

第一章

金沢の伝統野菜

今昔語り

## 日本の野菜のルーツは京都

籠<sup>こ</sup>もよ み籠<sup>こ</sup>持ち 掘<sup>ふく</sup>申<sup>し</sup>もよ み掘<sup>ふく</sup>申<sup>し</sup>持ち  
この岳<sup>おか</sup>に 菜<sup>な</sup>摘<sup>つ</sup>ます兒<sup>こ</sup> 家<sup>お</sup>告<sup>か</sup>らせ 名<sup>な</sup>告<sup>か</sup>らさね  
そらみつ 大<sup>や</sup>和<sup>ま</sup>の国<sup>と</sup>は おしなべて われこそ居<sup>お</sup>れ  
しきなべて われこそ座<sup>い</sup>せ  
われこそば 告<sup>の</sup>らめ 家<sup>を</sup>も名<sup>を</sup>も (雄略天皇)

町は春、籠<sup>かこ</sup>とへらを持つ若葉摘みの野の乙女との会話に出てくる若葉は、十字花科（アブラナ科）植物か、日本種あぶら菜と思われる。金沢近郊でも野菜として確立する以前は土手堤や小川沿いの野性の若菜<sup>わか</sup>を食した。「よめな」と称して、ごく近年まで春の食卓を飾った。

奈良時代初期の歌人・山上憶良は、こんな歌を詠んでいる。

瓜はめば 子供思ほゆ 栗はめば ましてしのはゆ  
いづくより 来たりしものぞ 目なかひに  
もとなかりて 安寝しなさぬ

今から1400年近く以前、すでに瓜があったことがこの歌からうかがえる。

どのような瓜だったのか、定かではない。とはいえ、「瓜はめば」という以上、奈良漬にするような瓜ではなかったはずだ。生のものを食うのだから、甘瓜であったろうことは容易に想像がつく。

そもそも野菜はどこから来たのか。

時はヨーロッパの探検家や商人が世界中を航海した大航海時代にまでさかのぼる。

この時代、コロンブスのサンタ・マリア号をはじめとする多くの船が新天地を求めて出港し、やがて世界各地の原住民が食していた植物をヨーロッパに持ち帰った。

それがローマからトルコを経由して中央アジアまでたどり着く。チグリス川、ユーフラテス川がベルシャ湾手前で一つとなり、肥沃なデルタ地帯を構成する土地である。ここが

野菜のルーツともいえるべき場所である。

この地は文明文化発祥の地でもあり、植物の生態について想像以上の知識と技術を持っていた。抽苔や花芽の分化など採種技術を開発したと推察される。

この地で選別され、株分けされた野菜はじゅうたんと一緒にシルクロードを通って中国へ、あるいは船を使ってインドや東南アジアへと運ばれていった。

こうした経路を経て、中国から遣唐使、または井上靖の小説『天平の甕』で描かれた学僧たちが日本に五穀、あるいは野菜の種を携え、渡ってきたのだ。

そして、それらは時の帝がいる京に土産として献上された。

日本における野菜の起源が京都にあることは間違いない。

しかし、年代は判然としないが、さつまいも、里芋類、生姜（ジンジャー）などの南方系野菜もかなり古くに渡来したと思われる。また、インドあたりが原産といわれるれんこんは、生花として仏教とともに東洋一帯に普及されたと考えられている。

