

休憩時間中の会場の様子



休憩中も野菜の話に聞き入る参加者



上野氏のトークにも熱がこもる



なにわ伝統野菜関連商品への注目度は想像以上に高かった



伝統野菜焼酎と足立敏雄社長



水菜を手に歓談中の久保先生

質疑応答



司会：「なにわ伝統野菜は、どのように、どんな所で、どんな方々が、また、生産量はどれくらい作られているのでしょうか。また、種はどのようにして開発しているのでしょうか。もし、作りたいたい人がいたら、種はどのような所から入手できるのでしょうか。」というご質問です。

森下先生：まず、ここにありますが、蕪の場合でしたらですね。種は赤松種苗さん。それから石原種苗さん。それから京都の丸種さんにございます。それから、田辺大根と勝間南瓜については、私どもの食とみどりの交流センターの方で、種を持っておりますので、またリクエストがございましたら、少量でしたらお分けできるかと。毛馬胡瓜もそうです。それから、生産量なんですけれども、これ非常に面積がまだ小さくて、全体で、総量ですけども7haくらいしかございません。ある農家の方がですね、例えば、蕪を作ってくればったら、ほなまあ、ついでに大根も作ってくれと。秋冬作はこれ、春夏作は南瓜と毛馬胡瓜作ろうかということですね、そういう延面積です。量については、ちょっと十分把握できない部分があるんです。

と言いますのは、点と点と点を結ぶような流通と消費をどうしてもとらざるを得ないという場合ですね、どれくらい採れて、どれくらいで売れて、どのようなのか予測がつかない部分なんです。種の出ている量から見ると延べで7haくらいかなと。今日も、漬物関係で境共同漬物さんがお見え頂いてるんですけども、農家の人がやはり直接ですね、畑で作った物がお金になるようなというような、そんなことをやっぱり一番大事やと思ってい

ますので。できれば、仲介に要する費用など、できるだけ安く実質手にしていただける方がいいのかなと思います。そういう点と点と点を結ぶ。そのようなことをさせてもらっています。

司会：あとは、作り方を教えていただけないでしょうか。

森下先生：ああ。それはまた、おいでいただきまして。いやいや、あの蕪も大根も、通常の栽培のやり方と同じです。ですから、農家の方もね、もう技術持っておられますのでね。いちいち「これして、こないして種蒔きませ。」と言わなくてもですね、心得ておられます。ですけども、一般の市民の方でしたらですね、またそういう大根の作り方とかね、蕪はこないしたらいいですよとか、話をさせていただきます。ちょっとこの場ではね、一人一人やってたら、あれなんです。それで、ちょっとせつかくですんで、堺共同漬物さんちょっと一言何か。今の漬物の話のちょっと補足することあったら、ちょっとしたっていただけます。最近の、まあ人気の程度とか、こんななんかんとか、こんなとやとかいう、そういう状況ですね。

林野氏：初めまして。ちょっと今、風邪を少しひいてまして、声がちょっと。ご紹介に預かりました林野と申します。突然の指名ですので、ちょっと今慌てておりますけれども。あのなにわの伝統野菜という、まあ名前の響きがですね。やはり大阪、僕も大阪人ですけども、その響きがですね、非常にいいもんで、そういうお話をいろんな方にすると、意外と興味を持っていただいています。その中でやはり天王寺蕪。天王寺というこの名前もですね、やはり大阪人にとったら身近なものです。でも、先ほど先生がおっしゃられたように、大きい物もあれば、小さい物もありますし。大根は、もう髭だらけですね。非常にぱっと見たら



林野氏

ですね、店頭の新首大根と比べてですね、全然もう話にならないくらいなもので、私どもお漬物にするんですけども、それをいろいろお漬物にして加工する場合にですね、まだまだ、僕らもこの仕事については、始めたばかりなんで、まだまだ未完成ですよ。その中で、やはり大根であれば、田辺大根が少し今の青首大根よりも、少し硬いですし、やっぱり昔の大根ですから少し辛味がありますよとかね。天王寺蕪であれば、歯切れはいいんですけど、蕪の実のところですね、聖護院かぶらとかひかり蕪と比べたら非常に小さいですよ。「そういう蕪です。そういう大根です。」っていうことをきっちり説明させていただいて、「でも一回私食べてみたいわ。」とか、「一回買うてみるわ。」と言っただけで、理解させていただいて、尚且つそれを説明してですね、今後普及していきたいなど。田辺大根の、少し絞っただけの商品を作ったんですけども、食べたらくっこう大根辛かったですよ。少し辛味のある大根のお漬物ですということで売ったんですけども、ほんとに大根辛かったです。ほんで、めちゃくちゃクレームがくるかなと思ったんですけど、意外にですね、その大根辛くて食べられへんやないかというような声は、一件もなかった。ほんと僕にとっては非常にありがたいというか、力をつけていただいた言葉のような気がします。ま、そんなことでですね、まだまだ右往左往、手探り状態でやっておりますけども、今後も頑張っていきたいと思っておりますので、みなさんにもよろしく願いたいと思っております。以上でございます。

司会：ありがとうございました。次の質問はお名前の方が記入ないんですけども、読ませていただきます。「なにわ伝統野菜も京野菜も多様な物が特徴なのですが、この形で株や種を維持していくのがベターなのか、少しはそれを元の形だと思っただけで、純化した方がいいのか。」ということをご質問で頂いているんですけども、あの書いていただいた方いらっしゃいますか。

藤下氏：大阪府立大学におりました藤下です。今日は、いい勉強大変ささせていただいたんですけど、私が府大の農学部におるときに大きな仕事というのが、遺伝資源をいかにして残すかということが仕事だったんです。これは、種取りに繋がるんで

す。これ非常に難しい。種取りを続けると、元の物と変わってしまう。今日お話になった、なにわの伝統野菜も京野菜も、しかも世界中の古い野菜、作物はですね、非常に多種多様、遺伝的に雑駁なんです。それが特徴なんです、これを後世に残したい場合に、どういう種取りの仕方をされるのがいいのか、きっとお二人もお悩みだろうと思うんです。僕も一大、仕事してる間の一番大きな悩みだったんですが、何かお考えがあったら、それも勉強させて欲しいなと思います。あの、私あの世界中の49の国からメロンは野生種からマーケットブルの物まで含めて、2200種類の原種系を集めていたんですが、それでも一番大きな悩みが、どうして遺伝子系をそのままの状態に残すかというのが、最後まで問題解決できないまま定年になってしまつた。

