

第三章

加賀野菜と歩んだ30年。

そしてこれから

黎明期 種屋のとうちゃん、志す

何度も言うようだが、私は種屋のとうちゃんである。学者でも生産者でも、行政関係者でもない。そんな人間が、なぜ加賀野菜のブランド化に携わり、「加賀野菜の父」などと畏れ多い呼び名までついているのか。自分でも振り返ると、不思議なタイミンと素晴らしいご縁に恵まれたと思う。もちろん、最初から「ブランド化」を目指していたわけではないのだが…。

松下の家には、種の備蓄倉庫がある。温度管理された庫内には、100種類以上の種が眠っているのだ。もちろん、加賀野菜の種もある。まだ「加賀野菜」という名前も概念もない30年前も、そうであった。

金沢で受け継がれてきたこれらの種を、野菜を残したい。残さねばならない。そんな思いを形にし始めたのは、平成元年（1989）頃のことであった。

しかし、なかなか踏み出すきっかけがない。生業である種苗の商策と思われるのではないか、売名行為ととられては困る。志はあったものの、はじめの一步が踏み出せないでいた。

そんな折、ひとつのきっかけがおとずれた。平成2年（1990）12月、北国産業基金財団から表彰を受け、助成金100万円を受領したのだ。その使い道について、当時の北国銀行会長を訪ね、「伝統的な野菜の種を保存したい」という思いを伝えると、心からの声援に力づけられた。背中を押された私は、いよいよ行動を開始する。さっそく北陸農政局、県、市を訪ねたのだが、どうも補助金を受けたいのでは？と勘ぐられたようで、けんもほろろの対応に失望してしまった。しかし、ここでめげるわけにはいかない。「よし、経済的な支援を受けない！」と一念発起。財団からの助成金と幾ばくかの私財、そして自分自身の行動で初志貫徹を目指すことにした。

それまでは、能を楽しみ、茶会を開く遊び人だったが、初志を貫徹するために、茶道具などの美術品を処分。私は、すっぱりと能や狂言、香道、茶道から足を洗ったのだ。

志を同じくする仲間とともに

その頃、東京神田青果市場で著名な江沢正平氏と出会った。彼は「京野菜は今やブーム。ローカルの貴重な財産であり食文化の根源は、その土地固有の品種だ」と加賀野菜復興に強い示唆を与えてくれ、私の決心はゆるぎないものになっていった。

とはいうものの、ひとりでは何もできない。まずは、篤農家で生産性を度外視し固有の品種を静かに守り続けている人たち、加賀太きゅうりの育成者・米林利栄氏、源助だいを人をはじめとする幾多の伝統野菜を守る松本佐一郎氏の後継者・松本惲^{あつし}氏、ほか数名、そしてJAの指導的役割を担っていた米田孝志氏、青果物流通の拠点である丸果石川前社長・岡嶋忠雄氏に声をかけた。

そのほか、「食文化」の観点から金沢市教育長の石原多賀子氏、消費の代表として、料理屋、レストラン、料理学校、農業高校など、食や野菜にかかわるさまざまな分野の方々に参加をお願いし、ついに平成3年（1991）、「加賀野菜保存懇話会」を結成することができた。

外からの視点が刺激になる

最初から、加賀野菜にかかわる人たちの志がみんな同じ方向を向いていたわけではない。親切心からか、私を止めた人もいれば、足を引っ張ろうとした人もいたように思う。そこまでいかずとも、みんなが前向きで協力的だったわけではない。

私が「伝統野菜の種を残したい」と各地をまわっていたころ、当の生産者たちのなかには、「自分たちが普通に作っているものをわざわざ加賀野菜に？何それ？」といった反応も少なくなかった。無理もない。代々受け継いできた畑で、毎年育ててきているものを、改めて評価し、ブランドにするなど、当時の農業ではあまり考えなかったことだ。