## 種屋の歴史は300年

野菜は古くから存在していたものの、実用的な食材としてその地歩を固めたのは、せいぜい藩政期のことである。

たとえば植木屋は1000年ぐらいの歴史があるが、野菜の種のそれはきわめて浅く、

同じ「土を扱う商売」であるにもかかわらず、種屋は300年ぐらいの歴史しかない。種屋そのものの数も少なかった。

幕府が江戸へ移り、経済、文化が東上し、広大な関東平野に種苗を供給することを目的に、板橋・巣鴨周辺にも種

明治初期の種屋（『日本園芸発達史』より）

場所	屋号	氏名
東京 下谷稲荷	丸藤	谷本 清兵衛
東京 下谷稲荷		松本屋 銀太郎
東京 瀧野川	丸浅	越部 浅五郎
東京 瀧野川	柵屋	榎本 桂太郎
東京 瀧野川	丸政	鈴木 政五郎
東京 瀧野川	丸安	鈴木 安左衛門
東京 瀧野川		清水 由左衛門
東京 本所	四ツ目屋	市川 藤八
石川 金沢	小松屋	松下 仁右衛門
京都 三条粟田口	大文字屋	岡村 作右衛門
京都 千本三条	玉庄	前田 庄次郎
京都 伏見街道筋	十文字屋	多田 某
京都 古御旅	丸ト	大島 徳兵衛
京都 古御旅	種吉	高岸 吉蔵
京都 古御旅	種治	初代 瀧井 治三郎
京都 古御旅	柵権	大八木 権兵衛
京都 古御旅	丸夕	瀧井 弥右衛門
京都 東九条		大原 乙次郎
大阪 天王寺		赤松 久兵衛
大阪 堺大寺	種利	吉田 利右衛門
大阪 大融寺	八百茂	金沢 茂七
大阪 長柄		西尾 久次郎
福岡		種屋 長右衛門

屋が開かれていく。今日、全国に野菜の種業者は約1000軒ほどあるが、『日本園芸発達史』の「明治初期の種屋」一覧によると、全国の種屋はたった23軒に過ぎない。東京・京都・大阪以外の地方では「小松屋」（現在の「松下種苗店」、つまりは私のところ）と福岡に1軒あっただけである。

## 松門の下で松下

松下種苗店の創業は幕末の文久元年（1861）。当時、屋号は先にも触れた「小松屋」だった。

なぜ屋号が小松屋だったのか。

疑問に思う人がいるかもしれないが、深い意味はない。

明治維新後、苗字を許され、松下仁右衛門と名乗った初代が現在の石川県小松市出身だったのである。私は初代から数えて5代目となる。

旧・北国街道の南の入り口に位置した小松屋は、「松門」と呼ばれる背の高い2本の松のたもとに立っていた(現在、金沢市泉二丁目の松下孝昭さん宅前に松門跡の木碑がある)。「松の下に店があるから、松下でどうか」

明治に入り、苗字の件で相談を受けた僧侶がそのように答えたのだろうか、苗字は松下に落ち着いた。それが我が苗字の由来と思われる。

それはともかく、北陸で唯一の種屋であった「小松屋」は、加賀野菜の誕生の一翼を担っていたはずである。

何しろ、当時はバイパスや高速道路など一つもない時代。京へ上る、伊勢参りに行く、あるいは加賀藩の城下町に入ってくるにしても、必ず北国街道沿いにある「小松屋」の前を通過しなければならぬ。

現代でいうところの「ドライブイン」のような機能を備えた「小松屋」では、多くの情報が行き交ったことだろう。

「京の壬生<sup>みぶ</sup>には、壬生菜と水菜という菜っ葉がある」

「西陣の方へ行くと、聖護院<sup>しょうごいん</sup>かぶらという野菜がある。これを野菜として売ったら1文

にしかないが、千枚漬けにすると1両になるらしい」

「清洲からほど近い宮重村には、太くて長い立派な大根がある」

「伊勢の津には、この辺の自然薯<sup>じねんじょ</sup>と

はまったく違う、味のよい丸いものが

あるそうだ」

とまあ、そんな具合だ。

もともと農家を営んでいた初代・

松下仁右衛門はそうした情報の中から野菜の種に着目、旅行く人に全国各地の種を持ってきてくれるよう頼んだ。

それが「小松屋」の出発点であるう。

その後、進取の気性を持った金沢



旧松下家住宅（昭和41年国指定重要文化財）

人は、京都をはじめ各地から入ってきた野菜を積極的に取り入れ、北陸の風土の中で育んでいく。なかには、食べ方さえよく分からない野菜も含まれていたはずだが、取捨選択されて定着していく。それが今日に至る加賀野菜の源流である。

## レンゲソウで商い

余談だが、当時の農家は現金を持たない。それゆえ、肥料を買うこともできない。で、どうしたか。

金沢の町からふん尿を運び、肥おけに入れて腐熟させた。あるいは、レンゲソウを肥料に使ったりした。

水田一面に咲き乱れ、農村の春の風物詩であるレンゲソウは根に共生する根粒菌が空気中の窒素を取り込むので、土壌に窒素がなくても生育し、よい肥料になる。昔の農家では肥料を作るため、盛んにレンゲソウを栽培していた。