森下先生：藤下先生にご質問いただくと非常に緊張するんですけど（笑）。一つはですね、私自身は、もうこれはこのまま、まとめて十把一からげで種を採ろうというように考えています。と言いますのは、この多様性をですね、狭くすると、この200年、300年残りえた力を半減しちゃうんですよ。そやけど、一般のユーザー、あるいは加工の人、料理、いろんな青果で利用する人ですね。もうちょっと大きなりまへんのかとかですね、揃えて頂戴とか、絶対声が出るわけです。そないして欲しかったら、あるいはそないした物が欲しかったら、今流通してるF1の野菜、蕪を、大根をお使いいただいたら。そやけども、この天王寺蕪、田辺大根は、これは、このままいきます。なぜかと言うと、前半でお話させてもらったけど、ここまで残りえた時間的な価値をですね、ここで何かをして改良するとですね大事な遺伝子を、失っちゃうんですよ。これから、200年、300



年、生き残れるという確証がなくなって、われわれの食としてもですね、そういうことも、考え方を持っておりますので。畑で残っている蕪を抜かない。あんまり混んでたらね病気になるやすいんで適当に間引いて、それから採種する、そういう方法をとっています。だから利用される方も流通される方も、そのままを利用して欲しいと考えています。その多様性は小さくしないという。なぜかというのは、これから200年、300年、1000年、2000年人間が生き続けていくためには、水も空気も何もかも含めてですね、今ここで何か改良するというのは、人間の存在をおびやかす大変なことじゃないのかな、そういうふうに私は思っております。ですから、例えば、今日お集まりの方でも、私のような人ばっかしやったら話してもね、ほんとに一方通行で何してるか分からへんですけれどね。ですから、いろんな方がお見えになってね、すごくやっぱり、私が何かこうお話をさせてもらっても、いろんな受け取り方で、「まあ、しょうもないこと言うとな。」「いやあ、おもしろいなあ。」っていうのは、そういうことは、それはそれぞれの人びとがですね、一つのこの何ていうんですか、在来品種と呼ばれる物について、俺の立場で、私の立場で、どう関われるんかなっていうのは、やっぱりその人の頑張るエネルギーに繋がると思うんです。そういう多様性をですね、この一瞬の求めに応じてですね、やっちゃうと大変なことになるのかなど。いうことで、そのまま、すいませんけども残したいと思っております。

久保先生：あの…先生のおっしゃる通りやと思うんです。で、私は逆に言うたらこれをやっぱり教育と言う形で活用していくっていうのが、一つの残し方の方法でもあるかと思うんです。実はそういう形で、やっぱり私たち、子孫にどういう形で伝えていくっていう場合に、教育、あるいは環境問題そのものを考えながら、これを残していくという形で、わざわざ、この生産とまた切り離して考えていくもんだと思っております。

司会：ありがとうございました。ちょっと生産の話が続いておりまして、これもちょっと生産とか株や種の話になると思うんですけれども、なにわの伝統野菜についてのご質問なんですが、読ませていただきます。「現在の栽培方法は、全て有機

農法でなされているのでしょうか。」というご質問なんですが、森下先生、これはどうでしょうか。

森下先生：それぞれあります。ですから、ある方は、「私は無農薬、あるいは無肥料で作るんや。」いうところも、「やっぱり、そりゃちゃんと化学肥料をやって、ちゃんとケアしないとできない。」という栽培方法をとっている農家の方がおられます。ですから、ユーザーの方ですね、どの農家の生産物を買うかということが、また一つの何ていうんですか、広がりという選択肢になっているかと。それを何かこれは在来品種だから、画一的または、統一的な栽培法をとるということは考えておりません。と言いますのは、この蕪の持つ特性をですね、どういう形で活かすかなんかっていうのは、やっぱりそれぞれのパーソナリティーが作り方にも、販売の仕方にも、加工の仕方にもあると思っています。画一的な条件を押し付けるというのは、かえってこの良さを損ねないかなど。例えば、無農薬で作る人がですね、何かもしかしたら、この蕪の持つるわれわれが知らないことを引き出すかも分らないです。在来品種の持つる多様性を、作る側、育てる、食べる側の人も全てもってもらったときに、素晴らしいお料理なり、商品なり、加工食品ができるかなという、そういう幅っていうんですか、展望を持ちたいなと思っております。生産方式についても決めた方法というのは、とらないで行きたいなと。ただ、今日資料に入れさせていただきましてけれど、こういう伝統野菜を作ったときには、行政サイドからはですね、認証野菜とするように進んでいます。今、府がやっていますエコ農産物というような減農薬とかですね、そういう制度で作る。作った物には、伝統野菜という上にですね、そういう「〇〇した野菜」というような形ですね、行政関係のそういう制度も取り入れることも可能かと。だけど、それは押し付ける物ではないというふうに思っております。私の個人的な考え方ですが。

司会：ありがとうございました。なるべく、多くの方々の質問をご紹介させていただきたいので、次を読ませていただきます。これも、お名前を書いていないので、よろしければご起立いただきたいんですけども、「なにわ伝統野菜と京野菜の中にそれぞれ兄弟のような物があると、先ほどご紹介

介いただいた勝間南瓜とか鹿ヶ谷南瓜のことだと思うんですが、そういった物があるんですが、どうして違う形にそれぞれなったのでしょうか。」という、これは多分お二人に対してのご質問だと思うんですが、よろしく願います。まず、久保先生の方から。

久保先生：やはり、先ほど申し上げました通り、自然環境とかですね、やっぱり土地の問題もありますし。例えば、先ほど申し上げました桜島大根が、細長い物が突然変異で、やっぱり丸くなったって、それをこう選抜していった現在の桜島大根が成立したということが考えられます。やはり、自然条件。その土地土地のいろんな条件が重なって、いろんな品種に分化して…私はこの方面の専門ではないので、森下先生からちょっと説明いただきたい。

