

豊かな食の里 庄内
地域づくりの新レシピ

14

山形在来作物研究会

**在来作物の存在が、
地域の「食」の価値観を
大きく変えた10年。**

「当初は生産者の方から『古くて金にならない作物をなぜ今になって調べるのか』と問われたこともありましたが、しかしこの10年で、その存在価値は大きく変わりました。地域に昔から伝わる在来作物は、地域のアイデンティティだ。そのことに多くの人が価値を見出してくれたと感じています」と感慨深く語るのは、山形大学農学部准教授で在来作物研究会会長の江頭宏昌さんだ。山形に赴任した頃の頃、だだちゃ豆や温海かぶなど地元由来の作物が多いことに驚き、いつか研究の材料にしたいと考えていたという。一方で、それらの作物の伝統的な栽培方法や食べ方などの知恵が、経済性や効率性を重視する現代社会で立ち消えようとしていることに危機感を募らせていた。そうした中、江頭さんは元山形大学農学部教授、故青葉高さんの著書で、在来野菜の調査研究をまとめた『北国の野菜風土誌』（東北出版企画）を手にする。そこに書かれた「在来の作物は生きた文化財」という言葉に感銘を受け、

在来作物の研究に傾注していった。「在来作物は歴史や文化とセットで伝えられてきたもの。だからこそ研究者だけに閉じるのではなく、地域の人たちと一緒に取り組んでいきたいと思いました」。そうして平成15年11月31日、「山形在来作物研究会（以下、在作研）」は山形大学農学部の教員有志によって発足した。設立趣旨は、「在来作物の存在と意義を見つめ直し、それらに新しい光を当てることを通して、地域文化の再発掘や安全で豊かな食生活の提言、さらには、地域の資源を生かした食品関連産業のより一層の活性化に貢献する」。青葉先生の記録をベースに調査を行った結果、約半数は消滅したことが判明。一方で、他の在来品種が発見され、現在は160種類以上が確認されている。

**ここにしかない作物で、
ここでしか味わえない料理を。
それが「地域の豊かな食」。**

江頭さんが調査を進めるにあたって、背中を押した人物がいる。イタリア料理店アル・ケッチャーノシェフ、奥田政行さんだ。出会いは平成13年の秋。「地元の食材を、地元の人たちに知ってほしい」と



Supported by 庄内広域行政組合

畑の片すみでひっそりと受け継がれてきた希少な在来作物たち。その歴史的、文化的価値に光を当てたのが「山形在来作物研究会」でした。地域に開かれた研究会として、さまざまな立場の人々とのつながりを原動力に、日本の「食」への価値観を大きく変え始めています。

**足元で見つけたちいさな種が
地域の生きる糧になる。**



山大農学部の高坂農場では、学生たちが在来作物を使った実習を行っている。写真提供＝やまがたフィールド科学センター



『どこかの畑の片すみで』(山形大学出版会、2007年) 山形新聞の連載をまとめた1冊。「在来作物って?」が分かる基礎編。



『おしゃべりな畑』(山形大学出版会、2009年) 『どこかの畑〜』の続編は46品種の作物事典、畑のルポなど、産地直送の話題が盛りだくさん。



山形大学農学部教授
山形在来作物研究会 副会長

平智さん
Taira Satoshi

大阪府出身。専門は、果樹園芸学、園芸利用学、人間・植物関係学。「生産者、料理人、研究者の三角関係を築いた10年。次の10年は、消費者が参画する四角関係へ」。



山形大学農学部准教授
山形在来作物研究会 会長

江頭宏昌さん
Egashira Hiroaki

福岡県出身。専門は植物遺伝資源学。「在来作物は、栽培地域の歴史や文化、感性を伝えるメディアとしての価値、ここにしかないという価値、命を支えあう価値、この3つの価値があると考えています」。

レストランを開いた奥田さんと意気投合。平成15年8月からは、在来作物を材料に、江頭さんが歴史・文化的な側面を取材し、奥田さんが料理を考案するという地元情報誌の連載が始まった。「在来作物には苦みやえぐみといった個性がある。それが面白いし、料理人には魅力なんです」と奥田さんは目を輝かせる。クセをスパイスに変え、思いもよらない調理法で新たな料理を生み出していく姿が注目を集め、マスコミがこぞって取材に訪れた。「ここにしかない作物で、ここでしか味わうことのできない料理を作る。古い食材を最先端の食材に変えた奥田さんの功績も、在来作物の価値観を変えた理由の一つだと思います」と江頭さん。奥田さんは当時、「一生かけて『食の庄内』を日本中に知らせることが自分の使命」と語っている。

