

遊佐町地域おこし協力隊制作

おいしくナットク遊佐の食

2014/03

ゆざのみ

003

別冊 広報ゆざ

特集

在来作物を探して

遊佐の在来作物

— 親から子へ、世代をこえて受け継がれてきた種 —

“土地の味”の伝承者

在来作物とは、播種から栽培、収穫、そして種の採取まで、一連の作業を毎年行わなければ種が絶えてしまう作物のことです。その多くは文化や気候風土など地域の特性を受けながら、長い年月をかけてその土地に適応したものであるため、作物がもつ辛味、苦味、えぐみなどは、まさに“土地の味”。在来作物は、個性豊かな「昔ながらの作物」の魅力を持っているのです。京野菜や加賀野菜と呼ばれているものも、在来作物の一種だというとわかりやすいかもしれません。

山形県は、それらに比べると知名度は低いものの、その種類の多さでは群を抜いています。穀物、野菜、果樹などを含めると、現在県内には160品目以上の在来作物があると言われ、その中には300年以上の歴史があるものや、たった1軒だけで育て、守られてきたものもあります。

作物の消失は食文化の消失

時は流れ、現代は大量生産、大量消費の時代。今、在来作物は全国各地で地域からひそかに姿を消しつつあります。山形でもここ数十年で30種類以上の種が消えたと言われています。その地域にしかない在来作物は、一度姿を消してしまうと二度と戻りません。そしてそれは、作物と一緒に継承されてきた栽培方法や食文化の消失でもあります。

在来作物を求めて

そんな中、地域おこし協力隊は、守り続けてきた野菜を自分の代で絶えさせてはならないと、自家採取しながら栽培を続けている生産者や、在来作物を使って地域や家庭に伝わってきた伝統の味を継承しているおばあちゃん、おじいちゃんとお会いしました。

彼らが守り続けてきた在来作物とは、そして作り続けてきた理由とは、一体何だったのでしょうか。

今回の「ゆぎのみ」は、そんな遊佐の在来作物の中で、「善吉菜」と「イガなし栗」の2つをとりあげ、遊佐の「食」の魅力に違った角度から光を当ててみたいと思います。



ぜんきちな 善吉菜

発祥は下当集落の金野治右衛門さんの家。
100年以上前から育てられており、善吉菜という
名称は屋号の「善吉」からきているとか

どんな作物—？

善吉菜はタイサイの仲間。チンゲン菜のような形で、30cm以上の大きさに育ちます。8月下旬から9月下旬頃に種を蒔き、本葉が4枚になったら形の良いものを選別し定植します。収穫は11月下旬から12月上旬頃。種取りは6月上旬頃。株元が大きく葉や茎が力チツとして、葉先が丸く、色が薄いものを選びます。

善吉菜の葉は厚く、雪に一度うたせることでとろみが出て甘みが

増します。漬物や弁慶飯、芯の部分は煮付けたり干したりして食され、タコ煮と呼ばれる茎から葉の部分を用いた煮物もあったそうです。



善吉菜の生産者、白崎さんの弁慶飯。善吉菜のほのかな甘みはご飯との相性抜群

善吉菜 栽培スケジュール

播種・発芽
(8月下旬～9月下旬)



大体1週間程度で芽が出ます

選別
(9月上旬～10月上旬)



ここで形の良いものを選別します

収穫
(11月下旬～12月上旬)

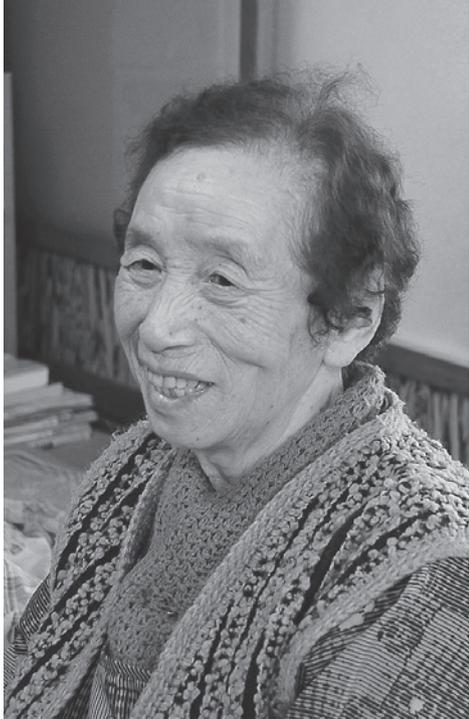


大きな葉に育ちました。生産者の方によると、昔はもっと大きかったとのこと

種取り
(6月上旬)



