

特別寄稿

取材・執筆 つぐまたかこ

加賀野菜を未来まで

守り継ぐために。

種屋のとうちゃん、松下良氏が30年の年月をかけて掘り起こし、守り、確立し、広めてきた加賀野菜。2015年に北陸新幹線が金沢まで開通したことで、全国区の知名度はさらに高まり、今や金沢の食の魅力を伝える有力なコンテンツとして誰もが認めるものになった。

しかし、これがゴールではない。志を次の世代に引き継ぐこと、そして加賀野菜を未来に守り継ぐことを、私たちは託されているのである。

### 加賀野菜ブランド化、成功の要因

「私が加賀野菜の保存を呼びかけたのは、地域の伝統野菜は、金沢で暮らす人にとって、そして金沢を訪れる人にとって、良いものであると信じたからだ」

松下良氏の言葉である。彼は俗にいう「言いだしっぺ」であり、加賀野菜のブランド化は、この志が始まりである。とはいうものの、今日こうして地元の人に愛され、全国の人に知

られるようになったのは、思いに賛同し、集まった方々の功績も大きい。

当時、松下氏の声掛けで集まったのは、生産者のもとより、野菜の研究者、料理人、農協や流通業者、市長、教育関係者といった、野菜をとりまくさまざまな分野の人たち。この多くの力が結集したのが成功の要因だろう。生産者は農協とタッグを組んでいいものを安定して作るうと挑み、流通関係者は付加価値をつけて販路を開拓し、料理人たちは、まだマイナーな野菜であった加賀野菜の特徴を研究し、調理することで支えてきた。食育という場を通して子どもたちに伝え、行政ではバックアップを図る……。その真ん中に「種を守る」松下氏がいたのだ。

このバランスこそが、加賀野菜ブランド化の成功の要因なのだと思う。生産者だけでも、流通業者だけでも、また行政だけでも、なし得なかったに違いない。

### 志を引き継ぐ、次に伝える

30年の月日を経た今、加賀野菜は新たな段階を迎えている。と同時に、松下氏と共に創

成期を支えてきた人たちから次の世代へと、ゆるやかに、しかし確実に世代交代が進んでいるように思う。これまでのように、さまざまな力と知恵を結集するバランスを保ちながら。ひとりのヒーローではなく、加賀野菜に携わる各分野の人たちが、それぞれの場所で先輩たちからの志を引き継いでいるのだ。

「それぞれの専門分野の人たちが手を組んで」「伝統野菜とはいえ、時代とともに変わってもいいと思う」松下良氏の次世代に託した思いが、今、波紋のように広がってきている。

### 種屋の「とうちゃん」から「あんちゃん」へ

松下家の敷地には、数十年に渡り野菜を育てている畑がある。そこには加賀野菜をはじめ、希少な在来種が何種類も植えられている。食べるためではなく「種をとるため」だ。

現在この畑の世話をしているのは、松下良氏の孫、松下央氏かみな。松下種苗店の営業部長・農場長であり、松下良氏のことを「会長」と呼び、さまざまなことを学んでいる。

「会長から、〃体で覚えろ〃と言われていきますから。栽培して実際に作ってみたいと伝え

られない」と。農学部を出て、種苗会社に就職。子供のころから手伝ってきたので、ほかの道に進むことは考えられなかったという。

「種は資源です。途絶えてしまったら同じものは二度と生まれてこない。だから、残していきたいと思います。種屋は、農業を基盤から……、食の根幹を支える仕事だと誇りを持っています」

家業の傍ら、小学校に出向いては、子供たちと加賀野菜の種を植え、育て、収穫をする。一緒に食べ方を考えては「君たちが食べないとなくなっちゃうよ。お父さんやお母さんにも教えてあげてね」と、やさしく核心を突く。

「会長は、加賀野菜の伝道師です。僕なりに勉強はしているけれど、知識や経験ではかなわない。でも、僕が生きていく時代は、会長のころとは違う。守ることだけではなく、新しいことも考えながら、次の世代に伝えていく役目なのだと思います」