当時、松下の女房はレンゲソウの種を熱心に集めていたという。取引の方法はもっぱら物々交換だ。

「レンゲソウの種を1升くれたら、大根の種をこれだけあげよう」  
そんなふうにも物々交換をしたのである。

ところが我が家に代々残された昔の書状を見ると、「(レンゲソウの扱いに) 困った」と記してある。物々交換で集めたレンゲソウの販売先に頭を悩ませていたらしい。

ちょうどその頃、富山ではまだ、レンゲソウの種を採る技術がなかったようで、レンゲソウを荷車に乗せて富山県に運び、石動いすをま(現・小矢部市)の肥料商人に売って初めて現金化した。当時はそんな商いをしていたようだ。

肥料としてのレンゲソウ栽培は戦後、化学肥料にお



レンゲソウの種。よく見ると愛らしい形をしている

されて、急速に少なくなっていく。だが近年、有機栽培の稲作で緑肥が見直され、レンゲソウを見直す機運も高まっている。ちなみに、レンゲソウはその花が蓮の花に似ていることから漢字で「蓮華草」と書き、漢名で「紫雲英しうんえい」と呼ぶ。

### 多様な土壌を備えた金沢

泉が丘台地の土壌は白山の噴火による火山灰土である。粒子が細かい土で作物は非常によく育つものの、酸性が強いため、農家は石灰を投入し、なるべく土を中和させる工夫を重ねた。とはいえ、そんな泉が丘台地でもまったくできない作物もある。たとえば、ほうれん草がそうだ。

一方、里の水田地帯、米丸や笠舞かさまいといった土地では、ほうれん草がよく育つ。山沿いの土地で金時草ができるのは、昼と夜の寒暖差が著しく、春先には霧が発生して空気中の水分が多いためだ。

このように土壌や気候によって、生育する野菜は異なる。ここに金沢に見立てた十文字を書いてみよう。

その中心が公共市場として認可され、いまでも市場内に「官許金澤青草辻近江町市場」の石柱がある近江町市場だ。

十文字の南西部は泉である。かつて金沢の60%以上の野菜がここで生産された。

北東は大樋町おほひと春日町が接する北国街道下口付近で、湿地地帯のこのあたりでは南では作れない作物、たとえばれんこんやくわいが生産された。

北西の方は矢口といい、現在の西念さいねん、長田、



金沢市街地図（道路・鉄道は平成29年現在）



近江町市場の入口脇に立つ「官許金澤青草辻近江町市場」の石柱

金石<sup>かながわ</sup>。砂地の地域ではスイカや瓜がよく採れた。そして南東の小立野口ではいわゆる芽のもの、たらの芽やわらび、ぜんまいといった山の幸が豊富に採れたのだった。

金沢は日本でも数少ない地理的条件を持っている。山沿いと平野部の里、そして海岸沿いの砂地と河川流域の土壌。金沢は小さな町ではあるが、4種類の土壌を備えた全国でも珍しい土地なのだ。

### 泉地区に竹屋が多かった理由

今は跡形なく消えてしまったが、松下種苗店本店のほど近くに昭和20年ごろまで泉市場が存在した。金沢市の60%以上の野菜が泉地区で生産されていたため、ここでまず競りをして荷車に積み、毎朝何十台という荷車が近江町へと向かっていった。

私も子供の頃、うちの畑で採れたもので余分な野菜を出荷するため、ザルに乗せて市場まで運んだ記憶がある。

ザルには松下家の商紋である「十一」の文字が記されていた。

なぜ「十一」なのか。

先代は「十一」と書いて「土」のことではないか、と推測したが、真相は定かではない。それはともかく、当時、野菜はザルに乗せて運ばれた。

そのためだろう、泉界わいには竹屋が多かった。最盛期で20軒ほどの竹屋があったのではないだろうか。野菜運搬用のザルの他、竹ハシゴや茶道具、桶の輪等々、それぞれの店が特色のある商品を製作してほとんど競合がなかった。

城下町の北の入り口である大樋町にも、竹屋は多かった。

とはいえ、泉界わいの竹屋とはまったく違うザルを作っていたように思う。山すその大樋町は背負いかご等が多かった。同じザルでも、地域によって文化を異にしていたわけがある。

