味しい。

『牧野野菜』とは... 県立幡多農業高校の教諭だった故・竹田功さんは、牧野富太郎博士が会長を務める東京植物同好会に所属し、帰高の際、牧野博士から高知の伝統野菜の調査を指示され、実践していました。種子を託された農家を中心に『Team Makino』を結成し、これらの伝統野菜などを『牧野野菜』と名付け、復活に向けた活動が始まっています。