祖父の思いを受け止めながら、次へと繋ぐ、頼もしい「種屋のあんちゃん」である。

## 作り続ける人たちの思い

現在、加賀野菜に認定されているのは、15品目。それぞれに、種を守り作り続けている生産者がいる。加賀野菜に認定される前から作り続けている人もいれば、加賀野菜という伝統野菜を作ることをめざして就農した若い世代もいる。作っているもの、環境、年齢やキャリアは違ってはいるが、誇りを持ち大切に栽培していることには、いずれの生産者も変わらない。

第二章に登場した、加賀れんこんの生産者・本誠一氏は、今では数少なくなった「くわ掘り」を続けている。「くわ掘りも水掘りも品質に変わりはない」といいながら、体力的に負担も多く、技術が必要なくわ掘りの田んぼを守っているのは「伝統芸みたいなものだから」と。ただ栽培し収穫するだけではない「守るべき何か」が、加賀野菜には存在するようだ。

源助だいいこん部会の部会長を務める松本充明氏は、祖父・松本佐一郎氏が源助だいいこん

の生みの親であり、父は、松下良氏と共に加賀野菜の創成期を支えた松本惲氏。三代続けた加賀野菜生産者である。

鬆すが入りやすく大きさもそろいにくい源助だいこん。現在19名の生産者と共に技術を共有し、種をまく時期をずらしながら、質・量を向上させ、なるべく長い期間収穫できるように努めているそうだ。とはいっても、通年出荷を考えているわけではなく、「寒くなったら出てくる。金沢の季節を感じる旬のもの」という野菜にしたい」と語る。源助だいこんに限らず、加賀野菜は旬が明確に存在する。金沢の季節感を通じて食文化を伝える大事なものになっているようだ。

## 料理人が支え伝える季節感と味

食文化といえば、料理人の存在を忘れるわけにはいかない。松下良氏と交流があり、創成期に加賀野菜の良さを認めてくれた、全国区の名だたる料理人たちはもちろん、金沢で腕を振るう多くの料理人が、自分の技を駆使し、味わってもらうことを通じて、加賀野菜

の魅力伝えていく。

金沢を代表する料亭・つば甚。初代内閣総理大臣・伊藤博文が訪れたこともあるという格式高い老舗で料理長を務める川村浩司氏は、入社した30年ほど前から加賀野菜を使ってきた。当時は、まだ加賀野菜というブランドは存在しなかったが、加賀れんこんやたけのこ、当時「つまじろ」と呼ばれていた金沢春菊、正月にはくわい…と、季節を感じるもの、地元のすぐれた食材という認識で料理に取り入れていたという。

「加賀野菜は、味自体が料理に取り入れやすいんです。今は安納あんろういもなど甘みの強いさつまいもが流行っていますが、金沢のさつまいもは、ほどよい甘さで、献立になじみやすい。また、旬がはっきりしているので、和食が大切にしている。季節感きせいかんを伝えることができます。また、たとえばれんこんなら、出始めはシャキシャキした歯ごたえを、冬になるともっちりした食感が楽しめるなど、季節による違いを活かすことができます。その分、端境期もあって、加賀野菜が思うように手に入らない、ということもあります」

ここ数年、加賀野菜を使う量は増えているという川村氏。観光客のみならず、地元の人からも「地元のもの、加賀野菜を」というリクエストが多いそうだ。一時のブームで終わ

ることなく、定着してきたのは、このように地元の人たちから愛されていることも大きな要因なのだろう。

「これからは和食、洋食問わず野菜が注目されると思います。爆発的に売れるようになるには、春菊や金時草が、サラダほうれん草のように生食できるようになるといいかもしれません。ただ、今、全国の野菜と質・量ともに対等に戦えるのは、加賀れんこんとさつまいもぐらい。これからのことを考えると、それ以外は質を高める努力が必要だと思います。他県の産地の良いところを取り入れるとか、ユーザーの意見を聞くとか」

金沢市農産物ブランド協会の「加賀野菜取扱店登録制度」に登録されている料理店は、82店（2017年10月1日現在）にのぼる。和食だけではなく、フレンチやカレー店、カフェやバーなどその分野は広い。若いシェフたちも加賀野菜を取り入れたメニューを次々に開発している。

