ひょうごの在来種保存会通信

3,11 東日本大震災から思うこと

～人工物は必ず壊れる～

兵庫大学経済情報学部長　保存会会員　池本 廣希

「文明が進むほど天災による損害の程度も累進する」と警告を発したのは、大正12（1923）年の関東大震災を経験した物理学者で随筆家、寺田寅彦であった。とりわけ、3.11 の原発事故は、マグニチュード 9.0 にも及ぶ激震による「想定外」の津波と原発事故を結果し、空前絶後の放射能汚染を招き、世界を揺るがし、今も予断を許さない。

寅彦の警告は「人工物は、限界強度があり必ず壊れる」との認識を促している。このいわば、「科学技術の落とし穴」に気がつけば、3.11 以降の事象は、「想定外」のことではなく「想定内」のことになる。してみれば、世界一の防波堤も万全の原発も壊れることを前提に「安全対策」・「予防原則」を講じなければならないということだ。

私たちは、これまで自然は人間の都合でどうにでもなるという傲慢さをエスカレートさせ、いつの間にか自然への畏怖の念を忘れてしまった。同時に、人間中心的自然観、即ち近代的自然観に浸り、便利で快適で豊かな暮らしを求めてきた。私たちは 3.11 以降、今さらながら、自然の脅威に恐れおののき、これまでの生き方、考え方を根本から問い直さないと「いのちが危ない」との気づきが芽生え、「生活の問い直し」や「価値観の揺れ」を自覚し始めた。

これまで私たちは、自分の生きてきた土地を軽んじ、隣の花は赤いじゃないけれど、大都市とくらべて「ないものねだり」をし、故郷を捨て、性急に経済に解決を求めてきたのではなかろうか。私たちはまた、山の彼方の空遠くに「所有の豊かさ」を夢見て、「前向きの敗走」を重ねてきたのではなかろうか。

それとは違って、わが地域を味わい深く暮らそうとする人々は、自分の生きてきた土地の「あるもの探し」に関心を寄せてきた。彼らは、地域の発見・地元の探索を重ね、「人と人」・「人と自然」の「関係の豊かさ」を実現する地域づくりに生きがいを求めてきた。たとえば、種取り、スローフード、スローライフ、地産地消、ため池文化などに見られる「地域から発想する共生社会の創造」がそれである。この共生社会の創造は、「いのちを大切にする地域社会の実現」につながる。

今こそ私たちは、その実現に向けて、在来種の保存、地域自給の確立、「食とエネルギーとケアー」の地産地消を実践しよう。このことは、「原発」にさよならをし、小規模分散型の自然エネルギーに軸足を切り換え、自然との『豊かな縁』、人たちとの『深い縁』を自分が生きていく地域で紡ぐことを意味する。

今を生きる私たちは、J,J,ルソーの『自然へ還れ』を想起し、自然への畏怖を改めて驚愕し、「経済志向」から「自然志向」へ、「大規模集中型」から「小規模分散型」へ、「中央集権」から「地域主権」へ、そして「ないものねだり」から「あるもの探し」へ、「所有の豊かさ」から「関係の豊かさ」へ逆転回することが 3, 11 で被災された方々への弔いにつながるのではなかろうか。

合掌

（目次）

◇震災思う	池本…P 1	◇種の情報	田中…P10・11	◇山中ナス	野村…P20
◇ひと粒のタネ	岩田…P 2・3	◇茨城見学	田中…P12・13	◇久々F1の話	小坂…P21
◇広島見学	谷野…P 4・5	◇リビング	国安…P14・15	◇土の再生	西山…P22
◇但馬宝庫	北村…P 6・7	◇種とり人	岩本…P16・17	◇今年入植	松野…P23
◇続加古川	小林…P 8	◇復興支援	池島…P18	◇自己紹介	藤本…P24
◇姫路生姜	神谷…P 9	◇西村先生	永菅…P19	◇活動報告	山根…P25~28

ひと粒のタネから始めたい

ひょうごの在来種保存会の代表・山根成人さんに、２時間たっぷりのお話（講演）をしていただきました。７月３０日に。

毎年７月に、七夕に因んで、運勢の星を思って、星まつりコンサートをしていましてね。今年で２７回目です。コンサートですから、歌なのですが、歌は、訴う。話もまた歌だとして。出会った尊敬の人をお招きして。

ここ数年、山根成人さんがつづられた『種と遊んで』（現代書館）が、わたしにはバイブルなのです。

タネを採り、蒔き、育てて収獲をして、おいしく食べて、タネを採り、次の年にまた蒔いていく。その土地、その風土に合った品種になっていく。その野菜は、地に根をはって暮らしていく、ひとつの文化です。

そうしておられる人が、山根さんをはじめ、何人もおられる。「ひょうごの在来種保存会」は、わたしには励まし、感動です。

混迷の時代と言われます。この先、どうなっていくのか。食の分野も同じです。

その元となる原点、最初の地点・基本に立ち帰ってみる必要を思うのです。

ひと粒のタネから始めたい。

感じて動く。そのひとつとして山根さんに紹介していただいて、タネを採る人を訪ねて行く。その報告として『播磨の食・みんなで食べるとおいしいなあ』を編んで、友人・知人に手渡していくことを思ったのです。わかち合いたいのです。

