

# 食文化から見た滋賀の伝統野菜

堀越昌子（滋賀大学名誉教授、京都華頂大学教授）

## 1. 伝統野菜の危機

大都市圏への人口集中・農業人口の減少等により、食は青果物までも大量生産・大量流通するようになった。作物は、単位面積当たり収量が高く、くせのない万人向けの味で、商品生産性を重視した品種に画一化が進んでいる。その結果、地域で継承してきた在来の伝統作物が栽培されなくなり、存亡の危機を迎えている。

在来作物：世代を超えて種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物

在来品種：在来作物中、遺伝的な特性が他の品種と区別できて、栽培が地域内で広がりを持つ

## 2. 在来作物の特徴

(1) 個性が強い。辛い、堅い、苦い、酸っぱい、強い独特の香りなど

(2) 収量が一般に低い。

(3) 自家採種で、栽培農家が種採りをしてきた。自分の手で種子を選抜し、保存してきた。

(4) 地域の気候風土に最も合った物が代々選ばれてきた。

(5) 遺伝的ばらつきと形質の多様性が見られる。

元は同じ系統の品種であって、地域や農家ごとにそれぞれ異なる特性を持つようになる。

(6) 長い栽培歴を持ち、人の手で品種改良されてきた。

(7) 集落ぐるみで栽培してきたものが多い。

(8) 無農薬、無肥料で育ち、強い。

## 3. 遺伝的多様性のおもしろさ

☆ 米蛋白質の遺伝的多様性 アミノ酸配列が数個違うだけの多様な蛋白質群

☆ 形質いろいろ、少しづつ違う色と形を観察するとおもしろい

葉の形、葉の色、種子の色、根

集落内の遺伝的多様性 ⇒ 単品のピュアなものより、作物として強い。

集落として継承してきたから、永く継承できてきた。

集落で自給型野菜としてその地域に定着してきた。

毎年自家採種を行ってきた。

近縁の植物との交配の心配がない環境下にあった。地理的環境も関連している。

「だだちゃ豆」 早生系、中生系、晩生系

## 4. 調査からわかった在来種の大事さ

(1) 鮎河菜：10月中旬播種、3月に株蔕立ちした茎の部分を手でおり、茎と葉を食用とする。

(2) 尾上菜：1年中利用（浅漬け、おしたし、煮物、糠漬け）

(3) 高月菜：集落ごとに呼び名が違う。葉茎漬けの材料

(4) 余呉の山かぶら 鷲見系、摺墨系、中河内系

山形の焼き畑で栽培される「温海かぶら」

(5) 蛭口かぶら 個性豊かな赤かぶら

## 5. 継承の課題

一度絶やしてしまうと二度とよみがえらない。

種子の保存（採種システムの確立）

栽培法の確立、貴重種を守っていく。

形質発現の多様性を探り、多分散のまま継承していく。

加工のいろいろ、料理のいろいろを記録する。

地域の食文化（食べ方）を継承していく。

## 食文化から見た滋賀の伝統野菜



堀越昌子

## 食の現状

都市への人口集中  
農業人口の減少  
食文化継承の寸断



・大量生産・大量流通  
の構造、商品生産性  
・万人向けの味



地域の伝統作物の  
栽培減少・継承の危機

## 2. 在来作物の特徴

- (1) 個性が強い。辛い、堅い、苦い、酸っぱい、強い独特の香りなど
- (2) 収量が一般に低い。
- (3) 自家採種で、栽培農家が種採りをしてきた。自分の手で種子を選抜し、保存してきた。
- (4) 地域の気候風土に最も合った物が代々選ばれてきた。
- (5) 遺伝的ばらつきと形質の多様性が見られる。  
元は同じ系統の品種であって、地域や農家ごとにそれぞれ異なる特性を持つようになる。
- (6) 長い栽培歴を持ち、人の手で品種改良されてきた。
- (7) 集落ぐるみで栽培してきたものが多い。
- (8) 無農薬、無肥料で育ち、強い。

## 3. 遺伝的多様性のおもしろさ

- ☆ 米蛋白質の遺伝的多様性
- ☆ 形質いろいろ、多形性を観察するとおもしろい  
葉の形、葉の色、種子の色  
集落内の遺伝的多様性 ⇒ ピュアより、作物として強い  
集落として継承してきたから、永く継承できた。  
集落で自給型野菜としてその地域に定着してきた。  
毎年自家採種を行ってきた。  
近縁の植物との交配の心配がない環境下にあった。  
地理的環境も関連している。