森下先生：ちょっとね、葱の例でご説明させていただきます。大阪の葱が徳川幕府が開かれたときに、砂村ですかね、東京の。そちらの方に、たくさんの方が入植されてるんですよ。だから、江戸の人の食べる葱をですね、そこへ持って行って栽培したわけです。そして、江戸の冬は寒い。大阪みたいな生っちょろいもんやないから、空っ風がびゅーっと吹くような所ですね、いわゆる葉葱タイプはみんな地上部が枯れちゃったんです。とにかく、土の中のちょっと白い所が生き残ったと。ほな、「うどん食いたいのにな葱がないか。」って言うようなことでご立腹する。そういったときに、その葱を使う。「ちょっと量が少ないやないか、ほなちょっと土寄せたら、もうちょっと増えるで。」ってな作り方に適応した株が淘汰されて現在の一本葱の原系が出来上がっていきました。さらに、それが砂村から千住の方へ行って、千住ねぎっていう有名な一本ねぎの系統が出来上がった訳でございます。そこでは何があるのかっていうと、まず元々の葱が非常に雑駁であるという、非常に多様な物であって、だから暑い所へ行ったら、暑いやつが生き残るんですね。寒い所へ行ったら、寒いのが生き残った。さらに、その食べ方ですよ。食べ方として白い葱を求めるといふ。そういうことで一つの品種が系統分化しながら、その地域に適応して、ある時はっと気がついたら、僕は千住ねぎかなあ、私は元々九条ねぎです

よとかですね、そういう形の、まあ固有名詞をつけられた。そういうことが…葱から言うとな勝手に名前つけてもらって困ってるかも分らんのですけど。区別つきにくいんですね。名前をつけないとやっぱりね、説明できないですよ。「すき焼きにしようと思うねんけど、葱買うてきてくれ。」言うて、何の葱か分からへん。「白葱、いや青葱、一本葱買うてきて。」って言うたら、あるいは「千住系買うてきてくれ。」言うたら、分かりますよね。そういう意味で、固有名詞をつけた。人呼ぶのにね、「おいおいおい。」って「あんたあんた。」っていうより、やっぱりお名前があったらきちんとね、まあ名前は後についた物かなと。先ほどね、久保先生もおっしゃったように、地域の気候風土とそれに対する遺伝的な反応とそこの食習慣ですね、食文化。これが相まってですね、その地域の野菜が品種として成立していったのかなあと。こんなふうに思いますけど。

司会：ありがとうございます。今、生産のお話続いておるんですが、今日はいろいろな、なにわ伝統野菜に関わっておられる方がいらっしゃっておりますので、その方たちのお話伺いたいです。例えばですね、なにわ伝統野菜をこれをお料理するときに、どのようなご苦労、ご尽力があるのかということをお伺いしたいんですけれども。これは、浪速魚菜会料理顧問の上野さんにお話いただきたいと思います。

上野氏：どうも上野でございます。座ったままで失礼しますが、なにわ伝統野菜の料理といわれますと、やっぱり先ほど何回もおっしゃっているように、やっぱり特殊なもんだけに、やっぱり今の現在の野菜のように、どういうところにも使えるという万能性みたいな物は、やっぱり少ないんですよ。特殊な特徴のある野菜だけに、その特徴を活かしてやらないと、生きてこないと思いま



上野氏



す。だから、例えばその天王寺蕪なんかにしますと、あの皮がね、結構硬くて、中も硬いんですけど、結構筋っぽいような所がありますね。で、そういう所のやっぱりその硬さを逆に利用して、生で食べる方が美味しいんですよ。このままで、お塩つけて、皮剥いたら食べられるんですが、それでも美味しいですし、そうして、昆布の入った昆布だしの、薄い塩水につけてとだけで結構美味しいですし、お味噌をつけてもいいですし。私ここで、今やっておりますのが、皮を薄く剥いて、あるいは剥かなくてもいいんですが、綺麗に泥だけ落として髭なんかとりましてね、4つ割ぐらいにして、サラダ油なんかをちょっと塗りましてね、ほんで塩を振って表面だけ焼くと、こういうやり方もしてます。

参加者 A: 油いるんですか、そこは焼くんですか。

上野氏: そうです。サラダ油を塗って、そうすると塩とか塗ってもひっつきます。

参加者 A: ああ、なるほど。

上野氏: それをしない場合は、よく鰯の塩辛だとか、あれありますよね。オイルサーディンとかね。ああいう物をすり潰して、塗りつけるとかね。アンチョビとか。好みによっては、アンチョビをバターにして塗ってもいいんですよ。とにかく、このカリカリ感を大事にしていますね。田辺大根にしてもそうなんです。同じことです。皮が、皮のまわりがけっこうぴりぴりと辛いんですね。で、その辛いのを大根おろしに、そのピリッと辛い大根おろしが、この頃はあんまりありませんよね。もう、青首一本槍になってしまってますんで。それで、その皮の所が厚く剥いたら、ちょっとしんどいんですけど、今やっぱり機械がありますから、おろしにもできますけども、私の方ではその皮厚く剥いて、中の方はおでんとか、そういう煮物に