5月下旬に、菜の花のような黄色い花を咲かせます。花が終わると、なたねと同じくらいの大きさの種がとれます



善吉菜栽培の 支えるもの

右上：白崎さんの畑の善吉菜。下当のものより葉の色が明るいのが特徴です
左上：栽培者の一人、金野菊さん（下当上）。お姑さんの見よう見まねで栽培を始め、もう70年。90歳とは思えないほど明るくエネルギー満ちた

協力隊がその存在を知ったときには、既に伝承の危機にあった善吉菜。しかし、生産者を支えていたのはまさに「食の魅力」でした

昭和50年頃までは多くの家で作られていた善吉菜。しかし、山形菜やチンゲン菜の普及により、生産者は減っていきました。現在も変わらず作り続けているのは、下当上集落の金野菊さんを含む2軒を中心に、下当から種を譲り受けたという藤井集落の白崎キミ子さんら。二つの地区の善吉菜には若干色の違いがみられ、同じ町内でも、畑の土や肥料、水、立地、気候などの違いから、それぞれの土地に適した形で栽培されてきたことが分かります。

一方で、高齢化により、体力的にも不安を感じ始めていた二人。「そろそろ作るのをやめようかと」思っていたとは金野さん。でも、そんな二人を支えていたのは善吉菜の「味」でした。「お父ちゃん（旦那さん）が美味しいと言って食べべてくれる。そのうちに、息子も好んで食べてくれるようになった」（白崎さん）。「善吉菜にはどの野菜とも違う昔からの味がある」（金野さん）。

善吉菜のこれまでとこれからは、生産者はもちろん、食べる人に支えられているのかもしれない。

昨年、協力隊は金野さんと白崎さんの畑から苗を株分けしていただき、7名の農家の方に配りました。彼女たちが守ってきた種と味が、これからも受け継がれていくことを願っています。

善吉菜の今



白崎キミ子さん（藤井）
「身体が動くうちは栽培を続けたい。家の味と善吉菜を食べる習慣が後の代までつながってくれたら。」と想いを語ります



トゲなし栗

イガにトゲのない不思議な栗。空白の時を経て、記憶から蘇った作物

由来は？

トゲなし栗が知られるようになったのは昭和10年。秋田管林局が酒田署管内の栗の調査をした際、蚕桑集落の佐々木鐵三郎氏が所有する林の中から、たった1本発見されたことがきっかけです。そしてそのことが、同年12月11日、秋田魁新報に掲載。「イガにトゲのない栗の樹発見。全国的に最初の珍種である」として発表されました。同年12月16日には東京朝日新聞にも掲載され、「味はなかなか結構」と評されています。

遊佐町が発祥？

実は、秋田魁新報に取り上げられる前の明治30年頃に、山形県中



秋田魁新報の記事。「全国的に最初の珍種である」と紹介されています



トゲなし栗のイガ。イガの特徴である鋭いトゲは一部分にしか残されていません

山町で発見されたという記録があります。その樹が昭和2年頃、新聞で紹介されたことを機に、岡山県和気町や埼玉県安行村（当時）、アメリカに穂木が渡ったと言われています。しかし、遊佐町のトゲなし栗のルーツが中山町であるかどうかは不明です。

ちなみにこの栗は秋田県で栽培振興され、現在はカタログで注文すれば誰でも栽培できるほどに普及しています。先に取り上げた善吉菜とは反対の運命をたどった在来作物なのです。

齋藤さんちの トゲなし栗

当時、全国各地からの反響を受け普及に乗り出したのは秋田県でした。遊佐町内では、蚕桑で発見された樹もやがて切り倒され、その存在は忘れられたかに見えませんでした。

しかし昨年、遊佐町図書館からトゲなし栗があるらしいとの話があたり、聞き取りを行った結果、野沢集落の齋藤一男いちおさんの畑に2本のトゲなし栗を発見することができました。



