

なにわ伝統野菜の今日的意義

—なにわの伝統野菜で大阪を「しんか」させよう—

森下 正博



森下と申します。よろしくお願いします。こちらに立つと、京野菜のコーナーで、いきなり場所を間違えるというところが素晴らしいところ。大学で話をすることになったんですけど、皆さんね、堅いお話ばかりするといかんなと思って、柔らかい話をせないかんなどと思って。まずエプロンをしてですね、上野さん^(*)に負けんようにですね、料理ができたらええんですけども、料理ができないんでね。野菜のお話でちょっと料理させていただこうかなど。このように思います。

二、三日前でしたかね、ある県の方がお見えになってね。「大阪は、伝統野菜えらい元気になってるけど、何ででんねん。」ちゅうようなことをご質問においでになったんですね。まあ、われわれも公務員ですので、難しくですね、物を考えてですね、いろいろ計画を立てて、予算がとれて、いっぺん調査に行った。それからちょっとデータが集まったんで、次こんな研究をしようか、こんな何かをしようかということになっちゃうんですけども。今回のその野菜というのはですね、現在の大量安定、あるいは供給生産ということについて馴染まなくて、もう耐えられないということで、廃れちゃった。そういう物を復活させようということで、きたわけですね。それで、できるとですね、やっぱり形が不ぞろいなんです。田辺大根と天王寺蕪、それから玉葱。なんかちょっと持ってこさせていただきましたんですけども。非常に不揃いなんです。そうすると使う側にすれば、あるいは

流通でですね、商品として取り扱う時に非常に不便なんです。それで、例えば天王寺蕪でしたら、秋に種を蒔くと11月、12月、1月に収穫できるんですけども、春になって使いたいと思ったら、もうあらへんなんていうようなことも。そうすると、もう商売にならんわけですね。そうすると、周年にわたって安定に生産できる品種に取って代わっていくようなことも、そういう季節限定でしか育たない、まあ、いわゆる在来品種の宿命ということで、辿ってきたわけです。

その在来品種をですね、よっこいしょと起こしてですね、またこう走らせようちゅうわけですから、並の走り方を、走らせ方を考えてもですね、これはあかんわけですね。「さあ、農家の皆様方、お作りください。頼んませ。」言うて、どーんと作ってですね、どないしよかちゅうたら、これ運んでもらわないかんからって、市場の人に来ていただいたらですね、「なんじゃこれは、これは。こんなもん、こんなもん。売り物にもできへんし、2L、L、S、M、割れてるやつは入ってるし。」とかね。ちゅうようなことになっちゃうわけですね。もう、そんなことは、目に見えとるわけですね。そういうことが原因で廃れちゃったわけですからね。そしたら今度は、どういう切り口で取り組むかですね。その例えば、この聖護院蕪ですか、聖護院大根ですか。これをどないして食うたら旨いか。どないしたら、おもしろいもんができるかという、そういうことを考えたんです。ですから、今日ね、お見え頂いてますけども、上野先生にですね、こんな蕪あるんやけど、いっぺん料理してくれへんかなど。まあ、普段は、ひかり蕪とかですね。そういう蕪をお使いやったと思うんですけども、まあ、蕪、天王寺蕪を見てですね。「これは、なんともひげ根も多いし、洗うのにも手間食うし、皮はごつう剥かなあかんし。お客さんね、



当日展示されたなにわ伝統野菜

(*) 上野修三氏のこと。法善寺にある割烹「崑川」の先代主人。「浪速魚菜の会」料理顧問（当時）

先ほど言うてはったけど、5人來はるのに、3人分しか取れへんやないか。」ちゅうようなことでですね、非常にご迷惑をかけたんじゃないかなと思います。ですけども、その中にあった物っていうのは、やはりその在来品種の持つ個性なんですよね。天王寺蕪は、やっぱりひかり蕪のようにですね、オールラウンドプレーヤーじゃないんですよね。もう、ファーストやったらファーストしか守られへんとかね。サードやったら、サードしか守られへん。そこでですね、上野さんが、この技術を持ってですね、まさに今日のこれじゃないですけども、戦うわけですね。そうすると、この特性を活かしたお料理を考えていただける。われわれもそうですよね。「こんな仕事あるけども、これやってみいひんか。」と言うてもなかなかね、困りますよね。だけど、「森下に合う、お前の好きなこと何かいっぺんやってみい。」言うたら、夜も寝んと一生懸命頑張っしてよるんですよね。それを画一的に、「こんなプログラムあるさかいに、みんな頑張っしてやってや。」言うたって、そりゃ好きな人もおるし、得意な人もおるし、下手な人もおるし。いろんな方がおられるんですよね。

だけど、今の品種って言うのは、そういういろんな求めに応じて、上手く対応できる。じゃあ、そこで何ががあるのかというと、平均点は80点ぐらいなんで、100点にはなれんのですよ。そやけど、60点とか50点とか、そんなことにはならないのです。そりゃ、やっぱり80点くらいは取れるような品種の良さ、安定性があるんです。ですけ