です。煮崩れしませんのでね、これ。便利がいんですよ。だから、おろすときは、全体をおろしてもいいんですけどね。そして、葉っぱ。葉っぱなんかは、僕はもう全部食べてしまいます。あの太い葉っぱ、軸なんかは、刻んで炒めたりしますし、一応塩漬けにしといてから、また炒めたり。干し菜にしてご飯に炊き込んだり、そんなことをやっていますね。それからですね、慈姑ですか。その慈姑、吹田慈姑ですね。これはちょっと大きいのを選んでありますけどね、普通はもっとちっちゃいんですよ。もっと小さいんですよ。そんなんで、こないだも、ちょっと畑行ってきたんですけど、吹田では平野さんという人が上手に作りはるんですけど。今、蔓とか軸とかみな枯れてしまって、で、その球根だけが残ってますんでね。その根っこの軸の所から、土の中でずっと細い軸を、中華そばのような軸を伸ばしてですね、先の方にちょこんとあれがついて、その途中の軸が、蔓がみな腐ってしまてないもんですから、探すのに大変なんです。だけど、小粒で美味しいですね。これも小さいから、それだけに姿を活かしてやった方がいいかなと思います。先ほど、どなたかに聞かれたんですけども、途中になってしまっ。その方は、唐揚げになさると言うてはりました。唐揚げになさるときは、皮ごと揚げてもいいです。これを普通はちょっと慈姑というのは、少しえぐみがありますね。で、えぐみをとるためには、湯がく場合は鷹の爪を入れるんですよ。唐辛子の辛いのとね、あの辛味もいわゆる一つのえぐみですよ。そのえぐみをもって慈姑のえぐみをとるということですけどね。で、それ湯がいてから、煮る場合は煮たらいんですよ。でも、この場合は、あの吹田慈姑の場合は、ほとんどそのえぐみが感じられませんか、ほろっと辛い所も、それはそれなりの一つの値打ちだと思いますんで、それを活かしながら料理はしてもいいと思いますけど。煮る場合は、やっぱり少し、皮剥いた方がいい。剥いてから湯がいてするとか、煮てもいいですね。で、その煮た物を一回薄い味で煮た物を唐揚げするという手もあります。農家で作っておられる大きな慈姑。あれなら煎餅とかチップですね。ああいうこともできますけども、その代わりにこういうほどの細やかな味はないと思います

ね。この南瓜の方ですけど、これは日本南瓜ですから、これねあの今の人、南瓜は栗南瓜っていうんですか、西洋南瓜ね。あれはそのままでも甘みがありますけども、これはそういう点ではちょっと甘みが薄い。そやけど、柔らかい。よくべちゃ南瓜とか言いますけども、ですからこれをちょっと砂糖使って味を濃いめにして、ほんで一回煮て、それからちょっと煮汁を少し多い目に残して、一夜置いて冷ましたらね、美味しいと思いますよ。それで、また食べるときに温めるとか、そのままでいいですし。そんな形で、それをまた一回薄い味で炊いた場合は、天ぷらにするとか。生で天ぷらに十分できますけども。そういうことをしてますね。後なんでしたっけな。あの、玉葱なんかは、泉州玉葱。これもなんか幾種類か、泉州玉葱の中ではあるそうですけど。貝塚玉葱ですか、先生。

森下先生：これはね、貝塚早生。もうほとんどね、葉っぱが出ちゃってるんですけど、一つちょっとお持ちしました。

上野氏：これをだいたい夏。早生ですから、柔らかい新玉みたいなどから食べますよね。だから、生で食べるという刺身玉葱というのはこれですか、やっぱり。刺身玉葱というのは、これとはまた別ですか。

森下先生：刺身玉葱…初めて聞くんですけど。

上野氏：泉州の人は刺身玉葱言うんです。

森下先生：ああ、そうですか。オニオンスライスしてね。

上野氏：スライスしてね、それなんでサラダになんかしてますけどね。そんなことですね。僕の習ってる物でしたら。失礼しました。

高橋センター長：先生、玉葱のところで、鱧。鱧が出る頃に…



上野氏：ああ、鱧玉ですか。

高橋センター長：ええ。これは、僕は大好きなんです、ぜひお願いします。

上野氏：ああ。なるほど。うかつとしてました。泉州の方に、鱧玉という料理がありますね。あのお出汁を吸い出汁でしてまして、寄せ鍋を作るようなお出汁ですね。お吸い物、かつおと昆布の出汁に、お吸い物よりちょっと濃い味をつけて、そいで沸騰してきたら玉葱を入れて、鱧を骨抜きしたのをそのまましゃぶしゃぶするんですけど、そうすると玉葱の甘みがついて、普通聞くだけではちょっと気持ち悪いなと言う、おっしゃる方がありますけども、やけど、これは向こうの名物みたいになっておまして。後は、青みと言うたら、なんかほうれん草かなんか、そういう青い物を使うだけなんですけど、結構美味しい物です。で、それをちょっと普通、小さく小型にしたものが、玉とじとか何とか、鱧の玉葱の卵とじということがありますから、そういうふうなことを他に応用すれば、鶏と玉葱したら親子どんぶりみたいになってしまいますけども、他の物でもそういうことが出来ると思います。穴子で作るとか、他の白身の魚で作るとかいうこともできると思いますね。それでいいですか。

司会：どうもありがとうございました。今、なにわ伝統野菜の食べ方のお話を聞かせていただいたんですが、会場の中に京野菜の美味しい食し方をご存知の方がいらっしゃいましたら、ご紹介いただけたらと思うんですけども。いらっしゃいませんか。

足立氏：「京のふるさと産品協会」(*)っていうところの足立と申します。あの、僕料理はあまりしませんで、お手元にこの冊子がいってると思うんですけど。この中に、数は限られていますけれども、レシピがちょっと載っていますので、ご参考にさせていただけたらと思います。残念ながら、料理の専門家がおりませんので、これくらいにさせてもらいたいと思います。

司会：ご紹介いただきまして、ありがとうございました。他にお料理、別に京野菜に限らなくてもかまわないんですが、美味しい食し方ご存知の方がいらっしゃいましたら、ご紹介ください。

高津氏：こんにちは。吹田から来ております、高

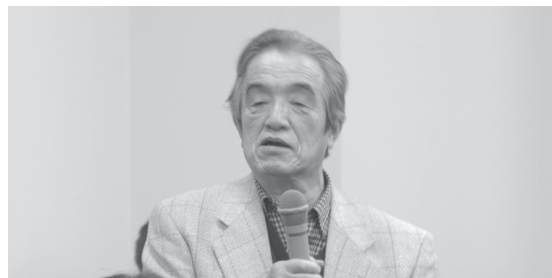
(*) 社団法人 京のふるさと産品価格流通安定協会。京都府と府内の全市町村、農林漁業団体が共同で運営をする公益法人。

