

万世小学校の梓山大根栽培でも

お世話になっている 釜田恵治さん

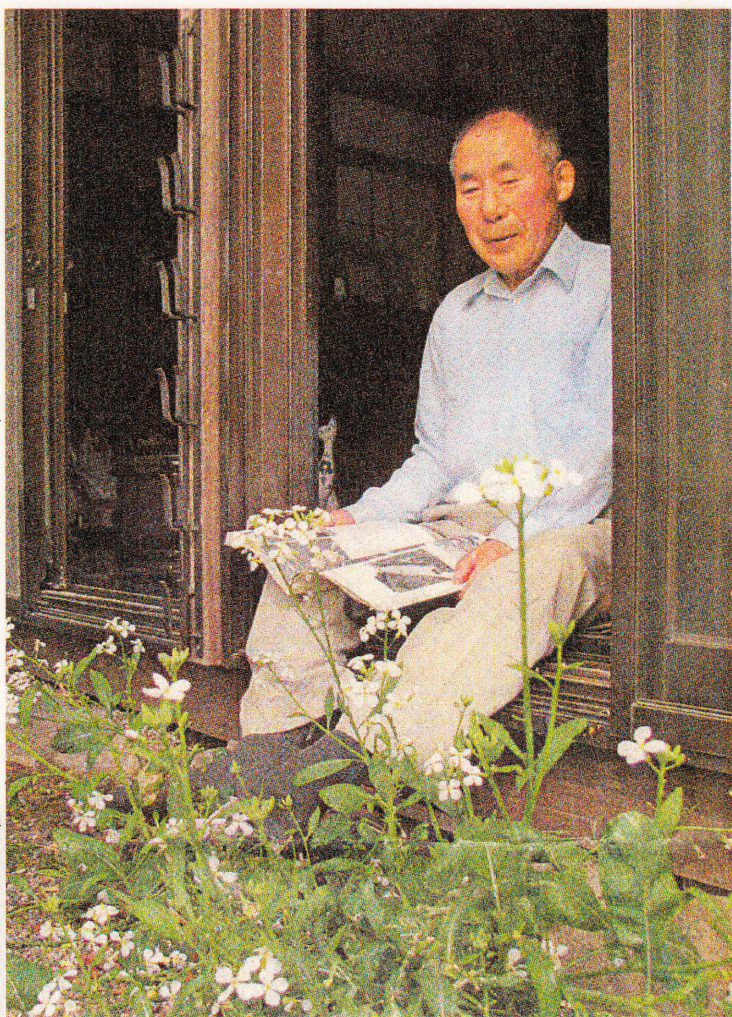


田舎立国 第2部

6

東京・銀座の夕暮れ時。「デバ地下」と呼ばれるデパートの地下食品売り場は、夕飯の食材を買い求める人でごった返す。

「このダイコンは世界に一つしかない。だからこそ郷土への誇りがある。でも昔のようにみんなで作り続けるのは、夢のまた夢だな……」



「昔はどの家も地元伝来のダイコンを作ったもんだよ」と郷土史を見る釜田さん。軒下には「梓山大根」の白い花が咲く。(山形県米沢市万世町で)

思いいつなぐ一粒の種

食文化の衰退

ひときり目を引くのが郷土の食材を扱うコーナーだ。漬物、納豆、豆腐……。全国各地から取り寄せた約1000点もの食品が並ぶ。「入荷待ち」と書かれた木札が、郷土食ブームを物語る。

ひっそりと 消えゆく味

山形県米沢市万世町。工業団地に隣接し、兼業農家の多い梓山(すざやま)地区。ここに古くか

「梓山大根」は江戸時代、米沢藩主・上杉鷹山が奨励したとされる。40年前までは、地区内の農家200戸すべてが作っていた。生で食べると、

むらを守る 食の多様性

大量生産、大量流通、大量消費。野菜も作りやす

りつつ辛い。だが、漬物にすればほのかに甘い。子どものおやつ代わりにもなり、戦後しばらく、米沢では圧倒的な存在があった。

味がいいが、形がふそろいで収穫が少ない在来種は切り捨てられる。多様な気候風土を持つ日本は、在来種の宝庫。だ

が、その種も、守り手も減る一方だ。

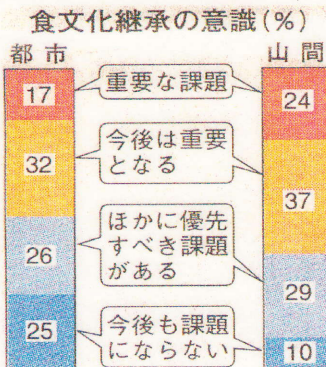
農業生物資源研究所インバンクが保存する国内の在来種は、2万7000種。収集の手が及ばない在来種はこの3倍もある。「農家の高齢化で、

時間がたてばたつほど種を集めにくくなる」と白田和人上級研究員。

「むら」がなくなれば地域の遺伝資源もなくな

に認定したところ、地元で栽培が広がった。風土にはぐくまれた食を未来に運ぶ「箱舟」であってほしいとの願いを込め、運動は続く。

「梓山大根」の最後の守り手、釜田さんはわ



ずか1㎡の畑で種をとり、10年以上前から地元小学校に配り続ける。

田園立国キャンペーンへのお意見や関連情報をお寄せください。メールアドレスは denon@agn

news.co.jp

夏休み前、子どもたち

は今年も種をまへ。