

なにあ 伝統野菜の底力

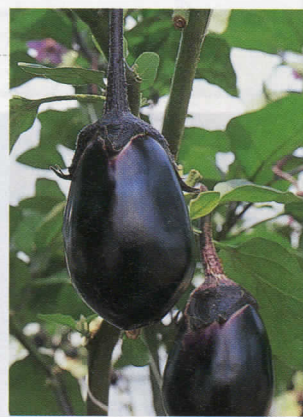
伝統野菜の現場から

天下の台所・大阪で、姿を消していた幻の野菜が復活への道を歩み始めた。形が不揃いでも、ほんの少量でもかまへん。ほんまもんを応援する人の輪が、いま、確実に広がっている。

文 山口馨

30^{センチ}を優に超え、ブツブツと黒いイボがある。採りたてを勧められ、かじると独特の風味が広がった。夏に元気をくれそうな苦み。香りがみずみずしく、味が濃い。摂津東成郡毛馬村(現大阪市都島区)が発祥の「毛馬胡瓜」。かつて大阪のきゅうりと言えば、この品種を指したというが、「手間胡瓜」とあだ名されるほど手がかかるのが難点。しかも一株あたりの収穫量が少ないことから、作りやすい「白イボ系」として代わられ、昭和40年代にはほとんど栽培されなくなっていた。

ほかにも、大根は宮ノ前・天満・田辺、蕪は天王寺、なすは鳥飼、にんじんは木津・難波、くわいは吹田と、大阪には、100年以上前から、各地域の特産として活発に栽培された多くの野菜があった。それ



大阪府環境農林水産総合研究所のビニールハウスで収穫適期を迎えた「泉州水なす」。かつては泉南地区に限って生産・消費されていた在来品種だが、今や大阪を代表する名産に。



らは、食いだおれの胃袋を満たしてきた歴史と伝統を持ちながらも、栽培が難しい、病気や害虫に弱い、収穫時期が限られている、洋風の食生活に合わない、といった理由で姿を消していった。

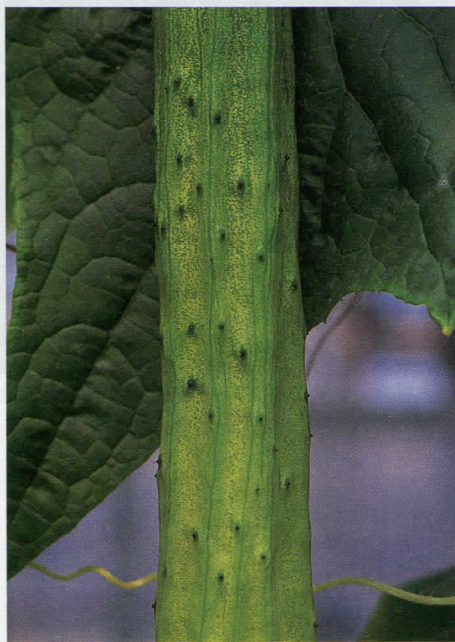
「このままでは、大阪の食文化が貧しくなってしまうのでは。私たちの先祖が長年にわたって食べ続け、生命を繋いできたふるさとの野菜に目を向けよう」。

そんな思いで、在来品種の調査・収集に取り組んでいた農学博士・森下正博さん（大阪府環境農林水産総合研究所の前身、大阪府立農林技術センター元野菜・花き室長）のもとに、ある種子が持ち込まれたのは、平成8年秋のことだった。

100年の眠りから覚めた「天王寺蕪」が火付け役に

「近所のおばあさんから分けてもらった蕪が漬け浸りせず、ほんまにおいしい。どんな品種か調べてくれませんか」。

大阪市住吉区のとある漬物店主の依頼を受け、研究所では、すぐに種子を播き、翌年の6月に採種。10月に再び種子を播いて調査したところ、天王寺蕪の1系統である「切葉天王寺蕪」であることが判明した。与謝蕪村が「名物や蕪の中の天王寺」と詠み、天王寺界隈の名物としてその名を馳せた蕪である。竹垣に蕪を並べて干す光景は、冬の風物詩だったというが、宅地化、虫害などが原因で、大正年間に姿



淀川の中州の村の土壌で生まれた「毛馬胡瓜」。半白系、黒イボが特徴で、古い品種らしい苦みには、薬効があるといわれる。森下さんの努力により65年ぶりに復活してから10年、研究所では、試験栽培によって廃れた理由や効果的な栽培方法を探り、生産農家をサポートするといった取り組みを続けている。





「天王寺蕪」は、なにわの伝統野菜の中でも特に古い歴史があり、「本草図鑑」などにも記述が見られる。根身が白くて平たく、切葉と丸葉のタイプがある。地上に浮き上がったように見えるため、「天王寺浮き蕪」とも。しっかりとした歯応えと甘みが特徴。