美味しければ、高級も 下級ありません

齋藤さんがトゲなし栗を植えたのは、今から15年程前。子どもの頃、遊佐で実際に生えていた木を見たことがあり、珍しさで懐かしさから、苗木屋で購入したそうです。

「トゲなし栗の果実は、丸く大きいものが一つだけ。受粉が悪く梅雨明けに落果することも多いため、一般的な栗に比べて多くは採れない。栗玉虫の駆除など手入れも大変」。齋藤さんの言葉からは、トゲなし栗が普及しなかった訳を想像することができます。

齋藤さんは、家で採れた栗の实を、家族と食べたりふらつとの産直で販売したりしています。収量は多くないためわずかながらの販売ではありますが、購入者からは美味しいと評判です。

「この栗は塩茹しほです。ただでおいしいんです。スーパーなどの市場に出すほどの量や、規定の形には満たなくても、おいしいものを追求すればそれで良いはず。味が良ければ、作物には高級も下級もありません」。

テマヒマかかかる在来作物。それを作り続ける理由は、決して特別なことではありませんでした。



トゲなし栗の木。一般的な栗の木と大きな違いはないようです。一房から取れる栗は1個～2個です。

在来作物に見る、遊佐の新たな魅力

注目されつつある在来作物

ここしばらく、日本人は経済効率や生産効率など、あらゆることに「効率」を優先させ、様々なものを失い、失くしてからその価値に気付いてきました。そしてそれは、地域の伝統的な食文化や食材を見直す「スローフード」や、ゆつたりとした時の流れの中で暮らす「スローライフ」といった考え方につながり、私たちの生活に徐々に浸透してきています。在来作物も今、その流れの中にいます。

一方で、これまで在来作物の種を守り、受け継いできた人々も高齢化が進んでいます。また、栽

培が難しく、種取りが大変な昔ながらの作物を苦勞して作らなくても、比較的栽培しやすく、万人受けする野菜を作ればいいという意見もあります。

しかし、その人たちが在来作物を作り続けるのは、「家族や孫に食べさせたいから」「子どもの頃から食べていて他にはないおいしさがあるから」「先祖代々伝えられてきた種を自分の代では絶やしたくないから」。作り手の様々な想いが、これまで種を守り続けてきた大きな原動力になっているのです。

「守る」体制の構築を

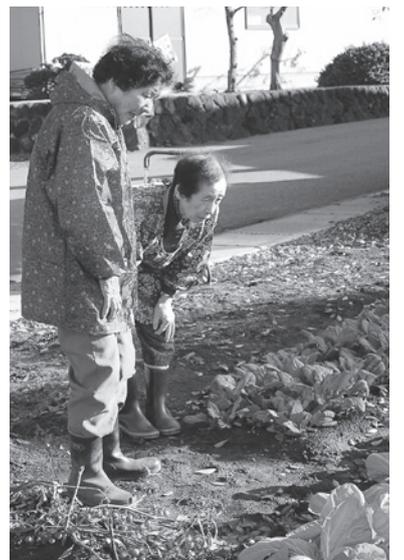
このような在来作物をこれからも守り続けていくためには、「地域の食」の存在価値や魅力を理解し、「自分たちが守る」取り組みを創り出す必要があります。

例えば、学校の授業などで在来作物を守り続けてきた「地域の先生」に教わりながら、一緒に栽培する授業は面白いと思います。このような取り組みは既に他地域でも行われており、学び、食べるこ



とで、子どもたちは遊佐の食に誇りを持つようになります。

また、地域の食材を活用する飲食店を増やし、そこで様々なイベントを行ったり、生産者や飲食店、行政などで組織する在来作物の推進協議会の設置や、地域に残る作物の認定制度、出口戦略としての需要拡大や商品化を考えることも大事です。このように遊佐の魅力をもっとPRしていくことで、遊佐固有の地域資源が守られ、誇るべ