天王寺蕪

ども、この在来品種。ここにある、今日の野菜もそうだと思うんですけども、非常に個性が強いですから、その出口を見つけてやるとすれば、それは、お料理であったり、加工品であったり。いろんなことがあると思うんです。まず、とにかく出口を見つけてですね、「じゃあこんないっぺん使っしてみたいなあ。こんな加工品作っしてみたいなあ。」という求めが出てきたら、われわれは、農家の人に「これだけ欲しい言うてはんねんけど、ちょっと作っしてくれへんかなあ。」という声をつなげる。そういう形で、まさに点と点を結びながらですね、この在来品種の持つ良さをですね、味の面、あるいは香りの面、いろんな面で、活かせるという取り組みをさせてきてもらっています。

私は、農業試験場と呼ばれる機関に務めているのですが、物を作る力がございませぬ。ですから、今日、足立酒店さん^(*)がお見えなんですけども、勝間南瓜で焼酎を作ってもらったりとかですね、それから、田辺大根、天王寺蕪というふうに、だんだんだんだん輪が広がっしてきています。それから、今日ちょっと、塩昆布のあれを…今、小倉屋さんのご協力ですとね、商品化できた物が、この1月2日にですかね。販売になりまして、それをちょっと試食をと思っましてね、もってきました。貴重なやつを頂いたんで、皆さんようさん食べんといってください。

お話聞きながら食べていただけたらいいと思います。畑で蕪を作るとね、今申しましたように、いろんな形、大きさのものができるんですよね。さあ、畑行っって抜こうかと思ったら、これちょっとええ大きさやちゅうて抜ける、そうかと思えば、その隣にまだこんなに小さい蕪もあるし、パーンと割れてしまってる物もある。そうすると、畑一枚が全部お金にならんのですよね。それじゃ、困るんですよね。だから、青果としては、ちょっと流通しにくいかな、しんどいかなという物は、何か加工品にしてできないかということで、実は私どもの職場ですとね、そういう形がちょっといがんやつか、割れた物を切干にしまっして、乾物にして持っったんですよ。そしたら、たまたま小倉さんがお見えになっって、伝統野菜っていうものが何かあるんやけども、私らにも使えませんかちゅうようなお話がございましてですとね。何

(*) 株式会社足立代表取締役社長・足立敏雄氏。こつまなんきん普及推進協議会会長。リカープラザニューヨークでは伝統野菜焼酎の販売を行っている。

するんやいうたら「私は塩昆布しか知らんしな。」言うて。「いや、私は酒しか知らんしな。」言うて。「そりゃ大いに結構ですよ。ほんなら、この乾物いっぺん使うてみてよ。」その前に、生で食べてもらったら、「へー。こんなん生で食べれるんですか。」って怪訝な顔してね。食べてみると、やっぱり何か知らんけど癖があるんですね。美味しい不味いは、別にしてね。「ああそうなん。」言うて。そやから、お酒の方でもそうですよね。まあ、勝間南瓜^{かじ}ね、生で齧るってわけにもいかないんですけども。畑にいっぱい残っとるんですよ。それで、もうあの場内で払い下げとかを考えてもですな、それは、とてもじゃないけど、皆さんの選ぶ目が厳しいですからね。形が揃ってないとか、大きさはまちまちやとか。それから、今の流通、いわゆる店頭で並んでる野菜を見てる人からすると、このような商品はありえない姿なんですよ。それで、酒屋のおじさんが見えられたんです。これは日本酒にはならんって。今焼酎ブームやでちゅうような話を知ってね。焼酎でそんなんでやるやろか言うて。そやけど、芋焼酎ってできんねんさかいに、麦でもできんねんから、できんことはないやろちゅうようなことになってですな、畑のやついっぺん持って帰ってもらって、試作してもらったんですよ。そしたら、まあそれらしいのができたんですけど、あんまり蒸留しちゃうと、アルコールになってしもて、香りも何にもあらへんのですよ。そやから、何かそのへんのこう火加減じゃないですけどね、そのようなんが、難しいらしいです。まあ、お陰様で、今、天王寺蕪、田辺大根、勝間南瓜、それから越瓜も今チャレンジ



勝間南瓜



こつま南瓜まつり (生根神社)

しているとか、おっしやっておられたんですけど。そういうことで、どんどんどん伝統野菜のそれぞれのですね、お酒、あるいはおかずとか塩昆布とか。それから前にも展示している餡になったりとか、いろんな出口があるんです。そうすると、皆さん方が伝統野菜とか言うてもですな、われわれ試験場で、成績書に何センチ大きくなりました、収穫時期がなんぼ早くなりました、それからビタミンCがちょっとこんなふうにしたら、増えまんねんとかのデータを出しても、なかなか一般の人には届かへんのですよね。だけど、このように商品化していただきますと、「へー。あのいがんてた大根、こないなつたん。蕪、こないなつたん。」目を見張っていただけます。それから、今あの近畿六府県の各地域にそういう伝統野菜があるんですね。京都は、ここにありますような野菜。他には山科なすですね、えび芋とか。それから、奈良であれば、大和マナ、大和太ネギ。兵庫県は、岩津ねぎと武庫一寸蚕豆。それから和歌山は、和歌山大根とうすい豌豆。うすい豌豆ちゅうのは、大阪から出てますねんけど。今は、豌豆いうたら、和歌山が本場やちゅうことですけども。まあまあそれはそれとして、そういう地域にある在来野菜が、何で食べ続けられてきたんやろということをいっぺん解明しながら、なんとか地産地消に向けられないかなという、そんな試験研究いうか、共同研究の中で、今、私がまどめをやらせてもらってるんです。変な言い方やけど、各府県それぞれが自分自身のものですので、ほっといても、一生懸命やってくれはるんですよ。たいがい、共同研究やったら、連携がどやとかね、「ちょっといっぺん言わな。ありゃええ加減なことしとんで。」