## 加賀野菜を育んだ報恩講

石川県は古くから名だたる真宗王国である。古来、親鸞しんらんや蓮如れんにょなど、錚々たる宗教家が布教のため北国街道を行き交した。その際、料理や作物栽培の指導も行った。

加賀野菜を育んだものとして、報恩講のお斉おせいを挙げないわけにはいかない。

石川県では親鸞聖人に報恩する報恩講が各地で開かれる。お斉とはこの時、寺で振る舞われるご馳走をさし、この料理が加賀野菜の特色をあますところなく生かしている。

加賀野菜は報恩講、仏教と連携するなかで発展していったともいえるだろう。

余談だが、仏事の中心的食材に、れんこんがある。

実をいうと、れんこんは藩政時代、切り花に使われ、食用ではなかった。



加賀れんこんの花は白いのが特徴

私の想像だが、ある時、参勤交代で江戸に赴いた前田の殿様が、どこかの殿様とこんなやりとりを交わしたのではないか。

「加賀の方では、蓮を使って切り花を作っている？ こちらは食つとるぞ」

「あの穴だらけのものを食っている？ それはなんと」

前田の殿様は腰を抜かさんばかりに驚き、以来、加賀でれんこんが食用となった……。というのが私の推測だ。

それにしても、あの穴だらけの棒のようなものを初めて口にした人間は、ナマコを初めて食した人と同様、ずいぶん勇気があったものだと思う。

## 伝統野菜は文化

他の品種と交雑しないよう、種を採り継いできた固定種は味がよい反面、純系じゅんけいのため病気になりやすい性質を持つ。加賀野菜は代表的な固定種である。

交配種が全国に普及したのは昭和40年代のことだ。

交配種は生育速度を均一化し、作物の大きさや色などをそろえたり、病害虫への耐性を持たせることも可能で、大量出荷を要求される現代の農業に適していた。

高速道路網が確立した昭和40年代中ごろには、交配種がそれぞれの地域で育まれた固定種の伝統野菜を窮地に追い込んでいく。高速道路を使って県外の野菜が次々と入ってくる。見た目や日持ちがよくないという野菜は味が良くても苦境に立たされたのだ。むろん、加賀野菜も例外ではなかった。

たとえば金沢一本太ねぎはとろけるような柔らかさが大きな特色だったが、その反面、台風や雪によって折れやすく、生産性は低い。そこで「折れないねぎを開発してくれ」という要望が種苗業界に持ち込まれ、交配種のねぎが生まれていく。今の繊維の堅いねぎは太鼓のばちのようで、すき焼きで煮ても最後まで柔らかくならない。にもかかわらず、その市場性は高い。

野菜はしょせん食材に過ぎない、という人もいるが、私はそうは思わない。

野菜はその土地で培われた文化であると思う。

たとえば、一口になすといっても九州や仙台の長なす、金沢の小なす、関東の中長なすと、地域色豊かな品種が作られてきた。大根にしても現代のように青首ばかりではなく、三浦大根、練馬大根などの白首大根、源助だいこん、聖護院丸大根と、さまざまな地域性があった。日本全国、地域によって趣味嗜好が異なる。その多様性こそが文化ではないかと私は考えるのである。

### かつて売れ残りを救済した漬物屋

固定種のデメリットは交配種に比べ、均一性に欠けることである。味は変らないがある一定の割合で形が悪くて売りものにならないものが出る。生産農家はその分、収益が落ちるわけだ。

このことは人間の社会においても、いえることであ



金沢の漬物（写真：石川県漬物商工業協同組合提供）

る。

非の打ち所のない優秀な人材で100%構成される企業など、どこの世界にも存在しない。人間が組織を作れば、せっかちであったり、判断力が欠けていたりといった人材が必ず含まれるものだ。それを補いあってこそ人間社会ともいえる。

野菜の世界では、味はよいが形が悪いために売れ残りが出る。するとどうしたか。

昔は漬物屋が救済していたのである。

市場の競りで、常に最後まで残っていたのが、漬物屋だった。そして売れ残ったものを買い付けた。漬物にする野菜なら、味さえよければ形が少々いびつであっても構わないからだ。