き魅力としてこれからも地域に根ざしていくと思います。

人と人をつなぐ地域資源

鶴岡の「ただちや豆」のように、それを「食べてみたいから遊佐に行く！」というような在来作物は、まだまだ眠っているのではないかと感じています。今回取り上げた2つの作物以外にも、ヘアミアズキ、ドウラクアズキ、テンコアズキと呼ばれるアズキや、ヨメノカオという名前の菊など、数点の情報も寄せられています。

地域おこし協力隊は、これからも地域資源を調査・発掘し、地域内外の人を「つなぐ」魅力的なものとして発信し続けたいと思います。これも在来作物ではないか？というものがあれば、是非ご連絡ください。協力隊と一緒に、遊佐の魅力を見つけていきましょう。



こんにちは！ 地域おこし協力隊です

遊佐の地域活性化をめざす地域おこし協力隊。
岡部裕三、鍋内愛美、坪沼雪人の活動をお伝えします。



「本音」で向き合った3年間

早いもので遊佐町の協力隊活動がはじまり、3年が経過しました。そして私はこの3月末をもって任期を満了することになりました。協力隊活動を終えるにあたりこれまでを振り返ると、地域のみなさんの様々なご協力があったはじめて、沢山の企画と一緒に創り上げることができたのだということをおぼろげに感じています。

生まれ育った遊佐町のこれからを想う一人一人と、遊佐の魅力にひかれ移住して来た私が協力隊という「縁」でつながり、互いに感じ考えている町への「想い」を本音で話し合うことができたこの3年間は本当に貴重な時間でした。あっという間に過ぎた短い時間ではありましたが、これからのまちづくりにつながる小さなきっかけを、いくらかでも生み出すことができたら嬉しく思います。

私の協力隊としての活動は終了しますが、山形や遊佐町がもっとももっと元気で魅力的な町になるよう、これからも活動を続けていきたいと思えます。3年間本当にありがとうございました。そしてこれからもよろしくお祈りします。



おかべ ゆうそ
岡部裕三



なべうちまなみ
鍋内愛美

遊佐町をもっと面白く

神奈川県の川崎市から、ここ遊佐町に移り住み早2年が経ちました。日々、沢山の方の助けを借りながら活動させていただいています。

2年目の活動では、1年目の活動を通して感じた課題をもとに、少しずつでも変化するきっかけ、より良くなるきっかけを作っていこうという思いで活動してきました。そして、一つひとつのプロジェクトを終えるたびに、次の活動につながるヒントを得てきたことを実感しています。同時に、遊佐町をもっともっと発信していかなければならないという意識も強くなりました。そして、3年目を迎える今、新たに「遊佐町 いまむかし 風景写真コンクール」という企画が動き出しています。遊佐町の風景に焦点を当て内から外から見つめることで、変化していく町の様子や私たちの暮らし、遊佐町の良さに目を向けるきっかけになれば嬉しいです。皆さんと遊佐町をもっと面白くしていきたいです。



自然とともに

昨年の4月に家族で遊佐へ移住し、「地域おこし協力隊」として活動させていただいてから、早いものでまもなく一年になろうとしています。

来て早々に田植えの季節となり、見ず知らずの者に支援の依頼など来るのだろうか…？ という不安もすぐに消し飛ぶほどに、毎日の新たな出会いと、心地よい汗のかける野良仕事が続いてくれたことは、移住への不安も同時に感謝の気持ちに変えてくれました。

一年目は、温かく迎えてくださった広野集落での農作業の支援が中心の活動でした。加えて二年目からは、私たち家族が移住するきっかけともなった東日本大震災と原発事故の、被災者や避難者の方々への空き家等を活用した「保養」支援を通して、遊佐に来ていただくことによって移住・定住に結びつけられるような活動を具体化していきたいと考えています。私達自身が感じた遊佐町の自然の良さを、今も痛みや苦しみを感じている方々に伝えていく中で、地元の皆さんとも分かち合っていけたら幸いです。



つばぬまゆきと
坪沼雪人

「ゆざのみ」とは…漢字にすると「遊佐の実」。果実の中に種があるように、遊佐のおいしさが詰まった「ゆざのみ」を読んだあと、みなさんの中に食への興味の芽がでるように、との想いが込められています。