西野さんのおすすめは、「天王寺蕪と鯛の煮物」。ゆがいた天王寺蕪を、別に煮た鯛と合わせたあっさり味の家庭料理だ。



「天王寺蕪の塩漬け」。ビニール袋に入れて塩もみして一晩置き、塩抜きするだけのシンプルなお一品。



「どんなふうに使っているか気になって、レストランや料理店を訪ねることが多い」という西野さん(左)と、自ら「なにわ伝統野菜応援団員」を名乗る森下さん(右)。菊菜畑の片隅、春蒔きの天王寺蕪は一列だけと小規模だ。

天王寺かぶら

を消した。およそ100年の間、大阪の台所に登場することのなかった蕪を、一農家が大切に栽培し、種を守り続けていたことに、森下さんからスタッフは心から喜んだ。

一方、郷土史研究のグループ(現在、「天王寺蕪の会」として活動)が、地域の歴史を調べる中で天王寺蕪の存在に行き当たり、そのルーツを探るといふ動きがあった。そこで浮上したのは、「天王寺蕪は、信州・野沢菜のルーツ」という興味深い話。宝暦六年(1756年)、長野県野沢温泉村・健命寺の住職が持ち帰ったところ、茎葉ばかりが成長し、野沢菜になったというのである。

森下さんによると、「雪国である野沢の気候や食文化に合った個体だけが生き残り、自然交雑によって野沢菜が生まれたのでしよう。原種に近い野菜は、土地の影響を受けやすいものなんです」。

天王寺蕪と野沢菜の因果関係は、マスコミでも広く取り上げられ、大阪府民も深い関心を寄せた。「天王寺蕪だけやない。なにわ名物といわれた幻の野菜を蘇らせようやないか」。

作り手と使い手、両者の顔が見える伝統野菜の輪

「田辺大根」は、大阪市住吉区の農家が自家用に栽培していた種子を研究所が譲り受けた。「勝間南瓜」は、和歌山の農家で



江戸時代からの歴史を持つ「大阪しろな」。独特の歯触りとクセのない上品な味わいで、古くから庶民に愛された。明治期には、「天満菜」として春から夏にかけて栽培されていたが、現在では一年中栽培できるように。



濱田さんが菜切り包丁で丁寧に取り切った後、束にするのは奥さんの担当だ。



濱田家の食卓に頻繁に上る「大阪しろなと薄揚げ、平天(さつまあげ)の炒めもの」。少量のだしとしょうゆ、砂糖、酒、みりんというやさしい味付けが、素材の風味を引き立てる。

大阪しろな

探し当てた種子が持ち込まれた。いま、ビニールハウスの中のびのび育てている毛馬胡瓜は、在来種の遺伝子を残す目的で国の試験研究機関に分譲していた種子を、里帰りさせたものだという。

復活の兆しが見え始めた伝統野菜を使ってみたいという料理人、漬物店。うちで扱ってみようかと名乗りを上げる青果店。酒屋の店主も、森下さんに相談を持ちかけた。「勝間南瓜を使って、何かでけへんやろか」。「焼酎やったら作れるのと違うか」。昆布を扱う老舗の主には、「切り干しの天王寺蕪と昆布をマッチングさしたらどうやろ」。

栽培は使い手が見つかったから、生産農家に委託する。森下さんがぜひにと請い、天王寺蕪を栽培することになった西野孝仁さん(東住吉区)は、「作りにくいものやな、というのが最初の印象でした。割れないように、ゆっくり大事に育てんとあかん」。秋時きよりさらに難しいといわれる春時きの天王寺蕪を作るのは、現在、西野さんただ一人。「引き取ってくれる人がいてはるから、いつもがんばっていいものを作ろうと思っています」。

天満橋付近で盛んに作られたことから「天満菜」とも呼ばれる「大阪しろな」が専門の濱田孝さん(住吉区)は、虫避けネットをかけた畝に、早朝から井戸水をやる。「特に生え始めは水が均一に行き渡るよう気を遣います。育ちにムラが出んよう

にね」。畝の数は12。最高の状態で収穫・出荷するための適量だという。夫婦で愛情をかけ、手厚く育てる毎日だ。

生産規模が小さい上に、手間がかかり、収穫時期も限られる。それでも、旬の時に活かしてみようと知恵を絞る人、それを励みに一生懸命栽培する人。双方の顔が見える小さな輪が、なにわの伝統野菜に新たな命を吹き込んだ。