料理屋のなかにも「泥臭い地元の野菜よりも、旅から来た（よそからきたことを金沢ではこう言う）野菜のほうが素晴らしい」という人もいた。

そこに一石を投じたのは、地元で流通に携わる人たちだった。全国のネットワークを持つ彼らは、他県の流通業者が、金沢固有の伝統野菜があることを高く評価していることを知る。いつもあたりまえのように商っていた見慣れた野菜たちが、貴重なものであり、

ほかの野菜と味が違うことを自覚するようになった。そういえば、先の江沢正平氏、私に加賀野菜復興の勇気を与えてくださった彼も、東京神田青果市場で流通に携わる方である。まずは仲卸や小売りの代表者たちが集まり、勉強会を開くようになった。中心となったのは、近江町の八百屋・小畑文明氏。彼らは翌朝仕入れで早いのに、仕事が終わった夜8時ごろから集まり、私の話を熱心に聞き、伝統野菜の歴史や特徴をつぶさに学んだ。その知識を、料理人や消費者に伝えるためだ。

成長期

広がり始めた加賀野菜の知名度

加賀野菜保存懇話会ができたことで、さまざまな分野で活躍するたくさんの人と知恵を出し合うことができた。加賀野菜が今日、多くの人に知られ、愛されているのは、この知恵のおかげだと思う。

懇話会結成の翌年、平成4年（1992）のことだ。金沢の食の恒例行事「フードピア

金沢」の十周年記念イベントが開催された。メインゲストは、当時「料理の鉄人」として人気を博した道場六三郎氏。自ら参加者に料理をふるまってくださったのだが、そのときのデザートは、なんと金時草の紫の色素をいかして創作されたバイオレットアイスクリーム。今でこそ、金時草の色をいかしたメニューはいろいろあるが、当時は、一同が初めて観る色彩のアイスクリームに驚嘆したことを、今でも鮮明に覚えている。

道場氏だけではない。日本料理では「つきぢ田村」の田村隆氏、中華料理「トゥーランドット」の脇屋友詞氏、フランス料理「オテル・ドゥ・ミクニ」の三國清三氏など、日本を代表する料理人の方々に、加賀野菜を理解し応援していただくことができ、彼らの料理を通じて加賀野菜が全国区になっていったのだ。

一方でマスコミ、とくにNHKには全国放送でたびたび取り上げていただき、またかねてから「趣味の園芸」を通じて尊敬する須磨佳津江氏から依頼され、「ラジオ深夜便」への出演も果たした。加賀野菜が全国の人に知られるようになったのは、やはりマスコミの力も大きい。多くの方々の協力や支援に支えられて、加賀野菜はいよいよ軌道に乗り始めた。

お役人の知恵とJAの組織力を得て

加賀野菜保存懇話会の活動を引き継ぐ形で、平成9年（1997）、金沢市農産物ブランド協会が設立された。JAを中心にした組織力で、地元で消費される野菜から、都会へ出荷される時代に入ったのだ。もちろん、金沢市の全面的な支援で、ポスター、のぼり旗、レシピ集などの多大な宣伝バックアップもあった。

都会へのお荷を試みる一方で、ブランド協会は、市民に愛され、食される加賀野菜をめざし、地元へのPRにも力を入れていく。知恵と組織力は、私にとって学ぶことが多かった。加賀野菜は、さらに飛躍することになるのだ。

金沢市の市長であった山出保氏とは、彼が助役時代からの付き合いである。野菜のことは門外漢であったのに、「ちょっと来てくれ」と呼び出されては、いろいろなことを聞いてくる。引き出しの中には、気になったことを書き留めているのであろう、たくさんのメモ用紙が詰まっっていて、ひとつひとつ疑問を解決するために、呼び出されるのだ。もちろん、私が学ぶことも多く、彼が2を学んでいたなら、私が8ぐらい。おそらく、私だけで

はなく、工芸の専門家、観光の専門家、土木の専門家…と多くの人から常に学んでいたはずだ。

山出氏とは、加賀野菜のネーミングをめぐるって意見を戦わせたり、ときには喧嘩のようなこともした。しかし、加賀野菜を守り継ぐ、という志は同じ。陰からずいぶん支えてもらったと思う。