津といいます。私も10年程前には、この大学の職員でしたけれども、勇退いたしました、今食材研究家をしております。と言いますのも、日本の中の食べ物をやはり、日本の子どもたちにどんな食べ物かというのを分かって欲しいというのが一つあったんです。それは、地産地消であったり、その土地の物をその土地の取れた物を、その土地の人が食べるから。そして生きていける力がもらえるっていう風に私は信じておりますので。それを今、神戸を中心なんですけれども、普及しているかさせていたでいております。やはり、なにわの伝統野菜、京のブランド野菜、いろいろ見方も食べ方もありますけれども、まずは食べていただくことが大事かなと思っておりますので、こういう会も皆さんほんとお勉強されてる方ばかりですので、どっかで食べて、そしてああ美味しいって。で、簡単な調理を見せていただけたら、一番いいかなと。私は、それを説明しながら、お料理しながら、少しずつ食べていただいでいくっていう形を取らせていただいでいます。お葱にしましても、どのお葱使うのも一緒ではなくて、これこんな風にガスで丸焼きにさせていただいて、外の皮だけを剥がして、それで食べていただく。で、若い人でしたら、今あのイタリアンとか、フランス料理とか、いろんなお料理がお好きですので、それに融合させていくお料理を、創作料理なんですけれども、簡単な物を作らせて頂いております。だから、皆さんも和風のお料理を作るのは、すごく難しいです。ベテランさんでも、もうほんとに包丁持たなくなりましたとおっしゃる奥様、本当に多くなりましたので、若い方がお大根でもピーラーでひけるように。かぶでもスライサーにおろせるように。それを昆布締めのお鯛であるとか、うにの塩漬けであるとかをちょっと挟んで、千枚付けと一緒に寿司にさせていただいたりっていうような形で、本当に簡単にできる物から始めて、まずこの土地で取れる美味しい物を、どんな味かというのを分かっていたでいたでいたでいて考えております。で、水菜の方も今サラダ水菜とか多くなりましたけれども、お鍋に入れる「はりはり鍋」だけではなくて、サラダにもそして、たっぷり、いろんなドレッシングを使います。で、もったいないっていう精神を私も持っておりますので、先

生もどっかでおっしゃってましたけど、大根も皮はきんぴらにして、中はおろしにしたり、煮物にしたり。そして、皮。じゃこ炒めとか菜っ葉飯とか、そんな形で使わせていただいでしております。で、その土地土地に美味しい物たくさんございませう。こんな、なにわの野菜とか、京のお野菜。そして、摂津の方のお野菜もたくさんありますので。慈姑なんかも、私今度これに書かせていただいきましたけれども、九条ねぎと慈姑の唐揚げを一緒にしてピザにして、食べていただいきました。若い方も大変美味しいと言ってくれますので、そういうちょっとの工夫をお伝えしていくのがこれからは大事かなと思っておりますけども、作っていただく方々に本当に感謝しながら、そしてこれを伝統料理を守りながら、伝統野菜の栽培される方たちを育てていけたら、一緒に育てていけたらいいなと思っております。ありがとうございました。

司会：どうもありがとうございました。食の話が続いておりますが、ちょうど先ほど品種の改良の話ですとか、種の話だとか出てきましたので、ちょっとそれに関係して、食にまつわるところで、木津の地方卸売市場でお漬物屋さんをしておられました、天王寺かぶらの復活の立役者、石橋さんにお話を伺いたいと思っておりますので、お願いします。

石橋氏：石橋です。天王寺蕪をやりかけたのは、ほんの偶然がありまして、一番最初に久保さんがおっしゃられました、赤十字会館で森下先生と知り合った、そのチャンスがなかったら、恐らく私が家庭菜園で在来種の蕪を作ってた人にももらった種が、こんだけ名が出るような天王寺蕪には育たなかった。私は、いつも森下先生に感謝してるんですけども、種っていうものは、人工的に作るいうことは、なかなかできないんです。探しても探してもなかなかない。それに、身近な所にあるっていう不思議なことがあるんです。



石橋氏

私も毛馬胡瓜を平成2年に、和歌山の農家の人が「これは大きい胡瓜や。大阪胡瓜言うてなあ。昔は、もう夏になったら、大阪へ出荷ばっかりしてた。」って言うようなこと言わはった。「それやったら、ちょっといっぺん見せて。」って言うたら、私が子どものときに我孫子の所で作ってた、その在来種の毛馬胡瓜だったんで、そんなら、おいらにもそれちょっと種くれへんかって。で、それを奈良漬にしたら、ものすごく歯切れがええんです。胡瓜がね。それでまあ作りかけたら、同業者はどうか言うたら、「毛馬胡瓜の種を見つけて作ってもうてるんやけども、作りかけたんやけど、一体何ぼくらいつくねん。」言うたら、「安うまけてもうても一本50円。そんならで買うてやらんと、合わんみたいや。」「お前は本当にあほやなあ。」って。そんな時は、もう中国からどんどんと、奈良漬にする材料の胡瓜が京漬けに入ってきてたので。一本1円ありやおまへん。「なんで、50倍もする、50円の物買うねん。お前あほか。」って言われててんけども、そのお祖父さんの代から作ってた毛馬胡瓜の味が忘れられんので、そこで細々と自分とこの売る分だけお願いして、作ってもうて。

それが偶然に、久保さんもおっしゃられました、大阪の赤十字会館で「好ききやねん、なにわの野菜」っていう催しがありまして、今スーパーで出ている、あの濃緑色の胡瓜をね、どう言うんかな、これは大阪の胡瓜やと。富田林の方で作ってるんですって言わはったんでね、僕はそれは大阪の胡瓜ちゃうと。私は、和歌山で作ってもらってるけども、大阪の胡瓜っていうのは、毛馬胡瓜っていうのがあったんやて言うて、初めてその話を言うて。で、久保さんも後ろ盾になっていただいて、森下先生とつながりができまして、森下先生が一生懸命センターで純粋に近い胡瓜を作るっていう目的で、試験栽培やってくださったときに、みな「なんやキリギリスのエサばっか作ってはる」っていうような話をね、先生まあよう辛抱して、続けてくれはりました。その胡瓜もその結果、いい胡瓜が農林水産省で種が保存されて、先生とこへ帰ってきまして、今現在ここへ写真にも出ているほら、立派な胡瓜が市場に出回るようになりました。だから、種っていうものは、何かのきっかけ