ちゅうようなことになるんですけどね。みんな自分の足元のことやさかいね、一生懸命やってくれるのでこっちから言う以上の結果を出していただけるんですね。

この12月にもね、20日に推進会議というようなものやらしていただきました。で、場所どこにしよかなと思って。食べる物の研究なので、紙で味は分からんなどと思って、辻調さん^(*)でやらしてもらったんです。パート1は成績検討。パート2は、辻調の畑先生以下、中華からフレンチから、もうみんな一生懸命協力していただきました。当初は畑先生だけをお願いしてたんですけどね。各伝統野菜がフレンチもあれば、イタリアンもあれば、中華・和風に料理してくれたんです。そしたら、まあ失礼な話やけども、ちょっとしか予算を配当できなかったんです。そやけど、やっぱり自分の前にきたら、パーソナリティーをきちんと出したいと思うんですね。4種類の材料やったんですけど、おいしい料理を各6品計24品作ってくれはったんです。それぞれ、中華とフレンチとそれからもちろん和食も。一番驚いたんがね、大和マナの青汁を作ってくれはったんです。「今の健康ブームに乗って青汁をでっか。」て聞いたんですけど「いやそんなレベル低いもんやない。」と言うておられてね。すごくさっぱりとして、サワー感のあるジュース。こら売れるんちゃうかなと思いましたがね。

われわれ、試験場におりますと、いつまでもこの野菜を握って離したくないんですよ。どれがええか悪いか、もう自分でとにかく白黒つけて渡さんと気がすまんちゅう、そんな部分があるんやけど。現に最近は、いつまでも持ってなさんなど。早いとこ使う人の技術なり舌に頼んだ方が、また売れることにつながるんですよ。(例えば、この何ですかね、蕪…すんません、久保先生。いやマイクが届かへんのでね。) こんな大きくなったか、小さくなったか、なんぼ言うても、使う人はそんな関係あらへんわけです。食べてみた時おいしいかどうか、利用性がどうなんだ、機能がどうなんだというような形のデータを出してやると、在来品種には、そういう個性があったんか、それで食べ続けられてきたんかということを一ユーザーの人にご理解いただけやすいのかなと。

(*) 辻調理師専門学校

実は、あの毛馬胡瓜の30cmくらいの胡瓜です。えと、ああ、そこに幟^{のぼり}を立ててるんですね。茶色くなったんは、何か知ってはります？あの茶色の。え？胡瓜の何？若い人が中年か、ちょっと高齢の人か。ちょっとどない思わはる。胡瓜ってどんな字書くか知ってはる？中国四千年じゃないですけどね、西の国から来た瓜いうことでね、胡の瓜と書いて胡瓜っていうんですよ。で、それを中国の人は嫌うんでね。あの、まああれ何色です？何色なってます？前座ったから当たりませ。オレンジがかった実はね、南支系の胡瓜なんで、茶色くなってね、上にひび割れが入るんですよ。それで、北支系の胡瓜はね、今皆さんがよく食べてる白いぼ系の胡瓜で、熟すると黄色くなるんですよ。で、まあ胡の瓜言うたら、よその国の名前使うの嫌やなちゅうことで黄色い瓜と書いてね、huangguaと書いてね、それで胡瓜ちゅうて。で、日本に入ってくると、また適当なあて字をつけてね、あの硬い木の瓜と書いたりとかね、もう字はいろいろですわ。昔は字があったんか、なかったんか知らないですけども、もう呼び名だけにしたらどうか聞くんですけど。

いずれにしても、果実の生育ステージが変わるとですね、あれは次の世代の種を作るというために、あのようになくなってるとですね。みなさん、マーケットですわね、あんな胡瓜見たことないわってね。そりゃそうですわ。胡瓜食べて、あとで種を取ることはあらへんわけやさかいに。で



田辺大根



終い不動の日のだいご炊きの様子(法楽寺)

すけど、種を取る人はですね、あそこまで熟させてあの中の種を採る。そして、在来品種であれば、いろんなこう種を採る方法もあるんですけども、今の品種ちゅうのは、こうF1というんですかね。赤い花と白い花をかけた桃色花ができると。そういう方式の種取りをしていますから、農家の方、いっぺん買ってですね、「今度こんなええ胡瓜、こんな種買うたら高いさかいに、よし。わしいっぺん種採ったろ。」と思って、採ったら、また赤や白やピンクやらもういろんなもんが出てくる、そんなことになる。それをまあ雑種一代植物とかね、F1植物とかっていうんですけども。そういう種子っていうのは、犬でもそうですけども、非常に元気がいいんですね。それから病気に強いとか、ようさん採れます。それから、暑さにも寒さにも強いんですね。もうまさにオールラウンドプレーヤーなんです。ですけど、在来品種ちゅうのはですね、あるグループっていうんですか、ある集団の中でですね、これは毛馬胡瓜やな、これは天王寺蕪やなという。まあちょっと大きいやつもおれば、小っこいやつも、丸い面長もおるけども、まあ天王寺蕪やな、というような形の物が花を咲かせて、お互いに花粉をやりとりして、そやから揃いが悪いんですね。ですけども、一見揃いが悪いように見えるんですけども、そこには何かあるのかというと、現在のように、農薬とか、肥料、あるいは栽培方法も含めてですね。そんなに十分でなかった時代にもですね、ええ加減ほったらかशीといても十分育つ。かといって、今ほど収量は取れなかったかも分からんですね。かなり八合、あるいは、腹八分目かも分からんですね。それから、たくさんの人のために作るんじゃなくて、自分が食べたり、あるいは自分まわりの村人が食

