

野菜の歴史にロマンあり！



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)

シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。11年から農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

幸せを呼ぶスイカ

1789年、フランス革命の年に生まれたスイカが富良野市にあります。「ムーン&スターズ」というロマンチックな名前のスイカは、皮の表面に星くずがちりばめられたような模様が入っています。中世からの言い伝えでは、その星くず模様の中に、まあるいお月さまの柄が入っていると「幸せを呼ぶ」といわれるそうです。

そのタネは、200年以上もの長い間、アメリカで交雑することなく隔離して育てられ、自家採取により現代にまで受け継がれてきました。そのタネが、今年富良野市のジュラファームで実をつけたのです。

「ムーン&スターズ」は、重さが12~15kgもある大きなスイカで、皮は分厚く、タネは普通の2~3倍もあります。栽培は普通のスイカより難しく、一玉一玉の成長がバラバラなため、水やりの量とタイミングに気を使うそうです。ジュラファームでは、スイカの一つの株から一つしか実をならせず、100日かけてじっくり育てて完熟させる栽培方法を行っています。

真っ赤な果肉をほお張ると、スイカらしいシャリシャリ感が心地よく、後味がすっきりとした上品な甘さです。このスイカが大好きだという人が世界中にいたからこそ、200年以上もタネが生き続けてきたのでしょう。

その間にこのスイカを食べた多くの人は、星くず模様の伝説を知っていたのでしょうか？どんな「幸せ」を求めていたのでしょうか？そんなことに思いをはせながら食べると、昔の人とこのスイカを共有しているような気持ちになります。いつか星のキレイな富良野の夜に、畑の星くずたちが照らされている風景を見てみたいものです。

伝統野菜「及部きゅうり」

北海道には、京都や金沢にあるような伝統野菜と呼べるものはあまりありません。そんな中でも道南の畑に行くと、「函館にんじん」や「函館赤かぶ」など、世代を超えてタネが守られてきた昔ながらの野菜に会うことができます。この夏私がうかがったのが、函館市の酒井寿美子さんの畑。「及部およべきゅうり」と呼ばれる太くて立派なきゅうりがなっていました。ハウスで

は上手く育たないと、露地で栽培されているため、今年は台風の被害を受けたそうです。「及部きゅうり」は、収量が普通のキュウリの半分以下で、タネがよーく見ないとわからないほど小さいため、自家採取の作業も大変です。それでも、それぞれの生産者の思いがあり、タネは長い間受け継がれてきました。酒井さんの場合は、亡くなられた叔母さまからタネを譲り受けたそうです。叔母さまは、ご主人が「漬物にするなら及部きゅうりじゃなきゃ！」とおっしゃる方だったので、夫婦愛から60年間作り続けてこられたんです。だから私の代で絶やせないと強い使命感を抱いていらっしゃいます。

昔から漬物用として使われてきたきゅうりですが、その他の食べ方は、地域によって違います。函館市では酢の物、福島町では味噌炒め、松前町では汁物に入れるのがポピュラー。松前町には「八杯汁」と呼ばれ、八杯食べられるくらいおいしいといわれる郷土料理があります。その中に「及部きゅうり」を入れるそう。しょう油味のとろみのあるすまし汁で、夏には冷たく冷やしてご飯にかけていただくそうです。青々しい香りが広がる力のあるきゅうりですよー。

「函館赤かぶ」を看板むすめに！

酒井さんも所属するJA新函館の女性部の皆さんは、「及部きゅうり」以外にも「函館赤かぶ」を生産しています。戦後には作られていたと思われるこのかぶは、葉の色が赤紫色をしており、果肉は柔らか。タネの由来は、地元の聞き取り調査によると、おそらく青森県福地村から持ってこられたものではないかとのことでした。現在、特徴である鮮やかな赤色を生かして、女性部では甘酢漬けを作り、販売を始めました。年々漬物野菜の購入量が減る中で、このままでは「函館赤かぶ」も作る人がいなくなり、消滅してしまうのではないかという危機感があり、漬物の販売を始めたそうです。

誰も買う人がいないと生産者も作る意欲を失います。自家採取している野菜のタネは、一度消滅すると二度と同じものを作ることができない貴重なものです。地域の食文化であり、知的財産なのです。



札幌大球よ永遠に！

漬物シーズンに大根が干されている風景を見ることがめっきり少なくなりました。マンションで漬物を発酵させる場所がないことも原因です。そのため、漬物野菜を作る生産者も激減しました。市場での漬物大根の受け入れも、10年ほど前から土のままではなく、1本1本洗って出さなくてはならなくなり、その労力や手間から漬物大根の生産するのをやめた人も多かったそうです。

札幌の名前が付いた伝統野菜「札幌大球」は、まさに漬物のためのキャベツです。直径50cmもあるジャンボキャベツのため、加工用にはもってこいです！食感は普通のキャベツよりも柔らかいですが、漬けてもべしゃつとなりません。短期間で漬かりやすいのも重宝がられる理由です。

数十年前から札幌大球を作っているのは、当別町の高橋農園さん。30年以上前は、漬物時期になると、市場や漬物屋さんを毎日トラックで往復し、大忙しの稼ぎ時だったそう。ご近所では、畑1反の稼ぎで車を買ったという話も聞いたとか。今は70代になった奥様が、10kg以上あるキャベツを収穫するのは大変です。10月ともなれば、雨の日は震える寒さで、キャベツの葉っぱに泥が付くのを防ぎながら収穫するのでさらに大変になります。重量野菜といわれる漬物野菜は、高齢になるほど農作業がたらくなくなり、ご家族はそろそろやめようかとも話すそうですが、ご主人は漬物野菜の華やかな時代を忘れられずに、今年もタネを購入されたそうです。

失くすのがもったいないと思える野菜は、今の時代に合わせた食べ方が必要です。山形の伝統品種「カラトリイモ」は、ココナッツミルクと相性が良いと地元のシェフが発案されたとか。貴重だから残すのではなく、おいしいから、必要だから残すにならないと生産者も作るのが難しくなってしまう。こんな時こそ、新鮮な感覚で食べられる提案をするのが私の仕事なのですが…（苦）。