これが大生産地などに行くと、過剰生産になると収穫した野菜を畑に捨てて、自然に帰した。金沢ではそんなことはしない。手塩にかけて育てた野菜は1円でもいいから、市場に出して売る。幸いにもそれに協力してくれた漬物屋がいた。

ところが交配種が席卷し、均一のものが収穫できるようになると、野菜のロスが出なくなった。交配種がもたらした時代の流れといえるかもしれない。

## 種はかけがえのない財産

能登で古くから栽培されていた「多根八頭」を復興させようと、地元の農家たちが立ち上がった。今から10年以上前のことだ。種芋を探して栽培してみたが、収穫した芋は、多根八頭とは異なる形状だった。今では、多根八頭は存在していないといわれている。

平成3年（1991）、加賀野菜を復興させようと加賀野菜保存懇話会が発足した。

参加したのは金沢市内、および周辺の生産農家や市場関係者、小売店、料理屋、料理学校の関係者らである。松任市（現・白山市）の松任農業高校（現・翠星高校）の生徒たちも参加してくれたことを覚えている。

この時、私が無償で提供したのが30品目の伝統野菜の種であった。

私はなぜ、絶滅の危機に瀕した伝統野菜の種を保存していたのか。

むろん、懐古趣味からではない。

交配種が市場を席卷して以来、種屋はとにかく病気に強いもの、出荷する際に便利な形のそろったもの、要するに作って売るのが都合のよい野菜ばかりを追求していた。最初に

ダンボール箱があり、それに合わせて効率よく詰められるように大根、白菜が作られるといった案配だ。

うまいかどうか、味なんて二の次、三の次で、その野菜が本来備えた柔らかさや香り、苦み、甘みといった個性がどこかに置き去りにされてしまった。真の意味で、消費者の方を向いていなかったのだ。

そして1980年代の半ばには、交配種の野菜の生産量が90%まで占めてしまったのである。

しかし、考えてもみてほしい。

病気になるらない、あるいは虫も食わないような野菜がおいしいはずがない。

食べるための野菜、おいしい野菜を絶滅させてはいけない。

そんな思いから、私は種の保存に努めてきた。そして、いま残っているものを次代に伝えたい。加賀野菜を作ってほしい——との一心から生産農家に呼び掛け、加賀野菜保存懇

話会が発足したのだった。

とはいえ、絶滅に瀕した野菜の種の多くが松下種苗店のシード・バンクにしか残っていなかったこの時代、私の下で働く職員たちでさえ、「こんなくだらんものを作って」といった思いを抱いていたのではないだろうか。

加賀野菜はその後、懇話会の働きかけもあって少しずつ知名度を上げ、加賀野菜を使った料理をメニューに加える店も増えていく。

平成9年（1997）には金沢市や農協が本格的な応援に乗り出し、「金沢市農産物ブランド協会」が発足した。希少だからこそ、ブランドとして認められたのであり、そこには消費者の嗜好が多様化、個性化してきた時代背景もあったであろう。農業も食も文化で、地方が大事だと気付く人が増えてきたのだ。

農家、農協、市場が連携し、出荷ケースにブランドマークをつけるなど、販売の工夫も凝らされた。種屋も消費者の声を真摯に受け止め、「元の野菜に戻そう」という機運が高まっていく。大量生産の野菜の時代は終焉を迎えた、といってもよいかもしれない。

こうした加賀野菜復興に私が保存してきた種が一役買ったならば、存外の喜びである。

金沢市農業センターでは現在、加賀野菜15品目を中心に、種や株の保存、管理に本格的に取り組んでいる。厳密な温度管理、湿度管理が必要な種子の保存、畑での育種管理による株の保存にはやはり、行政の支援が欠かせない。

昭和44年（1969）に人類初の月面着陸に成功したアポロ11号のニール・アームストロング船長はこういった。

「一人の人間にとっては小さな一歩だが、人類にとっては大きな飛躍だ」  
私ならこういう。

「伝統野菜の種は小さな一粒かもしれないが、人間にとって、地域にとって、かけがえのない財産なのだ」と。

「一粒万倍」の言葉通り、一粒のみは万倍にも実る稲穂となるのである。

## 全国でも指折りの成功事例

食の安全に対する関心が高まり、「地産地消」の取り組みという追い風の中で、全国の自治体が地域色の濃い伝統野菜の復活に躍起になっている。私のもとにも「加賀野菜をめぐる取り組みを話してほしい」との県内外からの講演依頼が後を絶たない。