うぐらいですから、結局一株か二株あったら十分いけるわけです。で、畑に行ったらもう食べるなってやつから、引いていって。「あ、これ3日経ったら、もうちょっと大きになったら食べるわ。」って、ちょうどええわけです。

そやけど、今そんな野菜やったら困りますよね。畑で出荷せなあかんからちゅうてですね、種蒔いてですね、「えー。これは採れるけど、こりゃあかんわ。」これやったら仕事ならへんのですよね。ですから、そういう合理的に機能的に作業ができるように、あるいは畑を上手く回転して利用できるようにですね、生育特性とかいろんなもんがですね、そういう雑種のF1植物というのには、付加されて、まあ使われてると。ですけども、在来品種というのは、そういうばらつきを持つてることが、例えば「今日かぶら食べたいな。」と思って畑にいったら「ああ、あったな。そやけど、小っこいのしかあらへんな。」いうて、もうちょっとおいといたら、一週間先にまたかぶらを楽しむことができるんです。それから、一ヶ月経ったら、「もうかぶらが終わってしまうたわ。次、大根やわ。」というようなことで、いわゆる季節を追いかけるということになってくるかなど。一度にたくさんできたら、困りますよね。そやけど、よろしいと思うんですね。たくさんできたら、どないするか



「田辺大根ゆかりの地」の碑文(法楽寺)



泉州黄玉葱

言うたら、その時に食べる方法と、ちょっとようさんできたから漬物にしようかなとか。それから、ぶら下げといて乾燥にしようか。天王寺蕪は、実は干し蕪で、全国津々浦々で有名やったんですよ。いや、まあ乾物やなんかにも…。当時、現在のように流通が発達していない時に、まさに大阪で作った、生野菜をですね、京に運ぶということは、これ大変なことなんですよ。ですけども、乾物にしますといくらでも運べるんですよ。貯蔵もできますし。あのサトイモの芋茎なんかもそうですよね。葉柄の葉っぱの茎が赤い、えび芋とか唐芋っていう品種は茎の所にえぐみがありませんので、それを乾燥にしていますよね、冬場の野菜のないときに食べることができます。

お母さんが赤ちゃん産んだ後でおっぱいやるわけですが、この芋茎を食べたらお乳がたくさん出るというようなことも昔からよく言われています。野菜にはそれぞれ、いろいろな成分とか機能性とかがあって、最近なって調べられてるんですけど、そんなにむちゃくちゃ高い含量っていうのは、ないんですよ。薬じゃなくて食べ物ですから。だけど、長く食べ続けると、何か知らんけどええんかなというのが、やっぱり食べ物の良さかな。健康、健康、栄養機能性とか言い出すと、それこそ体中に瓶ぶら下げて歩いたらええわけですわ。よし、今日はプロテインをひとつ。それからビタミンC。C飲んだから、俺カルシウム不足しとるさかい、E飲むわっっちゃうような調子ですね。そやけど、飲むという行動は、噛むいうことをせえへんのです。そのうち、歯が退化しよるやろね。それから、食道通って胃へ行っても、胃も運動する必要ないですし、腸へ行っても運動する

必要ないですよ。そんな食生活を何十年、何百年、あるいは何世代も重ねたら、中身もそうやけど、それこそ、どんな人間なるのかなと心配します。で、やっぱり濃度は低いけども、いろんな野菜、いろんなお肉なり、いろんな魚も、いろんな物をかんで食べることで、その人の健康っていうんですか、必要な物が吸収され、不要な物を体の外に出す。そういうようなことになってるのかなと。

実は、さっき、近畿地域で連携して行っている研究のお話をちょっとさせていただきかけたんですけど、実は毛馬胡瓜の凍結乾燥粉末いうのを作って見たんですよ。胡瓜 200～300 kgをジュースにしましてね。ジュースいうたって、家庭のミキサーしかないから、ウィーン、ウィーンいうてやってたんですけど、モーターが焼けちゃってね。三台ほど焼かしてしまっただですよ。で、それをしゃあないから言うて、新しく買い換えながら、とにかくすぐ冷凍庫に入れて凍らして。そしたら凍結乾燥してくれる所がですね、「そんな生の物送られても困ります。」言うて。それから「凍結したら、そんな固い胡瓜砕く機械あらへん。」とかいろんなこと言いよるもんやからね、ジュースにして粉碎して、袋に入れて。とにかく 200kg分送ったんです。それで、その中で、いろいろ分析するとほとんど水で、5%くらいしか乾物ってないんですよ。そやから、200×5でいくらになると思います？難しい計算ですね。200 kg×5%。それに、ロスも入れたら7 kgくらいか、それくらいしかできないんです。実はそれに、60万かかってしまっただね。いくら国からお金もらったかと思っただけど、大方、胡瓜の凍結粉末乾燥にかかったなと思って。

