

地産地消とにいがた野菜の未来①

「長岡野菜」の復権

「家庭の食卓に、毎日のように並んでいたふるさと在来品種の野菜を

『長岡野菜』というブランド名で売り出そう」

おいしいと評判だが、生産効率を考えるとあまり

「三つ三つ……と姿を消しつつあった長岡の伝統野菜。

復活の陰には、「食文化の継承は、地域文化を育むこと」とする

地元の人々の熱い思いがあった。

伝統野菜は地域の宝

「野菜には『食品』『商品』『植物』という三つの顔がある」。全国を行脚し、地域の伝統野菜を食した青果物研究家、故・江澤正平さん（元東京青果株式会社常務）の言葉である。消費者は野菜を食品と見る。農家や小売業者は商品ととらえる。学者は植物と考えるが、食品、商品としての顔がよく見えない。しかし「三つのうちどれが欠けても、野菜の正しい理解にはならない。野菜の顔を見極めなければならぬ」

江澤さんのアドバイスで平成十年、

『長岡野菜研究会』が立ち上がった。発起人の一人、江澤さんの後輩でもある長岡中央青果株式会社社長鈴木圭介さんは語る。「あるとき、江澤さんが豊栄の焼き茄子を褒めるので『長岡には実が締まり、蒸かして食べるとうまい茄子がありますよ』とお話しました。長岡には今でも焼き茄子文化はありません。江澤さんも蒸かす、煮るといふ茄子の食べ方は考えてもみなかった。そこで、あまりのうまさに驚いて長岡野菜を勧められたようです」

江澤さんや鈴木さんらは女子栄養大学の教授を呼び、試食会を開いた。「たいへんおいしい」。鈴木さんは思った。「他にも長岡ならではの伝統野菜がたくさんある。長岡野菜は地域の宝だ」。この思いが平成十二年、『長岡野菜ブランド協会』の発足に結実した。



食文化を育てる すなわち 地域文化を育む。



**JA越後ながおか直営
とれたて旬鮮市「なじらーて」**
6/19(土)OPEN

おいしく安心・安全な野菜を皆様へお届けしたいという思いはもちろん、より新鮮な野菜をご提供したいとの願いから生まれたのが、とれたて旬鮮市「なじらーて」です。生産者の顔が見える野菜をはじめ、浅漬け、味噌漬けといった加工品まで、地元農家の皆さんが誠心誠意、真心を込めて作った農業製品を販売しています。またレストランや料理店と連携し、旬野菜や長岡野菜を用いたレシピの作成、素材の提供も。野菜が不足がちとなる冬場は近年の高い冷凍技術を活用し、肴豆ほかの野菜を冷凍保存して販売。地元の皆さんばかりでなく、県内外のお客様のお越しを心よりお待ちしております。

JA越後ながおか
営農経済部 営農課
課長補佐
難波 英洋 さん

森民夫長岡市長ほか、ご来賓の皆様による祝典のテープカット

とれたて旬鮮市
「なじらーて」
長岡市関原町1丁目
中原2980-1
TEL 0258-47-2003
開 年未年始、毎月第2・4火曜
9:30~19:00
(季節により変動)
専用車30台、大型バス2台



「長岡野菜のように個性ある野菜の生産は、小規模生産をいとわず、我が子のように野菜を育てる小林幸一さんのような名人にしかできない」と鈴木圭介会長。

「作る」ではなく「育てる」

長岡野菜の代表『巾着なす』は、明治初期、田上町から長岡へ嫁にきた娘が種を持参したことからは生産が始まったとされる。以来、全国的にも類似の品種は現存せず、長岡特有の茄子として定着した。

この巾着なす、生産がきわめて難しく、「名人」と言われる生産者・小林幸一さんによれば、「一本に勢いがある」と、茄子の実に縦シワが入ります。このシワが原種のあらわれ。品種改良された茄子は肥料をたくさん与えるなど、人間が環境を作って管理しますが、原種はより自然に近い環境で管理しないと実を留めません。私の場合は一〜三月初旬に種を蒔き、六月中旬〜十月にかけて収穫します。しかし、近年の異常気象が原因で出荷が遅れる年もあります」と言う。苗の根本から第一節に成る一番果

は、自ら成長しようとする力が弱く、すぐに実が落ちてしまう。逆に、木に勢いがあれば、原種の特長である縦シワが実に入り、旨味のある実を留める。

また茄子は本来、乾燥に弱く、通常の栽培なら水をたくさん与えなければならぬ。しかし小林さんが栽培する巾着なすは反対で、栽培時、水をいっさい与えず、本来の旨みと味を引き出すよう管理する。小林さんは語る。「水をやると根が怠けるからです」。水を与えなければ、茄子の木が自ら水を求め、地中深く根を張る。結果、土中の栄養分を十分に吸収して「勢いのあるいい木になり、濃い味の実をたくさんつけます」