山形「だだちゃ豆」 早生系、中生系、晩生

## 4. 調査からわかった在来種の大事さ

- (1) 鮎河菜: 土山、株臺立ちした茎と葉を利用
- (2) 尾上菜: 湖北町、年中利用 おしたし、煮物、漬物
- (3) 高月菜: 集落ごとに呼び名。葉茎漬けの材料
- (4) 余呉の山かぶら 鷲見系、摺墨系、中河内系  
山形の焼き畑で栽培される「温海かぶら」
- (5) 蛭口かぶら 個性豊かな赤かぶら
- (6) 伊吹大根: 生き返った在来大根

## 鮎河の環境

滋賀県甲賀市土山町鮎河

人口: 551人(平成20年)  
世帯数約160  
昔は山林業で潤う

気候 ⇒ 山間部に位置し、  
霧が発生しやすい。



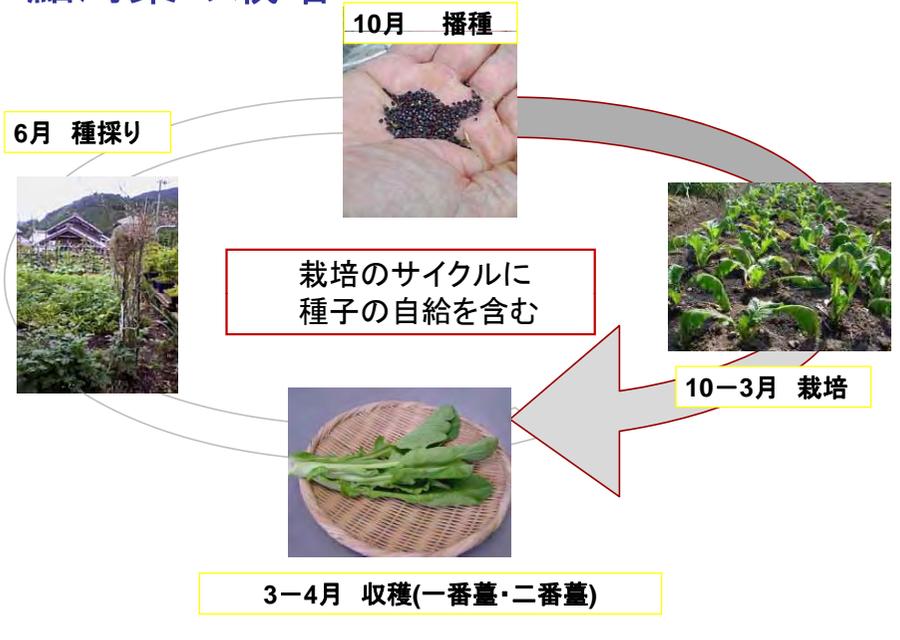
あいがな  
鮎河菜

アブラナ科の野菜

集落の人がミズナと  
呼んでいたものが、  
鮎河菜と呼ばれるよ  
うになった。



## 鮎河菜の栽培



## 鮎河菜の利用

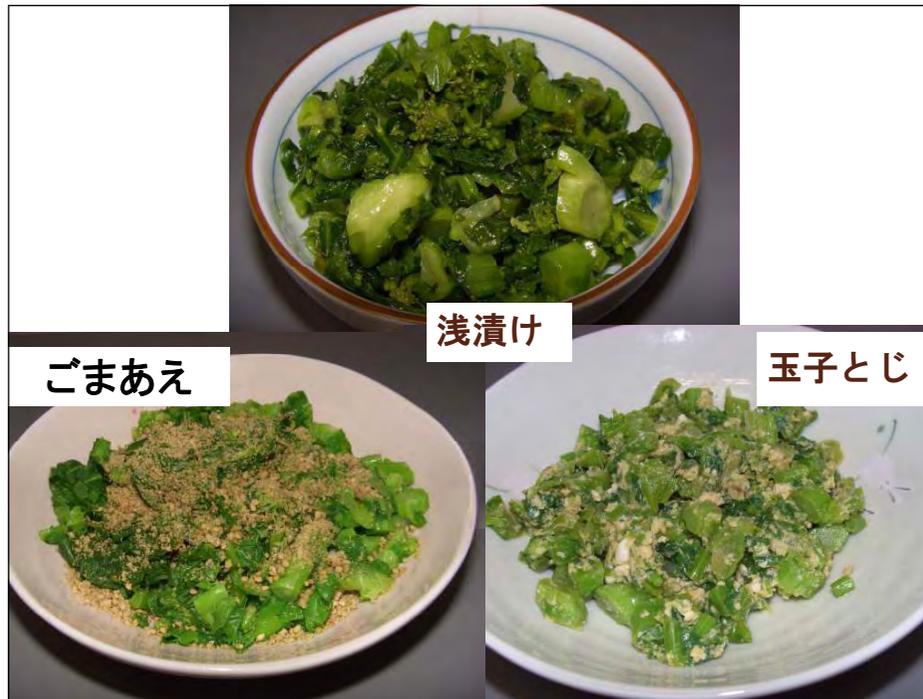
- 鮎河菜は毎食のように利用  
サラダ  
おしたし  
漬けもの
- 出荷流通  
地域の直売所  
滋賀県の生活協同組合