であれば、何て言うんか…あれば作ってみる。まあ、作ってみてそれをやっぱり何がしかの物がね、こんだけ広がるっていうのは、僕は恐ろしい力だと思ってるんです。蕪もおばあさんが一人、在来種を細々と作ってくれてた、いうのがなかったら、そのおばあさんとの出会いがなかったら、こういうふうな、なにわの伝統野菜の中の天王寺蕪というのも広がらなかった。

その広がるのもふっとしたきっかけから、天王寺蕪が広がったんですわ。きっかけっていうのは、長野県の野沢菜なんですね。それが野沢菜の取材を朝日テレビの何やったか、長野県に取材に行って、そしたらその原種は、大阪の天王寺蕪やと。で、地元では、野沢菜と言わなくて蕪と言う。かぶら菜というんです。ほいで、そのカメラマンの中の一人が、私とこの家の筋向いの自転車屋の息子さんだて、「こんなん作ってるいうたらどこやろう。」て言うて、探し出してくれたんが森下先生の所で作ってる蕪があると。それで、テレビ局が私が持ち込んだいうので、おっちゃん知ってるから行ってくるいうて、来てくれまして。で、タイミングよくテレビ放送してもらったんで、「へえ、そんな蕪、大阪にあったんか。」みたいな話から広がってきたんです。お蔭さんでみんなが注目して、味が良かったから広がったのか、みんなのマスコミの方が取り上げてくれたんで広がったのか、分からないんですが。料理の方もその後、上野さんと知り合います。ちょうど上野さんが私のとこへ来ていただいて、上野さんが「私はいわゆる、調理人やから、料理はわしに任しとき。」と。「あんたは、漬物屋やから漬物やりや。」と。大阪のためにやるやないかということから、なにわ野菜の会も始まりまして。やっぱり人と人との出会いっていうものが私は肝心であるし、何でもいから興味深く種も作ってみるっていうのも肝心やと思います。

勝間南瓜にしてでも、これも平成12年なんですけど、この縞瓜っていう瓜があるんですよ。ここにも写真があるんですけどね。その縞瓜を漬物にしたら、ものすごい歯切れがよくて美味しいので、和歌山の農家の家庭菜園で作ってる人に、「その縞瓜の種が欲しい。」「そなあげるわって。」言うてくれた時に「同じ作るんやったら、横へ^{なんきん}南瓜

も植えや。美味しい南瓜やで。」って言うことで、もらった南瓜が、私も勝間南瓜とは知らなかったんですよ。それも平成12年に、7月頃に、森下先生とこのセンターで作った南瓜を3つくらいか、近くで懇意にしていた農家の方に3つぐらいつももらってきて、入り口の所へその南瓜を置いてたわけですよ。そしたら、今まだ健在で97歳で元気にしてはる中辻さんというおじいさんが、まあ町会の用事で私んどこ来まして、ほっと見るなり、一目見るなり「お前こんな南瓜どこで買ってきたん。」と話して。「いや、試験場で作ってたんやけどな。あげる言うからもうてきたんや。」と。「え、これ勝間南瓜やで。こんな青いの柔らかうてしゃあないで。もう一週間置いといたら、黄色うて、こう伸びてくるわ。だから、その時に炊いて食べてみ。」と。葉っぱが他の南瓜はもう真っ青やけどね、白い”ふ”が入ってある。それを早速先生に言うたら「ああ入ってまっせ。」って。で、これは何やなというので、ちょっと一週間ほどして、黄色うなって白い粉がふいた頃に、先生の所でもらって中辻さんに見てもらうたら、これは、勝間南瓜の特徴やと。

で、そこまで言わはったんで、生根神社が勝間南瓜捜してる言わはるので、ちょっと持って行ったわけですよ。そしたら、ちょうど夏祭りのときに氏子さんが皆寄って、作業してはった。80半ばの小池さんが座ってはると「あ。見やへん思ったら勝間南瓜やんこれ。誰持ってきた。」って言うてね。作ってた経験のある人は、そういうふうなことを言わはります。生根神社も、これはどうか農家に話して勝間南瓜を作ってもうてくれと。で、その時から生根神社さんは本物を少しずつ使って祭などを行い、今現在に至ってます。だから、野菜の種ってもんなんかは、求めてもなかなかないけども、求めてない時にぼろっももらったら、野菜の種やったっていうのが意外とロマンなもんかなと思います。だから、大阪のなにわの野菜でなくても、何か変わった野菜の種を手に入れたら、とにかく作ってみてくれと。そしたら、思わんいい野菜で、大阪に根付く野菜もあるかも分からん。

話を遡るようですけど、天王寺蕪っていうのは、長野県の健命寺っていうお寺さんのお坊さんが、

京都・大阪を遊学された時に、天王寺蕪を食べ、あんまり美味しかったんで種を持って帰った。で、それを植えたら気候風土が違う。先ほども言わはったように、信州の土地に馴染んで、葉っぱばかり大きくなって野沢菜になった。私ら、天王寺蕪の会っていうものに一緒に参加させてもらってるんですけども、去年、一昨年ですね、16年。長野県へも行ってきました。そしたら、長野県では、ちょうど5月の8日は、月遅れの花祭りの日で、野沢温泉村一体が、プランターで野沢菜の花を咲かせているんですよ。上野さんら、もうみな一緒に行ってきました。そういうふうによっぱり、何か変わったもので大阪も、まあ言わば、いろいろ言わはるけども、僕は小さな野沢温泉村でもやってるねんから、大阪でも、プランターに天王寺かぶらの花を咲かせて、黄色い花で春を彩るようなこともやってもらったら、町おこしにもなるやろし。食べて美味しい、見て良しっていうようなこともね、起こらんとも限りませんので。まあ、皆さんも私らぼつぼつしかよう行けないですけども、力添えをいただいて、もっともとなにわの野菜に力を貸していただくように、よろしくお願いします。