小林さんは鈴木さんとともに「長岡野菜ブランド協会」を立ち上げた一人だ。以前は長岡野菜のほとんどを栽培していたが、「巾着なす以外は別の人に任せ、より多くの生産者が



かつて家庭の食卓で、毎日のように出されていた長岡野菜の料理(写真左上)巾着なすの味噌漬けと辛子漬け ※以下はホテルニューオータニ長岡「日本料理 胡蝶」のメニュー(写真右上)蒸かし巾着なす(写真左下)のっぺい(里芋入り)

分担して携わることで、長岡野菜を育て広めたい」と言う。

鈴木さん、小林さんの二人は語る。「生産者は野菜の成長を手助けする者。その意味で野菜を『作る』のではなく、子どもを育てるのと同じように愛情を込めて『育てる』。地域の野菜は地域文化の一つ。地域が育てるものです」

二人は長岡野菜を通じて子どもたちの味覚を育て、研修や講演会などで明日を担う人材も育てている。

長岡野菜

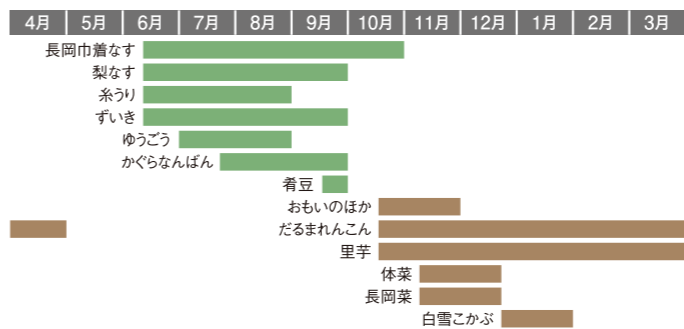
13品目

長岡野菜とは?



『長岡巾着まつり』(9月19日・日曜開催)のポスター。長岡野菜の即売会や料理の実演、オリジナルTシャツの販売などが行われる。

●「長岡野菜」食べごろカレンダー



「命のメーカー」野菜

かつて家庭の食卓に毎日のように並んでいた長岡野菜。これらを保存し、生産、消費の拡大に積極的に取り組みようと設立されたのが「長岡野菜ブランド協会」だ。

平成二十二年現在、協会が認定する長岡野菜は上にある十三品目。鈴木さんは言う。「かつて江澤さんは語りました。『高度経済成長期を迎える前まで日本中のどこでも、人々が暮らす街の近くに畑があり、その日の朝、その日に食べる分だけ収穫した野菜を農家の人々が八八車まで運んで売っていた。ところが、昭和三十年代に入り、スーパーマーケットが台頭し始めると、野菜は『大量に』作りやすく、『病気をせず、丈夫に』色と形がそろったもの『へと品種改良されていった』と。つまり、三つの顔のうち『商品』だけが独り歩きをするようになった。

農耕民族として二千年余の歴史を持つ日本人。野菜を『食品』として

育ててきた長い歴史がある。ところが、昭和三十六年、農業基本法の施行と相前後して農作物はたくさん作れば売れる時代に。大八車から十トントラックへ、農薬は使い放題に。確かに、食料供給と農家の経済を考えると、大量生産は必要だが、反面、大量生産を目的にした品種改良では良い味は望めない。いわんや健康においてをやである。野菜の『商品』としての顔だけを独り歩きさせたままではいいの。『食品』としての顔を見直す必要もあるのではないか。生命の源・農作物を収穫する崇高な農業という仕事を法律や時代の変遷で翻弄したままでいいの。『収穫や栽培に手間のかかる地域の伝統野菜は、この五十年で二つ二つ……と姿を消してしまいました』。生産効率を考え、栽培農家が敬遠したからである。

「自動車会社が車を造るように、野菜は身体をつくります。換言すれば、野菜は命のメーカー。命をつなぐ食べ物作りには誇りを持つ農業従事者を

増やしたい」。この考えのもと、江澤さんを招き、農家、八百屋など、長岡の農業関係者による勉強会『識菜会』が繰り返された。結果、それまで「見向きもされなかった」長岡野菜復活の扉が開かれていった。折しも、京野菜、加賀野菜が全国的に認知され、福井伝統野菜、長岡野菜が続き、会津野菜、江戸野菜、大和野菜、なにわ伝統野菜といった伝統野菜の復活運動が全国的に広まり、各地で食文化を見直すという動きがさかんになっていった頃だった。



巾着なす生産者
小林 幸一 さん



長岡中央青果株式会社
鈴木 圭介 会長