それで、医学部の先生に毛馬胡瓜の凍結乾燥粉末を、ラットで試験していただくということになったんですが、私とこではこれちょっとただで渡されへんなと思ってね。それでも一年目は、「鼠、美味しそうに食べてたよ。」って言う返事やった。「それだけですか。」って聞いたら、「うん、それだけ。」ちゅうて言われてね。ほんで、二年目になってね。もうこれ解剖する前に、鼠ただ食いたんかなて、心配したんですよ。この前、推進会議の時に「先生、例の毛馬胡瓜の凍結乾燥粉末、あの鼠ちゃん、どない言うてましたか。」と

聞いたんです。そしたら「いや、まあちょっと結果が出かけかねえ。」というふうにおっしゃっていただいて。「どんな結果やった。」って言うたら、「みんな糖尿病になって死んじゃったけども…。」「えーっ。」って。「いや、それは対象の鼠。」とか言うてね。ほんで、鼠死んじゃうので、生き残った鼠もね、まあ合併症の白内障になっちゃったんですよ。「そしたら、それで胡瓜の凍結乾燥粉末食べたことないでしてん。」て聞いたら、「いや、それはねえ、ちょっと何かあったみたいねえ。」とか言うてね。「何でんねん。早いこと言うてよ。」「いや、対象がね、みんな白内障になっちゃったんだけど、こっちの鼠の何匹かは白内障にならなかったの。」言うてね。「えー、ほんまでっか。」「いや私も分からへん。」て。あんたが分からへんかったら、私に分かるはずがないんですけどね。結果として、そういうちょっと差異が見られたと。後で、実験のやり方を聞きますと、普通でしたら、もう3週間くらいで鼠を解体しちゃういろいろな調べるらしいんですよ。ところが、うんともすんとも言わないもんやからね、先生もう痺れ切らして、「5ヶ月、とにかくもう飼い続けなさい。」言うてね。で、飼い続けてくれはったんですわ。その結果、非常に濃度は低い。あるいは、どれが効いてるのかっていうのは、よく分からないんですけども、やはり長く食べ続けるとそういう食物っていうのは、何か疾病を持っていた場合、効く場合もあるのかなということがあります。今後、どういう成分がどういう形ですぞね、生理化学的あるいは薬理的に効いてるのかっていうような問題も少し、解明していただけるっていうふうに向ってるんですけども。まあ、いずれにしても食べ物ということで、そういう劇的な変化とい



玉造黒門越瓜



玉造黒門越瓜マスコットキャラクター「くろもんちゃん」(玉造稲荷神社)

うのは、多分ないと思うんですね。

ですけども、なんで食べ続けられてきたんかになっていうことを解明しながら、在来品種の持つ、その良さをみなさんに食べていただき共有していただけるようにしたいと考えています。だけど、まさにその辺の路地に転がって、あるいはもう廃棄寸前になってる蒸気機関車を起こして走らせようとしてるわけですから、非常にスピードはゆっくりなんですよね。それから、今のシステムで考えると合わないことばかりなんです。だけど、その中にある本物性というんですか、良さ。それをその人のパーソナリティとして、上手く組合わせてですね、物としてあるいは商品化、そしてお料理として、この在来品種の持つ良さというのを、もう一度見直そうかなということで取り組まさせていただきます。

それから、もう一点は、なにわの伝統野菜物語という、カラー写真も入れさせてもらってるんですけど、地域の発祥であった所の神社とか、お寺とかそういう所での、いろんな所に、これを導入していただきまして。(あの例えば右の方の一番左下、隅の所にね。)天王寺蕪の石碑ということで写真が載っているんですけど、これは、天王寺蕪が四天王寺さんを中心として、その地域で非常

に大切に育てられてきて、食べられてきて、だから干し蕪として全国で有名であったというようなことも、踏まえまして、天王寺蕪の石碑を建ててくれています。それから、その上の所には玉造稲荷神社さんがね、黒門白瓜っていうのが発祥の地域なんですけども、境内の中にその白瓜の石碑を立てちゃってね。大阪の人は、こういうこと平気でやりはるんですよ。普通やったら、もうちょっと、ましな格好にしそうなんですけど、瓜の格好で作るとかね。それから、その下のちょっと見にくいんですけど、それらしい角の中に蕪を配したり、それから裏のページ見ていただきますとね、田辺大根の石碑は、まさに田辺大根がぶら下がってるわけです。で、それに手を合わせて賽銭の一つも入れて、そのご利役を受けようというような、まさに大阪人らしいかなと。

