

在来野菜の生産の継承に関する研究—滋賀の鮎河菜—

新村 桃子（環境教育課程 4 回生）

[目的]

大都市圏への人口集中と農業人口の減少や食品流通の広域化が進み、青果物までも商品生産性が重視され、大量生産・大量流通する時代になった。その結果、自給型作物は減少し、地域で代々栽培し続けてきた在来の野菜が存亡の危機を迎えている。地域の在来野菜はその地域で長期に渡って育種改良されてきた作物であり、風土に適した特性を持っている。

本研究では滋賀県の在来野菜の代表として土山の鮎河菜をとりあげ、調査し、在来野菜がその地域で育まれ根づいてきた理由を明らかにする。そして在来野菜を取り巻く現状を踏まえた上で、その生産を継承していく意義について考えていくことを目的とした。

[方法]

- ・ 調査対象 甲賀市土山町鮎河の在来野菜 鮎河菜
鮎河菜は集落名が付いたアブラナ科の野菜である。
10月中旬に播種、3月から4月に臺立ちした株の中央の茎と葉を食用とする。家庭で栽培した菜がおひたしや塩漬け等の料理に利用される他、生産者による出荷流通もある。
鮎河菜は山間部の鮎河で、青菜類の少ない季節の貴重なビタミン源となっている。
- ・ 調査方法 鮎河菜の生産者へ現地での聞き取り調査を行い、鮎河菜の特徴、由来、育成過程、利用方法について調べた。

[結果と考察]

鮎河菜は、鮎河でしか育てられない土着の在来菜で、食生活上の位置づけが高い野菜であることが分かった。集落のそれぞれの家で食べる分を育て、利用する自給型野菜として鮎河に根付いてきた。鮎河の人が鮎河菜に愛着を持って栽培し、おひたしや漬物などに利用していることを確認することができた。鮎河菜は今でも各家で自家採種されており、葉の形などに家毎の特徴がみられた。地域に根ざした食文化を継承していくためには、在来種を保存し、種子をとり続けることが必要である。

日本農村の伝統的な多品目少量栽培による自給自足の生活スタイルが近年、生産者の高齢化と若い人が農業に携わらなくなった等の理由により変容を迫られている。在来菜栽培の担い手不足が進行しつつある。農業の担い手の育成という点で鮎河では、営農法人の活動がある。このような動きは鮎河菜の栽培の継承を支えていく1つの力となるだろう。近年、消費者は農への関心を高め、地元野菜への購買意欲を大きく持つようになってきている。風土性を持つ鮎河菜のような在来作物が地域で継承され、将来にわたって存続することを望むものである。