成熟期

きっかけは、一冊の本

金沢市農産物ブランド協会が発足して10年。平成19年（2007）、私は『加賀野菜それぞれの物語』という本を執筆した。その前年、金沢大学工学部の加納教授から依頼を受け、「加賀野菜の復興譚と金沢の食文化」の演題で5時限の公開講座をさせていただくなど、講演の機会も増えてきていた。

生産者、流通業者だけではなく、学生や主婦など、その対象もさまざま。相手や場所に よって話す内容は変えていたが、何か基本になるテキストのようなものができれば、と考 えたのだ。私の持っている知識や経験をまとめることで、次の世代の人が語り部になっ てくれば、という思いもあった。

本が出版されてからは、講演の数が10倍に増えた。多くの人に手に取ってもらうととも に加賀野菜が話題になることが増え、知名度も高くなったように思う。

しかし、それよりもうれしかったのは、生産者たちの目の色が変わったことだ。加賀野 菜が「本」という形になったことで、自分たちの作っているものに誇りを持ってくれたの だろう。野菜の見栄えも目に見えてよくなった。そうになると、市場での価値も上がりブラ

ンド商品に近づく。するとさらに知名度が上がり、生産者の誇 りややりがいにつながっていったように思う。

それまで、金沢は器や友禅といった工芸の評価が高いまちな った。しかし、加賀野菜という食のブランドが生まれたことで、 器など外側だけではない「食文化」が高く評価されるようにな った。



金沢大学で講演中の筆者

食文化を支える食材として

「かぶら寿司」という郷土料理がある。塩漬けたブリをカブにはさみ、こうじに漬けたんだものだ。金沢の正月には欠かせない漬物。ここで使われるカブは、本来「加賀青かぶら」という伝統野菜だった。

日本全国にある「はす蒸し」は、加賀れんこんで作ると、つなぎもいらすもつちりとした食感になる。なので、金沢のはす蒸しは、加賀れんこんでなくてはならない。

このように、金沢の野菜は、金沢の食文化を支えている。加賀野菜そのものは、いまや北海道の北の果てから、南の西表島にまで知られている。全国に誇れる特産品になると、私は単に「野菜」だけではなく「食文化」という視点で加賀野菜を語ることが多くなった。10年前に、「次の加賀野菜候補」として著書に挙げたのも、食文化と切り離せないものだったからだ。

ただ、珍しいとか伝統的というだけでは、加賀野菜は今日のようになっていないかったのではないだろうか。調理をする料理屋さんがいて、それを喜ぶ旅の人がいる。学校では子

どもたちが学び、家庭料理でも取り入れやすいよう、料理教室を開く人たちがいる。

野菜を作る生産者や売る八百屋だけではなく、食べる人たちによっても、今の加賀野菜は守り継がれているのである。

未来へ

次の世代に託す思い

加賀野菜とともに30年歩んできた。気が付くと、もう90歳を目の前にし、ここ数年は、講演などの依頼は体力的なこともあり、お断りしている。ここらあたりで、役割を降りて次の人たちに任せようと思うのだ。この歳になると、退くときに退くことは大事。いつまでも私が第一人者というのはおかしいから。

私は種屋のとうちゃんとして、加賀野菜を守り継いできた。今思えば、種屋のとうちゃんだったからこそ、できたこともあったのではないか。

ひとつの地域や品目ではなく、金沢の広い地域のいろいろな野菜を見ることができた。生産だけではなく、流通や料理人、行政やマスコミなど、さまざまな分野の人たちと一緒に取り組むことができた。

これからは、それぞれの専門分野の人たちが手を組んで、加賀野菜を盛り立てていってほしい。

伝統野菜とはいえ、時代とともに変わってもいいと思う。ただ、地域の農家の人たちが作り上げたものをみんなで守っていくという柱だけは揺るがないように。

私みたいないい人生を過ごす人間はそういない。ひとつの分野に情熱を持って取り組むことができるのは、幸せなことだと思うから。いい役割をもらったと感謝している。

不思議なことに、時間ができたからといって、能や狂言、香道、茶道をもう一度…とも思わないのだ。

編集協力／山崎浩治
つくまたかこ