それから、もう一つは、次の世代にですね、この在来品種の持つ…あるいは、食というのは何かなという、種を蒔いていく。マーケットとか、あるいは百貨店、あるいはスーパーに行くと、葉っぱのない大根がやっぱり店頭で、あるいはカット野菜として、売られてるわけです。食べる物というのが、自分の世界とは全然、別のもんやちゅう発想。「お腹減った。」「じゃあ、お金もって行って、買ってきて、そこでチンして食べ。」というような形の生活習慣になってるわけです。種を蒔く。だんだん大きくなってくる。途中で虫と、まさに虫とバトルですね。ほっといたら丸坊主になるさかいに、しゃあないからね、虫を取って、虫取るだけやったらどないすんねやということでですね。いや、学校やから生き物の大切さ。いや、もう虫を飼いましょう言うて。害虫も飼わないかんのですね、学校は。それで、それを飼って「あっ、これは蛾になったな。これは蝶々に。」そこに調べがあるんです。われわれやったら、そんなことしてられへんさかいに、こんな虫いうてぎゅっと掴んでしまうんですけど。やっぱり、そこには命の大切さをね、どうとらえるかと。人間が食べる蕪を作るためにですね、やっぱり虫をやっつけないかんということが。やっぱりそこでは、むやみやたらに生物を殺しては駄目ですよ。ですけども、やっぱりそういうことは大事なことです。生きるために、学ばないかんこと。そういうことも

通じながら、食育にも取り組まさせていただきます。それから、レジュメの中にも、いろいろ書かせてもらったんですけど。

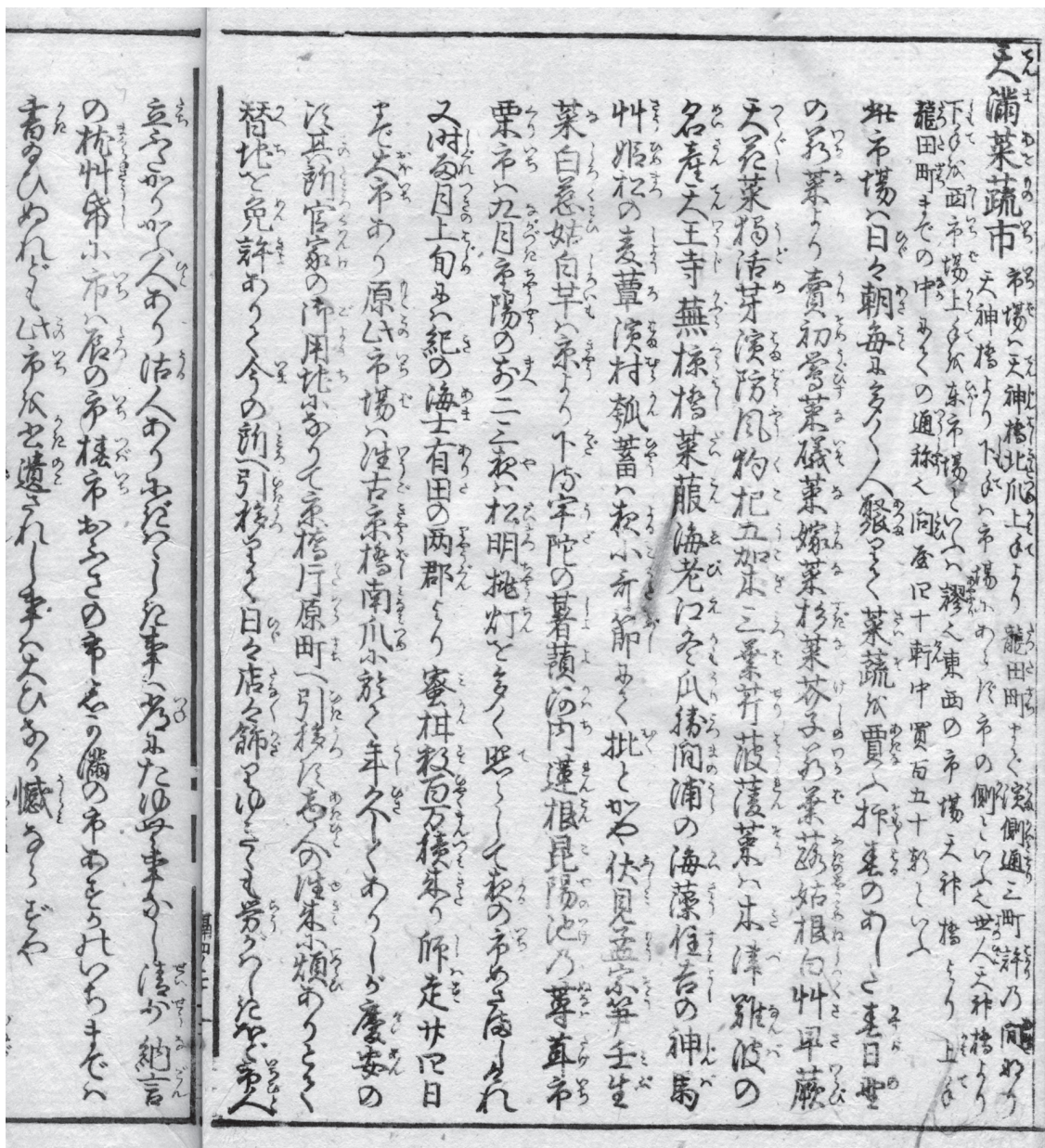
チラシのところでね、紹介させていただきます。あの気候風土っていうことで、ちょっと書かせてもらったんですけども、やはりわれわれ日本人は農耕民族なんですよ。ですから、米とか麦を中心に、あとは、野菜を食べたり魚を食べたり、そういういわゆる安上がりの民族なんです。低カロリーでいける。だから、たくさん食べたらあかんわけです。そやけども、今は、やっぱり肉食とかが、すごく増えてきてですね、いわゆる狩猟民族の食パターンっていうものを取り入れてる。そりゃ、少し取り入れてる時はね、ちょうどカロリーが足らんかったから長生きしたんですよ。そやから、明治になるまでは、平均年齢いくつかわらんけど、40か50かね。テレビの大奥見ても、大年寄りや大局さんですか、まだ若いよね。役者やから若いんかもわからんけど、その高カロリー食物のお陰でずっと長生きしてるんですよ。まあ、平均寿命70、80いうてね。そやけど、一方ですね、そういう高エネルギーの物を摂り過ぎちゃうとね、本来、低カロリーでうまいこと機能する腸の長さで、歯の構造やったりとか、いろんな身体の構造ですよ、それに、もうオギャーと生まれた時から「平均体重に満たないと駄目なのよ。」ちゅうようなことで、お母さんのミルク以上にですね、粉ミルクを飲まして、うちの子はよう太ったって、健康で丸々してる。でも水太りしてるんですね。やっぱり、そういう本来持っている、われわれの体と食とのバランスが重要で食が変るとですね、機能しなくなる。そんなことが、若年性のいろんな疾病にも繋がっていくかなという気がします。

