

新版

加賀野菜

それぞれの

物語

後世まで
食べ継いでほしい
金沢の伝統野菜

加賀野菜保存懇話会
松下 良

本書は、平成19年（2007）に出版された『加賀野菜それぞれの物語』（松下良著）に、その後の変化や新たな動きなどを加え、金沢市が再編集したものです。

はじめに

昭和30年代以降の高度経済成長により、都市部に人口が集中し、その需要を満たすため、野菜の大量生産が必要となった。結果、多くの野菜が病気に強く栽培もしやすく、また、形が均一で日持ちも良く、運搬しやすい交配種が主流となり、品種の単純化が進んだ。

こうした状況の中、地域の食文化や気候風土に根ざし、古くから人々に親しまれてきた伝統野菜が絶滅の危機に瀕していく。

近年、注目を集める加賀野菜も一時、消滅の危機があった。栽培が難しく手間がかかることや、栽培技術保持者の高齢化が進み効率的な生産が難しいため、生産者が激減してしまっただけである。

——このままでは加賀の食文化を育んできた野菜が消えてしまう。

そうした思いから、「加賀野菜保存懇話会」を立ち上げる構想を実現化する決意を持つ

たのは平成元年（1989）のことだ。

加賀野菜を定義すると、「昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜」となる。現在、15種の野菜が「加賀野菜」として認定されている。

とはいえ、「加賀野菜保存懇話会」の発足時点、そもそも加賀野菜という名称はこの世界に存在していない。かくいう私、松下良が加賀野菜の名付け親である。

石川県はもともと加賀百万石の国。それに加賀友禪、加賀蒔絵、加賀象嵌ぞうがんと、加賀の名称はブランドとして全国にとどろく。

そして加賀野菜にこだわったもう一つの理由は金沢の野菜のみならず、いずれ根上町（現在の能美市）の加賀丸いや能登の中島菜など、石川県全体の野菜を加賀野菜に含めたい、という思いもあったからである。

「加賀野菜保存懇話会」の発足以後、生産農家、流通業者、小売業者、学識者、消費者など、さまざまな分野の人とともに加賀野菜の保存に取り組み、PR活動にも励んだ。ちなみに、ポスターやステッカー、暖簾、その他にいまも使われる「加賀野菜」の字は、すべて金沢市長であった山出保氏の手によるものである。

人間国宝の作家が亡くなると、その技がこの世界から消滅するかというと、そうではない。

図面がある。作家が使った道具がある。そして作品そのものがある。

工芸の世界ではきちんとマニュアルが残されており、それを後継者が引き継ぐことも可能である。

ところが農業の場合、いったん、種が途絶えてしまうと、その野菜は地球上から消滅してしまうしかない。

——先人たちが残した「文化遺産」である加賀野菜を後世に伝えたい。いや、伝えなければならぬ。

それは使命感にも似た思いだった。

山沿いの畑で細々と栽培されていた加賀の伝統野菜を探し、種を集め始めてから、すでに30年以上の歳月が流れた。

この間、加賀野菜は地産地消ちさんちしょうの高まりもあって地元じよんの学校給食にも使われるようになり、その一方、北は礼文島から南は西表島まで全国にその名が浸透した。いまでは東京の台所である築地市場にも特設コーナーが設けられているほどだ。

さらに私たちが推進した加賀野菜普及の手法をモデルにし、石川県内で能登野菜を始めとする新たな地域ブランドも育ち始めている。野菜を生業とする者として、ご同慶の至りというほかない。

私は全国各地で講演活動を行っているが、一皮むけば「種屋のとうちゃん」である。種屋として、技術屋として育種、種の保存に生涯をかけて尽くしてきた自負がある。

特に農園芸の後継者にこの小冊をぜひ一読願いたい。金沢の地域ごとにその地味、風土が微妙に異なり、適した作物の栽培が永年の経験によって選定され、それが特産品となつたと思われる。

しかし、自分の地域に明るいが、他の地域には全く関心がない。というより、そんな暇いとまがなかった。れんこん農家はウリ科の野菜の生態を知らない。逆に乾田地帯の農家は湿田の営農を知らない。野菜達が昔からそれぞれの地域に根ざした物語を伝承する古老も少な

く、全市的に広く知識を持った人達は皆無に近い。せめてこの私が「語り部かたべ」として伝承していききたいとの念願から起稿させていただいた。

本書の中で加賀野菜が生まれた歴史的背景、知られざるストーリーを中心に述べていきたいと思う。