司会：ありがとうございました。少し会場からご質問いただいているところに戻します。今、なにわ伝統野菜の方にお話中心しているんですけども、京野菜の方のお話、久保先生にご質問もありますので、そちらにちょっと変えさせていただきます。今の生産の、生産されてる数だとかですね、食に携わっている方と関係があるお話ですので、含めてお聞きください。久保先生よろしいでしょうか。ご質問なんですけども「大根のルーツは地中海沿岸とのお話なんですけど、白菜のルーツはどこでしょうか。」ということがまず一点と、それと大根に関しまして「大根は、なぜヨーロッパで食べられなくなったんですか。英語でも言葉ではなくなっている。」ということなんですけど、ちょっとその辺お願い致します。

久保先生：白菜…アブラナ科、大根。アブラナ科という、だいたいその方面は、ルーツは地中海沿岸で、先ほども申し上げました通り、中国へ入ってから、かなり分化してるんですね。森下先生、中国入ってかなり分化はしてますね。だから、白

菜なんかは日清戦争の時に日本に入ったとかいう、そんな話も伝わっておりますし。割合に白菜は新しいですね。

ところがですね、室町時代の絵を見てますと、どうも白菜ではないかなというのが描かれています。私、今絵画史からこの野菜の歴史を追いかけてますけど、京都では特に先ほど見ていただきました絵の中にですね、伊藤若沖^{いとうじやくちゆう}という、今の錦小路の高倉にありました青物問屋に、これは豊中の西福寺にもちょっと彼の絵は残っているんですけども。だいたい『野菜涅槃図』は普通お釈迦さんが入滅される時に、真ん中に乗せておられる、それをですね二股大根に置き換えて、あと全部いろんな神さんとか仏さんのお姿を、この野菜に置き換えて、『野菜涅槃図』というを残しているんですね。今から200年ほど前のことですが約68種類、ひょっとしたら70種類近くが一枚に描かれてるんですね。今、京都の博物館に現物はあるんですけども。恐らく世界中で、これだけいっぺんに野菜の絵を残してくれたっていうのは、伊藤若沖が最初で最後ではないかと思うんです。そこから、読み取れる情報は、これから若い人たちに立ち入ってもらって、解明してもらおうと思うんですけども。やっぱり、私はね、お釈迦様の代わりに、二股大根が描かれているっていうことは、伊藤若沖の一つの思想だと思うんです。当時、江戸幕府の手先みたいな形になりかけて、江戸時代の仏教界、非常に権威がなくなりました。それを強烈に、皮肉った絵ではないかなと、私は考えているんです。

これがたまたまですね、昨年…2、3年前に、千葉県の佐倉市にあります、国立歴史民俗博物館の方で、レプリカとして作られた。これ、非常に素晴らしいことです。ほんとは、これは京都で作ってほしいと思ってたんですけども。まあ、これはまたそういう成果は、日本全国に発信されるかと思うんですけども、そういう情報をこの前に藤下先生から、情報を頂きましてですね。「へー。やっぱり、関東はすごいな。」と。やっぱりそういった物をですね、再現して全国に発信するっていうことの大事さ。本当にいいことはもうどんどん真似してですね、やっつけていけばいいかと思うんです。大学生にも、こういった情報をどんどん伝えるこ

とによってですね、今まで野菜嫌いやったけども、もういっぺん見直そうというそんなレポートも、私かなりたくさんもらってます。そういうような、若い人たちに情報をいろんな形で送る。もちろん栄養があるということも非常に大事な情報ですし、全世界の文化遺産という、そういう考え方が広まることによってですね、そういう大事な物はしっかり食べていこうというような姿勢が、若い人たちに拡大しております。

そういう野菜を拡張していくという、まあそれについてはですね、京野菜そのものが非常に大きな牽引力というか、他の産地を刺激したという意味で、私京野菜、京の伝統野菜の広がりというのは、非常に高く評価できると思うんです。そういう形で、やっぱりいろんな形でですね、どんどん広めていくことが、これからの大事な課題だと思っています。英語の方で、radishという言葉、ありますよね。だいたい、なんか二十日大根を指すんですか。まあ、それに代わるあれは、あんまりよく詳しく知らないんですけど。でも、この間トルコの方へ旅行した人から、これがトルコで作ってる大根種子をもらいましたけれど、やっぱり全然食べられてないということはないですよ。大根そのものをあっちこっちで。よくシルクロードの写真なんか見えますと、奈良のシルクロード博があったときに、確かシルクロードの青物市場の所に、やっぱり大根がちゃんと並んでましたしね。ですから、ああいうシルクロードからずっと迎えるシルクロードの旅を企画していただいて。たまたま、今年私は、明日の日付でJTBから「観光文化」という会員雑誌が出てるんで、その中に教育野菜観光資源という見方をしまして、京都へ来ていただいてどんどん京野菜を作ったり食べていただいて教育観光の目的で、二、三日勉強しながら京都に滞在していただく。そういう観光資源を京野菜に求めるっていうことも一つの方法ではないかなということを提案してるんですね。ですから、やっぱり大阪だっってどこだっって、日本中そういう伝統野菜を作る会、食べる会っていうのは、もうどんどん、旅行先で地元のものを食べることで本当の味を味わえるんじゃないかと思うんです。旅行業界はこれから楽しみだと思っております。

岡田氏^(*)：先生、さっきのでね。去年、ロイヤルホテルで全国のロータリークラブの会議があったんですけども、そんな時に私は、野菜の飴を売ってたんですが。アメリカでは大根食べないんです。ほとんど。でも、やっぱり先生がおっしゃってるように、中南米、ヨーロッパは、大根言うたらすぐ分かってられる方が多かったです。だから、大根食べるんだと思うんです。だから、あの大根に関しては Japanese radish というあれで、話したんですけども。かなり、食べてられる…

久保先生：沢庵のファンは。

岡田氏：私ども沢庵の飴は作ってませんので、ちょっと知りませんけども。

久保先生：いや昔、戦後アメリカに行った花嫁が沢庵持って行ったら、離婚されたっていうような異文化を認めないという馬鹿な話がありまして。気にしてたんです。とんでもないことで、日本の食文化を何とと思っているんだと腹が立ちましたね。