それから、伝統野菜って何かなちゅうようなことを考えてみたんですけども、今で言うたら伝統なんてついとるけども、50年前、100年前は当たり前のもんやないかと。そやから、日常茶飯の食べ物やでと、そういう捉え方ができるかなと。それから、目の前にある、鹿ヶ谷南瓜。あるいは水菜のこれも同じなんです。ここの会場に来るまでですね、人の手をわずらわすとともに非常に苦労してるわけです。種蒔いて、種を蒔くま

ず土の問題から、水の問題から。水やろうと思っ
たら、隣のうちと喧嘩してたら水もらわれへんわ
けやね。普段の溝掃除もやっぱり、出会いとい
うようなことだね。農家の方はいろいろな共同作業
されるんで、草刈もし、溝掃除もして、そして、
初めてその種を蒔いた所に水を与えることができ
るんです。そういういろんな長い長いプロセスを
経て、目の前に食べ物が増えてくるということを、道
元さんは「常住物は、眼精の如し。」自分の目玉
のように大事にしてくださいよってことをおっ
しゃっておられます。それから、まあ色々お料理
するわけですが、六味三徳っていうようなことも
考えなさいと。その材料に合った調理の仕方とか、

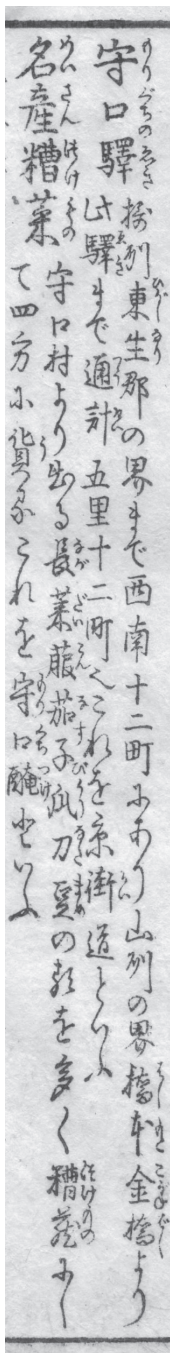
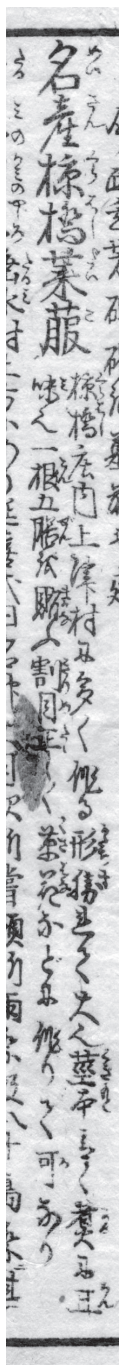
それから誰が食べるのかね、ちょっとご高齢の方
が食べるのか、赤ちゃんが食べるのか、若者が食
べるんかで、その熱の加え方ね、水加減もしてね。
歯のない老人にですね、固い強い飯食べさせたら、
お腹こわしたり、胃をわるくしたりするんですよ
ね。だから、やっぱりそういうことも考えて、お
料理したってねと。それから、われわれも身体の
調子変わるんですけども、昨日の状態、あるいは
今日の状態をみて毎日、あんばいして料理したっ
てねと。

それから、関西の人は甘口の人が多いんですけ
ども、北のほうへ行くと辛口とかね。例えば、珈
琲一杯出すのにですね、関西の人に、まあ押しな



天満あおもの市 (『摂津名所図会』 巻四)

右：棕橋大根に関する記事
 (『摂津名所図会』巻六)



左：守口大根に関する記事
 (『河内名所図会』巻六)