鮎河菜の漬けもの



山間部・鮎河の食生活を支える貴重な野菜



## 尾上の環境

東浅井郡湖北町尾上

人口：430人(平成20年)

気候：冬季は雪が多い  
湖岸に位置し、風が強い



おのえな  
尾上菜

アブラナ科の野菜

・尾上集落で栽培

・自家採種



尾上菜の利用

○播種後1週間若芽から  
冬季の貴重な青菜  
みそ汁、おしだし、煮物  
浅漬け、糠漬け

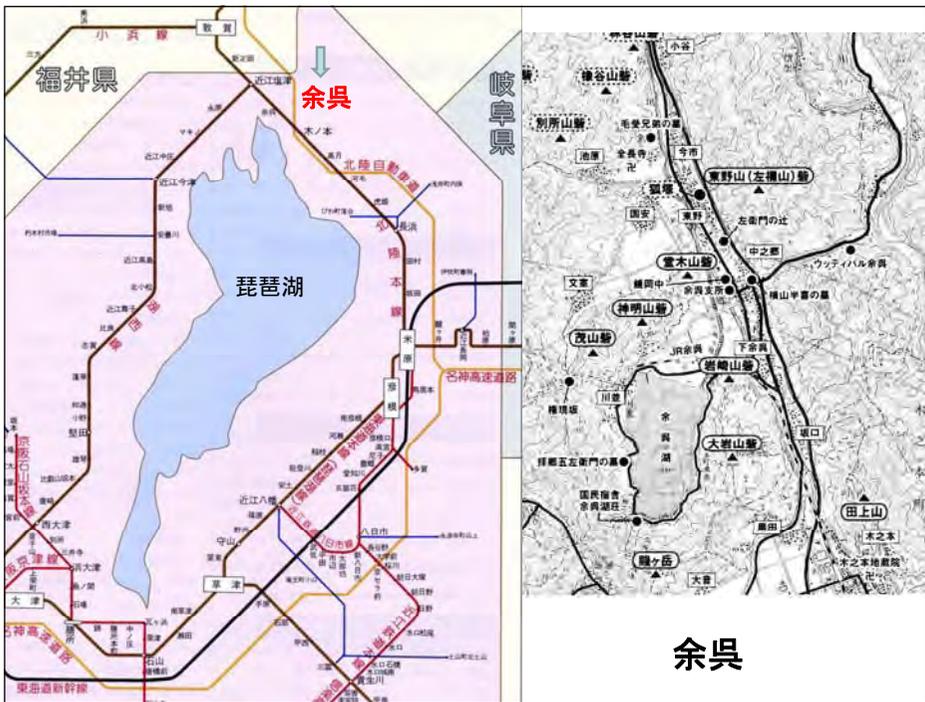
○3月中旬～年間  
ぬか漬け  
・ひねぐき煮  
「これさえあれば一年中いける」



尾上菜の漬物

山形の温海かぶら





# 余呉の焼畑



摺墨の永井邦太郎氏



山かぶらの種を蒔く





鷲見系列



中河内系列



摺墨系列

発現形質の多様性  
在来種の特徴



高島市マキノの 蛭口かぶ

## 生き返った伊吹大根

地元に戻りした伊吹大根

山内喜平氏：20年近く種子を継承



## 5. 継承の課題

- 一度絶やしてしまうと二度とよみがえらない。
- 種子の保存(採種システムの確立、栽培法)
- 栽培法の継承、貴重種を守っていく。
- 形質発現の多様性を探り、多分散のまま継承していく。
- 加工のいろいろ、料理のいろいろを記録する。
- 地域の食文化(食べ方)を継承していく。