岡田氏：あの生姜の飴とかも 60 年前は、断られたくらいですから。抹茶の飴も、うちにマッカーサーからの手紙があるんですけども、こんな不味い飴は食べたくないという手紙が家に一枚あるんです。やっぱり食文化が違うたら、やっぱり違うので。まあ、話はあれなんですけれど、なんかヨーロッパの方はシルクロードの方に関しては、大根食べておられる文化がまだあちこちで残っているんやと思います。

久保先生：あの、逆質問ですけども、大阪ではお漬物を家庭で作っておられる家庭っていうのはどのくらいあるというか。皆さん、うちは漬物に関しては負けへんどかいう方いらっしやいませんか。それは、伝統野菜を支える一つのね、食べ方、調理の仕方ということで、漬物そのものが非常に大きなウェイトを占めていくと思うんですが。ちょっとその辺のお話を。

参加者 B：あの、特に素晴らしい漬物だとか、伝統的な物をやってるわけではありませんけど。今やってることは、今の若い人に合うような漬物をいろいろ考えて作ってるっていうのが、私の退職してからの 10 年くらいの現状です。で、商家で育ちまして、若い頃母がずーっともういろんな出入りの人も多いもんですから、漬物作ってるのを

見て育ったので、それはかなり作りましたけど、もう家族が少ない、二人きりの生活では、それは無用ということで今は、少し創造的な創作的な漬物を少量だけ家庭向きに、若い方が来たときにちょっとどういった、どう反応を示すかに、興味を持って作っているところです。まあ、いろいろ言えば、いろいろな種類ございますけど、その程度です。でも、漬物に対しては、もう絶対的な関心と、絶やしてはならないっていう気持ちで、今おります。

久保先生：この頃、若い所帯の人たちは実家へ帰って、亭主がお茶漬けを食べに帰るといふ、そんなことも聞いております。若い嫁さんは、お漬物なしでもいけるという、とんでもない時代が来ています。その辺りを業界も研究して、ぜひともですね、漬物に親しんでいただくことを考えないと。

司会：ありがとうございます。ちょっと最後です。すみません。これも私が忘れていたんですけども、森下先生にちょっと大事な質問なんです。「子どもの野菜嫌いはどうして生じるのか。そのためにどうすればよいのか。」ということをちょっとご質問がありましたので、すみません、最後ですが、よろしくお願ひします。

森下先生：えーっと、うちの子どもも野菜が嫌いで困っているんです。その質問をちょっとお答えするのは、机上の空論のようなことで、恐縮なんですけども。まず、喉も渇いてない、水も飲みたくない者に水を飲ますというのは、無理な話やなと。そしたら、どないしたらいいか。まず、いっぺん種を蒔いて、苗を植えて、育ててみたらどうなんやと。そしたら、あれこないなっただんかという驚き。ある学校です。大根、田辺大根を育てて、その大根でみそ汁を子供らが作ったんですけども、ある子どもがですね「大根嫌いやのに何で食うんや。」と他の子どもが聞くんですよ。で、「食うて悪いんか。」ちゅって怒るとるんです。怒らんでもええと思うんですけどね。もう一ぺん聞か言うたら、「やかましわ。」って言うて。それで、大根の味噌汁を三杯ほどおかわりしてるんです。それで、後で「君、どうして食べたん。」って聞いたら「三ヶ月かかって大根できたら、どんな味するのか検査してんや。」と。こういうんです。何でもいいんです。とにかく自分が関わった

(*) 伝統野菜飴の製造・販売を手がける、豊下製菓株式会社 専務取締役 岡田明寛氏。

その結果を見たいという、そういうひとつの関わるエネルギーを持たず。これがいいわけです。そういう、知識で押さえ込む、理解させようとする提案型じゃなくてですね、参加型のですね、そういう野菜を食べることに、「もう嫌いやけど食わんとおられへん」というきっかけになるというよな、そういうよなかかわりが出来ればですね、嫌い好きじゃなくて、この3ヶ月のかかわりはこういう味かという、そこに何かが生れてくるのかなということです。食育に関係し、いろいろな学校、養護学校にも関わっています。私も明確な答えをもっておりません。ですけども、そういう事例を通してですが、野菜、大根の嫌いな子がですね、3杯もお代わりして大根の味噌汁を食べたっていうのは、何かいまだに謎なんですけども、まあそのようなことがあるのかなということを少しでも参考にしながらやっています。やっぱり健康に必要な食の大事な要素だと思いますので、食育の面で、次代にですね、やっぱりこれらの野菜を伝えていきたいなあと思います。また、野菜嫌いをなくすにはこんな方法あるよ、こないしたらいいよっていうのを逆に教えていただけたらと思いますので、よろしく願いいたします。

司会：ありがとうございました。今日はどうも長い時間お付き合いいただきまして、ありがとうございました。以上をもちまして、閉会とさせていただきます。

講師略歴

森下 正博 氏 大阪府立食とみどりの総合技術センター野菜園芸グループ長

天王寺かぶら、毛馬きゅうり、勝間なんきん、田辺だいこんなど、なにわ伝統野菜の復活に取り組んでいる主力メンバーのひとり。農学の専門知識を活かし、農家の方がたや調理師・加工業者の方がたと協力し、なにわ伝統野菜の生産、流通、消費活動に尽力している。また、小学校の総合学習の場などを通じて、地域や家族に野菜の栽培法、食べ方などを伝え、野菜に対する理解と、継承していくことの大切さを訴えている。

著書（共著）に『なにわ大阪の伝統野菜』（農山漁村文化協会 2002年）がある。

久保 功 氏 野菜文化史研究センター所長

長屋王家木簡などの古代史料から、野菜や漬物について歴史的・文化的立場からの研究を約40年続けている。専門知識を持ってムラ（マチ）おこしにたずさわるなど、地域社会とかかわりを持ちながら、野菜・漬物を中心とした食文化について考える機会を提供している。また、「歴史文化野菜学」という新たな学問領域を提唱しているが、食文化の将来に対する真摯な姿勢が若者たちの共感を得ている。

著書に『野菜は世界の文化遺産』（淡交社 1996年）がある。