べてという言い方で恐縮ですけども、砂糖一杯しか入れへんかったら「なんやこれ砂糖入れてへんのか。えらいこの家は、砂糖高いやね。」と言われますよね。ですけども、やっぱりそれもね、その人の顔見てね、日頃からお酒好きな人には、ちょびっとしか入れへんだら「もうちょっと入れてくれよ。」ってなるんですよ。相手の身になってあんばいしたってくださいっっちゃうわけです。それから、われわれ人間は今、何かね、頂点に立っているような気にすくなっちゃうんですけども、まあこの野菜が魚がお肉があるお陰で、生かされているという、まさに食物連鎖の中の一パートに過ぎないんですよ。そのことをつい忘れちゃっているんですね、お金さえあれば、全世界から食物を集めてですね、生きていけるというふうにすぐ思っちゃうんですけども、まさに生かされているのは逆にわれわれかなど。生かされているどころか、最近では脅威ですよ。最近の鳥インフルエンザの問題にしても何にしても。あるひとつのこう何ていうんですか、集約したような生産方式っていうのはですね、どうしてもいろんな問題が出てくる。昔はね、畑ですよ、いろんな野菜ごちゃ混ぜで育ててるんですよ。だから、虫が飛んできててもですね、「あー、あそこに旨そうなんあるわ。あれ食うたれ。」言うたら「隣に俺の嫌いなピーマンおるな。」「隣には、また大嫌いなんにくおるな。」っていうようなことですよ。虫もチョット考えるんですよ。考えへんと思うけど、考えとるんですよ。「これ食べたら腹痛なるな。」とかね。「この大根はちょっと毛があるから歩きにくいな、うまないな。」とかね。いろいろ考えててですね。ですから、病気も虫もですよ、ある一定の密度を超えることがないんですよ。ですから、そんなに人間が何かこう手当てをしなくても生き残っている。そのおこぼれをわれわれが頂戴してきたのかなど。

そして、世代を重ねてきましたので、まさにこんだけ流通が発達する前はですね、その地域にあった食で淘汰された人が生き残っているわけですわ。例えば、九州におられる人は九州の地域でできた物を食べて、世代を重ねてね。だから、九州にある野菜が、あるいは、お肉が果物が一番美味しく、身体に何やらほっとするなど。例えば、

東北の人やったら、やはり東北で、あの気候風土の中でできる食べ物を食して、世代を重ねてきますから、一番ほっとする所です。しかし近年これだけの人がものすごく移動しますから、東京あるいは、大阪にしても、いろんなたくさんの方がお見えになる。いろんな味をですね、求められて、またどんな味があってもですね、それを食べていただける場もでてくるんです。そのため、都市の中に入っていくと、ものすごくそれが混在化したような状態になっていると。まあ、それを何か言い方を変えると、多様性と言うたらいいんか分からないですけども。そういう多様性っていうのは、逆にですね、新たなものを生むことができるんかになってというような気もします。特に、大阪なんかですとね、やっぱり大陸からの人、文化、食、それからいろんなもんも入ってる関係があるんですけどね。お料理なんかでも和風もあれば、フレンチもあれば、イタリアンもあると。それから、そんな垣根のない、何ていうたらええんや、無国籍料理ですか。そういう物も生まれる。そして、またそれをちゃんと食べるお客さんが、またそれを作る人、材料を運ぶ人がいる。いろんなですね、いわゆる多様性が生まれている。そういう意味では、非常に大阪っていうのは面白いのかなという、そんな気がします。

それから、あの一番下の方にですね、「大阪はしんかする庶民のまち」というようなことをちょっと挙げさせてもらいました。あえて、これひらがなにさせてもらったんですけども、本物の価値、この野菜の持つこの真価を明らかにできたらなあということ。それから、も一つは、前進せなあきませんから、どないして食べたらええか、どないして加工できるのかなとか、そういうことを。そのために、技術をやっぱり深化せないかんのです。そういう、3つをかけての「しんか」、これから何とか元気が出るように、その素材としてですね、伝統野菜は何か貢献できるのかなと考えています。まあ、お陰さまで、こういう形の食べ物。それから、今日ちょっと陶芸家の方もお見えいただいているんですけども、焼き物にしたりとかですね、またお時間があったらですね、前に展示しているので見ていただけたらいいと思います。とにかく、ゆっくりとした歩みでしか、よう走らん

伝統野菜の蒸気機関車なんですけども、それぞれ自分の持ってるですね、個性でそこに乗っていただいたり、関わっていただいて、そしてそれを逆に吸収してですね、自分のものにしていただく。そのことがですね、自立できる、何ていうんですか、共生社会というんですか。われわれもすぐね「予算もらわな仕事できまへんで。」と、こうすぐなっちゃうんですけども、そんな時代やないんですよ。金がなかったら、やっぱり知恵出さなあかんし。それを取り込んで、自分の物としてね。何かこうね、よそのまねが出来てきても、そりゃもうよそ事にしかならん。やっぱり自分の生業の中にそれを取り込むと持続できるんですよ。それから、改良していききたいな、もうちょっとこないしたいな。こんなお客さんおるから、もうちょっとこないしたいなど。そういう発展をしながらと思います。何とかですね、在来品種の持つ、そういうまさにそのパワーをですね、われわれにだけけたらなあということで。まあ、いろんなところで関わらせていただいています。

参考資料をつけさせていただいたんですけども、まあいろんな物があって、食べられていたと。だけど、それは、まさにその地域の気候風土の中に生きてる人の健康ですね。健康を担ってた野菜であり魚であり、お肉であると思いますので。それは、それぞれのやっぱり、人間がその地域の一生物に過ぎないということに帰結すると思うんです。ですから、たまによそのものを食うことは、ええと思いますけど、やはりほっとできるのは、やっぱり自分の生まれ育った、あるいは先祖が生まれ育って食べ続けてきた地域の食物ではないかなというところで、話を終わらせていただきます。