確かに一時期、全国各地で伝統野菜の保存普及への取り組みが盛んになった。しかし、そのすべてが成功しているとは言い難い。愛知県では、「あいち伝統野菜」として、21品目35品種を認定し、マークやパンフレットを作成したが、現在行政での予算化はされていない。今は、それでも伝統野菜を守ろうとする元JA職員を中心に保存と販路開拓を進めている。そのほか



加賀野菜は平成29年3月現在で15品目ある（写真：金沢市提供）

全国各地にある伝統野菜も、行政のバックアップは尻すばみ傾向で、今では民間の有志たちの活動が中心のようだ。伝統野菜の先駆けである京野菜にしても、栽培農家や栽培地の確保など課題は山積みだと聞いている。

そこへいくと学校給食にも登場するほど市民の生活に浸透した加賀野菜は全国でも指折りの成功事例といってよい。平成18年(2006)3月には金沢農業大学校も開校し、加賀野菜の次代を担う人材の育成も進んでいる。

BSE問題などによる輸入食品への不安、あるいは基準を超えた残留農薬がある食品の流通を禁止するポジティブリスト制の普及で伝統野菜の需要は今後、ますます高まってくだろう。加賀野菜の前途は明るい、と私は信じている。

しかし、伝統野菜はもともと大量生産に向きという難題がある。広範囲で消費されるようになる、どこでも栽培できるように手を加えられ、固有の特徴が失われる危険性ははらむ。その一方で、加賀野菜の名前は知っていても、「加賀野菜は高い」「加賀野菜の料理法を知らない」という人もまだまだ多いのが現状だ。

加賀野菜のブランド化を推進するのは大いに結構なことであるが、「ブランド」なる言

葉にはバブル時代の申し子のようなニュアンスも感じられる。いま、求められているのは地域での消費率アップや風土に根ざした豊かな食生活の実現など、しんどふじ身土不二の考え方に即した地道な取り組みではないだろうか。

そして何よりも大切なのは、おいしい野菜を作ること。それに尽きる。

## 種の中の大きな神秘

金沢第一中学(現・金沢泉丘高校)時代は文系志望だった。

しかし、当時は戦時中で、父親から「日本はこの先、どうなるか分からない。そんな時に文学の勉強など、もつてのほか」と反対され、岐阜農林専門学校(現・岐阜大学)へ入学した。

学校で学んだのは、今日でいう「バイオテクノロジー」である。

進路は父親の意見に従ったものの、植物遺伝をテーマとする研究室に入ったのは、父親

への反発からであった。

というのも当時、父親は新しい種作りに熱心に取り組んでいたが、その方法は長年の経験とカン頼み。そうしたあり方に常々、疑問を感じていたからだ。

「とにかく食糧の確保を」

と、研究室では庭先でも荒れ地でも栽培できるさつまいもなどの品種改良に没頭した。その一方で、種なしスイカ作りにも挑戦した。

時、まさに、日本のバイオテクノロジーの黎明期であったと思う。

バイオテクノロジーのおもしろさは、完全にコントロールできないところにある。

「千代の泉」と名付けた朝顔はいまから50年近く前、さつまいもの花を研究している際に偶然、作り出した。一定の温度があれば1年中咲き、花の色は午前中はブルー系、午後はピンク色に変わる。完成まで15年の歳月を要したものの、意図してできたものではない。それが植物の世界が秘める不可思議さであろう。

生命のない物質は人間の手でいくらでも研究できる。だが、植物の研究は1年に1シーズンだけ。しかも、一つの作物ができるまでには土壌や細菌と、さまざまな条件が影響す

る。最高の種をまき、良質な肥料を施しても、よい野菜に結実するとは限らないのだ。種の中には大きな神秘が詰まっているのである。

## 種屋は食文化の担い手

私は種屋の主である。消費者にはなじみの薄い職業かもしれないが、農家のためのアドバイザーと心得ている。

以前に私が理事を務めていた社団法人「日本種苗協会」の会員数が近年、減少傾向にある。後継者不在、あるいは大型店の進出から、閉店や廃業を余儀なくされる種苗店、つまり種屋が全国的に相次いでいるのだ。