今後、料理のジャンルが今以上に広がっていくことを考えると、川村氏の指摘を受け止め、ほかの料理人たちの声にも耳を傾ける必要もありそうだ。

## 次の十年、二十年に向けて考えること

これからの加賀野菜について、問題点を指摘するのは、料理人だけではない。金沢市中央卸売市場で青果物の卸売業を営む、丸果石川中央青果株式会社の常務取締役・岡嶋啓介氏。加賀野菜誕生の際、松下良氏に全面的に協力した岡嶋忠雄元社長を父に持ち、加賀野菜の流通を支える重要人物だ。

「加賀野菜は、生産も流通も料理人も、みんなが『自分ごと』として関わってきたのがよかったんだと思う。演歌歌手が売れたらいろんな人が『俺が育てた』っていうのと同じ。当事者意識を持つことで、放っておけばなくなったかもしれない種を残せし、ブランド化の最初の段階はうまくいったと思う。けれど、流通の立場からすると、常に市場に5品目はある状態が望ましい。消費者の多くがスーパーで野菜を買う時代、加賀野菜の常設コーナーを作ったり、フェアを開催したりするにしても、『出せるのが2〜3品目、量も限られている』では話にならないから。在来固定種は栽培が難しいのも承知しているけれど、それぞれがもう少しずつ収穫時期が延びてくれたら。また、現在の認定基準は『主として

金沢で栽培されている”となつているが、小松のつる豆や松任のからし菜など近郊で生産されているものも「加賀野菜」と言えたら、生産量が増える品目がいくつかあるはずだ」常に市場に出回らないのは、品目ごとの出荷量に幅があるのも問題だろう。なかでも後継者不足に直面する数品目は、このまま何もしなければ、十年後にはなくなってしまう可能性が高い。生産量が少ない品目については、作付面積を増やすこと、後継者を見つけ育てることが課題なのは明白だが、新規就農者で加賀野菜を作りたいという人がいても、現状ではなかなか減りゆく生産量に追いついていないのが現状だ。

そのためには、「守らねば」という心意気に頼るだけでなく、生業として成り立つ環境を整えるための施策が必要になるだろう。

ブランド力がついてきたからこそ、これからは、今までの加賀野菜全体を高める戦略と同時に、絶滅の危機に瀕するいくつかの品目を全力で守ることも考えていかなければならないのではないか。

岡嶋氏はこうも言う。「量がないからスーパーに売れない。知られないとニーズもないに等しくなる。希少価値がありすぎると値段も上がらない…という悪循環に陥ってしま

う」と。また「生産に頼るだけではなく、今の時代に合った食べ方を提案していくことも必要」だとも説く。昔ながらの食べ方、あんかけや煮物だけではなく、今の食生活に即した食べ方を広めることが消費を後押しすると。例として、アボカドが食べ方を訴求することで売り上げをグンと伸ばした事例を挙げる。

### 今も多くの人にとって「自分ごと」

岡嶋氏が熱く語るのを聞きながら、創成期を支えた人たちが、加賀野菜を「自分ごと」としてきたという氏の話が、デジャブのように蘇った。

今、目の前で加賀野菜の問題点を指摘しているこの人にとっても、加賀野菜は「自分ごと」である。でなければ、こんなに一生懸命に考えたりしない。

岡嶋氏だけではない。生産者はそれぞれ、老いも若きもいいものを作ろうと日々研鑽し、料理人たちは毎日の料理を通じて、加賀野菜の魅力を食べる人に伝えている。青果店の主たちも食べ方を消費者に提案し、一方で加工品として加賀野菜の可能性を見出そうと取り

「組む企業も増えてきた。

そして、金沢で暮らす人たちのなかにも、加賀野菜をもっと知りたい、使いたいと願う人が数多くいる。

今や加賀野菜は、地元が誇る食文化のひとつになった。それは、松下良氏が抱いた「加賀野菜を残したい、守ろう」という志と、それに賛同し、支えた人たちの当事者意識があつてのことだ。

これからは、次の十年、二十年に向けて、その志を継いだ、生産者から消費者までの多くの人たちが、それぞれの立場で加賀野菜を守り継いでいくことになるだろう。

松下良氏の思いは、形を変えて、数十年後も加賀野菜を守り継いでいくに違いない。

「加賀野菜は守るべき素晴らしいものだと思う。そもそも、こういうものが残っている文化、そして残している金沢のまちそのものが、素敵だと思います」

松下良氏の孫、松下央氏の言葉である。