食習慣が食文化になる。在来作物に光を当てた在作研の大きい成果。

平成17年の春からは山形新聞の夕刊で「やまがた在来作物」の連載が開始。在作研のメンバーである山大農学部教員は東奔西走して、多くの在来品種を発掘、発表

した。地元民にとっては、食べ慣れた作物が地域特有のものだと気づかされる新鮮な感動。こうして人々の在来作物への関心は徐々に高まっていった。注目を集めたことで生産量が増えた作物もあれば、絶滅寸前で救いの手が差し伸べられた作物もある。こうした動きと同時に、人々が「食」に求める行動も変化を見せ始めた。「大量生産大量消費、大量廃棄」から「持続可能な循環型社会」へ。身土不二という言葉に尽くされる食の原点への回帰は、在作研の存在と同時に

消費者とともに。トライアングルからテトラパックの関係へ。

在来作物を次世代へと残すには「種」の保存も大きな課題となる。同大学教授で在作研副会長の平智さんにお話を聞いた。「種は知的財産。その作物の歴史や栽培方法、利用法といった文化的な情報も合わせて保存することを考えると、やはり『現地保存』が理想です。ただ生産者が高齢化するにつれそれは難しくなる。だから僕たちが提案しているのは、小中学校の総合学習に在来作物を取り上げ続けたいということ。そうすれば

お年寄りから孫の世代へ、地域で種が守られていくと思うんです」。在来作物を接点とする人と人とのつながり。これが在作研の10年を支え、この先の活動をも支えていく要因だろう。庄内は、生産者と研究者、料理人の三者の距離が近く、恵まれたトライアングルができていると語る平さん。「今後は消費者ともつながり、四者が等距離にあるテトラパックの関係に進化させたい。お店で買う、食べるだけではなく、生産者や料理人と直接話をするなど関わりあいのもと、地域の食生活や食文化はより豊かに、潤いのあるものになるでしょう」と期待を込める。在来作物を中心とした「食」のコミュニティは、地域が持つ可能性をまだまだ引き出してくれそうだ。

Information 山形の在来作物を共に未来へ。研究会に入りませんか。

在作研では、県内外の在来作物に関する研究や情報収集、在来作物の栽培指導や加工方法の開発、利用場面の拡大などに取り組んでいます。会員になると、年1回程度の研究会または公開シンポジウムに無料(あるいは割引料金)で参加でき、研究会誌「SEED」が配布されます。在来作物に興味のある県内外の個人または団体ならどなたでも入会できますので、ぜひご参加ください。

〈入会方法〉

下記の宛先まで、郵送、E-mail、FAXにて必要事項を記載の上、お申し込みください。
【記載事項】名前、職業、住所、電話番号、FAX、E-mailアドレス
【申込先】〒997-8555 山形県鶴岡市若葉町1-23 山形大学農学部内 山形在来作物研究会
庶務監事 小笠原宣好
電話：0235-28-2830
F A X：0235-28-2812
E-mail：nobuyosi@tds1.tr.yamagata-u.ac.jp



SEEDは「種」の意。在来作物の今が分かる研究誌

写真：東海林晴哉さん
32ページのタイトル写真、34ページの在来作物と生産者の方々の写真を提供してくださった東海林晴哉(写真企画)さんは、「SEED」で巻頭「vegetable eyes」を連載。作物と作り手、自然の表情を、生命力あふれる描写で伝えています。



「どこかの畑の片すみで」に感銘し、映画制作を決めたという渡辺智史監督。藤沢カブの焼畑を撮影中の様子。



映画「よみがえりのレシピ」は国内外で上映され、各地で在来作物の掘り起こしが進められるきっかけとなった。

平成22年、奥田シェフと在作研が「第1回辻静雄食文化賞」を受賞。



昨年11月、食の都庄内と在作研の活動10周年を記念して開かれた「庄内発食のドラマ10年のあゆみ」。江頭先生と奥田シェフ、藤沢かぶ生産者の後藤勝利さんが「それは生産者・料理人・研究者のつながりからはじまった」をテーマに鼎談。写真提供＝山形県庄内総合支庁産業経済企画課

取材・文＝土門かおり
編集・人物撮影＝Cradle編集部



庄内産の食材から採取した乳酸菌を使った「外内島きゅうり」のピクルス

つけもの処本長 代表取締役社長
本間光廣さん
Honma Mitsuhiro

絶滅寸前だった藤沢かぶとの出会いをきっかけに、多くの在来作物を商品化。「子どもたちにも漬物に親しんでほしい。原料の確保も含め、次世代につなぐ道筋を作らないと」。



宝谷かぶの種をただ1人で守り抜いた畑山丑之助さん(写真左から2人目)。3年前から、遠藤定喜さん(写真右)をはじめとする有志が加わり、次代への継承に取り組んでいる。

生産量が増えれば、次世代へつなぐこともできる。平田赤ねぎ生産者の後藤博さんの後継はご長男の喜博さん。



塩とオリーブオイルだけでカブの食感と風味が際立つ「宝谷カブのピッツァ」

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
奥田政行さん
Okuda Masayuki

「在作研の成果は、庄内の食習慣を掘り起こして、食文化にしたこと」。同時に奥田シェフは、新たな食文化を創造した第一人者といえる。