しかし、種がなくては農業は成り立たない。農業がなければ人間は生きていけない。種屋の存在はきわめて重要である。

種苗業界に活力と希望を与えるためには、野菜栽培の技術を農家に伝え、アマチュアの

人たちには指導する力を培わないといけない、と痛感する。そのためには自らの技術研鑽が必要だろう。

業界には種苗管理士という資格制度があり、試験場や育苗メーカーで教育を受けられるが、今日のような情報化時代ゆえ、専業農家では我々以上に新しい知識を仕入れ、また実践されており、生半可な知識ではかなわないことも少なくない。種屋は古い時代、問屋やメーカーの受け売りで済んだものの、現在は実際に畑を見るなど見聞を広げ、大型店とは異なる高度な指導力と信頼感で拮抗しなければならないのである。

その一方、種苗業界では昔、フランスの画家ミレーの「種まく人」に象徴されるように籠に盛った種をまき、きわめて大量の種の需要があった。ところが今日では省力化のためシードテープやコーティング種子が利用される。したがって種屋はより精度の高い発芽と完全交配の品質が求められている。

私は農家が種から野菜に結実させるまで、目配り、気配りを行う。聞かれたら、肥料のやり方から接ぎ木に適した材質、湿度や温度の管理まで何でも助言する。

松下種苗店ではいまま加賀野菜関係の種や苗を数10種類、売れても売れなくても保存し

ている。別に商売につなげるためではない。

私はこう思う。

種屋は単なる産業ではない。先人が培ってきた伝統野菜、すなわち地域の食文化の担い手なのだ、と。

加賀野菜は、私にとってロマンなのだ。

## キュアリング誕生秘話

「五郎島金時」と商標登録されたさつまいもは昭和30年代まで、どれほど不作で高値であっても、年の暮れまでに売り切らないと、正月が終わった後にはすべて腐ってしまった。何しろ、さつまいもの産地の金沢市五郎島町は砂地で、保存がきかない。

一方、泉や野田、長坂、泉野、山科といった山沿いの土地では斜面に横穴を掘ったり、自宅の敷地に縦穴を掘ったりして貯蔵していた。そして年が明けて2〜3月になるのを待

ち、少しずつ市場に出荷していたわけだ。さつまいもの需要期は1〜3月だ。

昭和27〜28年ごろ、たまたま千葉大学の研究員時代、千葉県農業試験場へ行くと、さつまいもの貯蔵を研究している。その仕組みを知って私は、

——これは五郎島あたりの砂丘地で、さつまいもを貯蔵するにはもってこいの方法だ！

と閃いた。

さつまいもを貯蔵する際、まず貯蔵庫の室温を一気に32〜33度まで上げる。温度を上げることで、さつまいも表皮に病原菌をシャットアウトするコルク層を1重、2重、3重に作っていく。5重のコルク層ができれば完全で、これを作るには大体75時間温度を継続させればよい。

そしてその後、室温を下げて、さつまいもをい



筆者が岐阜大学の農業試験場にいた頃  
(昭和27年撮影)

わば仮死状態にして保存するわけである。

さっそく、その技術を金沢に持って帰り、当時の農協の金城支所の倉庫で試してみたところ、見事に失敗した。

最初に温度を上げた時点で、さつまいもがすべて腐ってしまったのだ。

「松下のおんちゃん、何する気だ。さつまいもがみんな腐った。どうしてくれる」

その時、生産者の方にずいぶん叱られたことをいまも鮮明に覚えている。

そこでもう一度、千葉へ行き、技術を検証した。

すると判明したのが、山沿いの土地で作ったさつまいもは水分が多い、というデータがあった。一口にさつまいもといっても、地区によって水分の多い地区と、少ない地区がある。たとえば、関東のさつまいもなどは非常に水分が多い。

つまり、金城地区など山手の土地で作られたさつまいもは、32〜33℃まで温度を上げると表皮にコルク状の層を作る前に、中の水分によって腐ってしまうことが分かったのである。