味わい豊かなほんまもん 地域の子供たちに伝えたい

平成10年、大阪市内の幼稚園や小学校でふるさとの野菜を栽培したい、という声が上ががり、栽培指導や啓蒙活動が始まった。食育の教材としても採用され、歌や劇、絵本にもなった。「子供たちが、かつて地域で生産されていた種子を蒔き、育て、食べる。その経験が、〈食〉について考えるきっかけになれば」と、森下さんは、あちこちの学校に足を運ぶ。

「伝統野菜は、大きさと形もバラバラ。しかし、揃いが悪い、つまり多様性があるというところは、その品種が生き残ってきた要素でもあるのです。遺伝的な強さを守ることを考え、ほんまもんの味、香り、昔ながらの食文化を子供たちに伝えていきたいと思います」。雑種第一代植物が果たしてきた役割は大きいですが、広域に、大量に流通させるための品種改良は、在

来品種の優良な特性を失うことでもあった。「本来の個性を持った伝統野菜には、家族の健康な生活の一翼を担う底力がある」と、森下さんは語る。

伝統的な手法による漬物をはじめ、飴やクッキーなどの加工食品も誕生。地域振興のツールとしても取り上げられ、神社や商店街のイベントにも登場する。「田辺大根ふやしたろう会」、「玉造黒門越瓜出隊」、「勝間南瓜普及の会」といった応援団が精力的に活動し、「毛馬きゅうりのぶそんくん」、「天王寺のかぶちゃん」などのキャラクターも生まれるなど、民間、行政を問わず、伝統野菜の復活に力を注ぐネットワークの広がりは目覚ましい。

平成17年には府による「なにわの伝統野菜認証制度」もスタート。今年新たに加わった「碓井豌豆」を含め、17品目が認証マークを付けて販売されている。

「いま、いろんなかたちで復活への取り組みが始まったばかり。長い眠りから覚めた蒸気機関車が再び動き出したようなものです。新幹線のように速く走れないし、ときには人の手を借りんとあかん。でも、逆に誰もが自主的に、楽しみながら関われるという魅力があります」と、森下さんは、確かな手応えに目を細める。

ふるさとの野菜がその真価を發揮し、食文化に深く浸透してほしい。そんな願いを乗せて、「なにわ伝統野菜号」はガタゴトンと動き始めた。



天王寺蕪、大阪しろな、玉造黒門越瓜など、季節を伝える漬物は、なにわの伝統野菜PRにも一役買っている。撮影協力/四天王寺 西むら

なにない伝統野菜の旬を発信 四天王寺西むら



夏の代表は、泉州水なすの浅漬け。一つずつ丁寧に塩揉みしてからぬかに漬ける。

個性を活かすために味付けを控える。
硬いものは硬さを、苦いものは苦さをそのままに。

「天王寺蕪の種子が見つかり、在来の野菜を復活させようという試みが始まっている話を聞いた時、私にも何かできへんかと思つて」。父の代から大阪で漬物店を営んできた西村孝さんが、活動の中心人物であった森下さん(前述)を訪ね、相談の上開店したのが、「四天王寺西むら」だ。まさにその蕪の発祥地、四天王寺参道で伝統野菜の漬物を販売する。

なにないの伝統野菜本来の味わいを生かすために、昔ながらの漬け込みにこだわり、天日塩、上質の昆布、低農薬のぬかを使用。調味料を極力控え、それぞれの素材によって漬け方を変える。苦いものは苦のまま、硬いものは硬いままに。ナチュラルな風味には、「漬物である以前に、野菜そのものを味わってほしい」という思いが込められている。

野菜は契約農家から買い受ける。「量は少ないし、値段も高い。収穫されたものを全部引き取るので、リスクもあるけれど、その代わり本気でええものを作ってくれる。信頼関係が大事なんです」。デメリットがあるにもかかわらず、栽培に励む生産者を支え、広めていくのが自分たち加工业者の役割だ、と西村さん。

壁には、「ぼくたちが作った野菜を漬物にしてくれてありがとう」という小学生から届いた多数の手紙。伝統野菜を紹介するホームページも好評だ。参拝帰りに町屋風の店に立ち寄って、なにないの伝統野菜の存在を知る人も多く、旬の味覚を求めるリピーターも増えつつある。「ほんまもんの大阪の味をもっと知ってもらうために、できることを探っていきたい」。なにない伝統野菜の心強い味方である。



四天王寺 西むら

06-6772-6655 10:00~18:00 無休
大阪市天王寺区四天王寺1-12-10
地下鉄「四天王寺夕陽ヶ丘」駅
4番出口下車 徒歩2分
<http://www.naniwatukemono.com>
*オンラインショッピングでもお買い求めいただけます。

特典 UCカードを3,000円以上
ご利用いただいた方に
プレゼント進呈。

*期間 6/20~8/31
*オンラインショッピングは対象外です。

大阪しろなの浅漬け。漬けた後、手で揉むことで緑はいっそう鮮やかに。