ふたたび金沢に帰って、五郎島地区でそのことを説明し、「だれかやらんか」と募った

ところ、3人の生産者が私に共鳴してくれた。

改めて実験してみると、これが成功して5月まで保存することが可能となり、念願の周年出荷の第一歩が実現した。五郎島のさつまいもは今や、首都圏で抜群の評価を得るに至っている。

とはいえ、その時の事情を知るのは今や、五郎島町でさつまいも生産の指導者的役割を果たしてきた河二和利さんはじめ、数人である。若い人の中にはこのキュアリング貯蔵法が大昔からここで行われていると考えている人もいるが、実は完成してまだ40年ほどのことではない。

春は芽のもの、夏は葉のもの、秋は実のもの、冬は根のもの

これは私が造語した言葉である。

春は芽を食し、夏に葉を、秋に実を、冬には根を食す。自然が恵んでくれる旬のものを

その時々々の食生活に取り入れることは、理に適った自然のサイクルともいえる。

しかし、飽食の時代といわれ、食卓の季節感が希薄となった現代、人々はこのサイクルに鈍感になりがちだ。

子供の頃、食したものが、その人の味覚を決定するという。

だとするならば、ファストフードなどの味に慣らされた今日の子供たちの味覚はどうなってしまうのだろうか。

四季のはっきりした日本の和食には、個性のない交配種の野菜などではなく、その土地の気候風土が育み、日本人が長い時間をかけて受け継いできた伝統野菜が最もあうはずである。

私は地域の食文化を守るためにも、加賀野菜を守りたいと思う。

## 野菜サラダは栄養満点という誤解

平成18年（2006）に放映されたNHK大河ドラマ「功名が辻」の主人公、山内一豊の妻・千代は「糟糠の妻」である。だが、この「糟糠の妻」という言葉自体、今や死語とってよいだろう。なぜなら最近、ぬかみそで漬物を漬けている家庭が少なくなっているからである。

自家製の漬物が減った一方、増えたのが野菜の生食だ。野菜は生で食べるとビタミンが失われず、栄養満点という「信仰」があるようだが、これは大きな誤解とっていい。

野菜の細胞壁は人の胃液や唾液では壊れないが、煮炊きすることで壊れ、なかのエッセンスが出てくる。500度以上に上昇しない囲炉裏や練炭火鉢でコトコトと煮込むことによって細胞壁を壊し、すべての栄養分をとかし出す。野菜に含まれる有効成分を体に効率よく吸収させる煮物は実に理に適った料理法である。

こんな言い方もできる。

生野菜は手軽なファーストフードだが、野菜の煮物は究極のスローフードである、と。

## 加賀野菜の良さを消費者に伝える必要性

「金沢市農産物ブランド協会」が行政や関係団体とともに加賀野菜のPRに積極的に努めている。私自身、全国各地に赴いてPR活動を行っているが、その一方、加賀野菜の生産量が伴っていない現実がある。

交配種ならば、技術が悪くてもそろいがよいし、耐病性ですぐに生産ルートにも乗る。

しかし、加賀野菜は固定種である。だれでも、どこでも作るというわけにはいかない。その上、ロスが多く生産性も低いため、なかなか作り手がついてこない。

加賀野菜は現在、東京、名古屋、関西などへ、かなりの量が出荷されているが、業界では地元の価格



加賀野菜15品目をPRするポスター



加賀野菜を販売する店で見かける暖簾。  
文字は金沢市長であった山出氏の揮ごうによる

に影響が出ないよう配慮しながら、販路拡大のために県外に出荷するというスタンスを堅持している。

「加賀れんこんはすりおろした時の粘りが他のれんこんとはまったく違う。九州のれんこんでは、はすの団子はできない。関東のでは炊いても堅い」

たとえばそんなふうには、販売する者は加賀野菜の特徴をきちんと説明しなければならない。

ある時、八百屋の二代目を集めて講義した際、私はこう話したことがある。

「おまえさんたちは『スーパーに負ける』などといっているが、一方で、大根を3つに切って売っている。それではスーパーと頭3分の1は下ろしに使う。真ん中は煮て食べるとよい。そして残り3分の1は漬物にして食べる、と」

野菜にはさまざまな種類がある。それをどのように料理したらおいしいか、販売する者はお客にそれを伝える責任がある。加賀野菜のすべての販売する者に「野菜博士」の看板をつけるくらいの気概をみせてほしいと思う。