春には春の。夏には夏の。秋が過ぎ、冬が来て、毎月せめて１年はと願って発行を始めたのでした。

元より手さぐりです。スポンサーや広告はつけずに、１人１人、１冊１冊を購読していただいて、はてどこまでやれるやろう。

メールやネットの社会です。冊子といったものが、はたして必要なのかどうかも問いながら。

大きな赤字も出さずに、１年１２冊を編み、発行していけたのでした。紙代・印刷代が経費です。助言・執筆・原稿をつづっていただいた方へのお礼はできていませんが。申しわけのないと恐縮しながら。

ゆっくり、ゆっくり、少しずつ、少しずつですが、手から手へ届けていけました。

さて、２年目へ。もう１年続けるのか、どうかです。

星まつりコンサートでの山根さんが話してくださっている内容も、もちろんですが、顔と顔を合わせて、生身で語ってくださっているそのことに、胸打たれたのです。ひと粒のタネから始めたいと願うのに、生（なま）・直（じか）が最もふさわしい。そうして、足を運び、会場費その他の費用を割りカンにして、耳を傾けてくださっている人たちがいてくださって、わかち合っていく。

タネや苗を、ただ買ってくるのではない。１代（１回）限りのＦ・１とは大きく違う。タネを独占して農薬とセットで、グローバル・ビジネスにしようとたくらむのとは、決定的に違う。

人を、人として育てるのと同じでありたい。

むろん、お金も必要。しかし、お金が全てやろうか。お金・お金・お金の社会ですが、そのやり方、その生き方に、負けてなるものかと逆らいたい。知恵と工夫と、何よりも、笑い合うて生きていきたい。「ああ、おいしいなあ」と思えたら、人は生きていける。どんな絶望の中にあっても、口にしたものが「お・い・し・い・なあ」と思えたら、人は明日を信じられていく。

山根さんのお話を聞いて、もう１年。『播磨の食・みんなで食べるとおいしいなあ』を続けたいと思ったのです。続けさせてもらいたいと願ったのです。

毎月・第一水曜の夜に

２時間たっぷりもよし。として時々に、少しずつもと毎月第１水曜の夜に、山根さんを囲んでの会もしています。福沢町の梅澤糧穀さんの『豆の王国』で。

飲みながら、食べながらです。雑談です。てんでバラバラに、勝手な放談とみえて、たぶん続けていけば「ん！」と思える、いい話の時には、食べる手や飲む手を止めて、耳を傾けていく。キラキラ輝く教えがある。知恵が散りばめられている。

農業の業をはぶいて農としてなら

たとえば、池本廣希さんから「ＴＰＰ（環太平洋戦略的経済連携協定）」の話がでました。

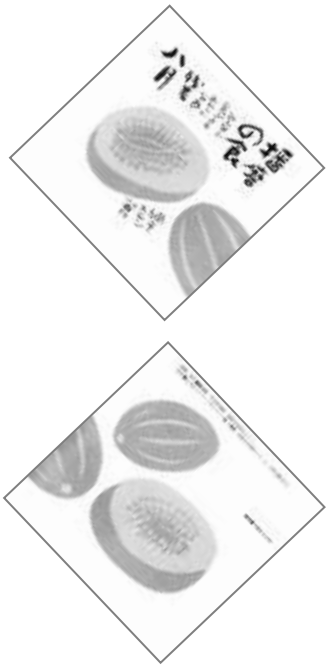
たとえば、岡田れい子さんから「学校給食」の話がでました。

そして最新の８月の水曜会では、梅澤誠二さんから「徴兵制ならぬ徴農制ができひんやろか」という話が出て、山根さんから「２０１０年５月に日本獣医医師学会会長の山根義久さんが、徴農制の提案をされている」とコピーをいただきました。

顔を合わせ、ひざをまじえて生身で、直に、です。

そうして、山根さんが言われる「在来種は、量産均一に不向きで、流通にのらない。従って農業とはならず、業をはぶいて、農としてなら」に関連してくる。

食べものを育てていて、農業では食べていけないこの国です。



『播磨の食・みんなで食べるとおいしいなあ』最新刊　姫路・大手前通り「街・発信」にて頒布　１部５００円

どうしたら食べていけるのかを考えるあまりに、ノイローゼになったり、投げ出してしまうことも多い。

業ではなく、農そのものを知る。楽しむことも考えられて、いい。

地の者が、地のモノを、地の人に…と願って、食・地の座をしていて、家業として「食」に関わる人たちと、生きのびていくための新作を思案しています。しかし、いまもって商品が出てこない。毎年１月に、その新作発表の場としての「味覚の展示場」をしていますが、イベントのその時だけの場当たりが多い。

このままでは、屋のつく家業はつぶれていく。

たとえば、ひょうごの在来種保存会でも、生姜に取り組んでおられるけれど、はたしてビジネスになるのかどうか。そのことで農業になり、その生姜を使っていろいろな商品が開発されて地の人たちの支援を得られるのかどうか。

注目していたい。可能性はある。

しかし、ムズカしい。だとしたら夢は見ていたい。タネを蒔き、育て、収獲をして、加工をして普及をしていく。そのひとつひとつの一喜一憂をこそ、お金にかえられない「タカラモノ」にしていきたい。

そのひとつひとつを語り、つづり、写し、描き、親しい人たちや、子どもたちとわかち合いたい。

（岩田健三郎）

広島ジーンバンク見学の報告

保存会会員　谷野　浩

6月5日、6日保存会約30名にて東広島市八本松町原　広島県農業ジーンバンク（遺伝子銀行）を見学しました。採種には季節がありこの時期にアブラナ科とウリ科の採種方法を見学できる事は主幹の船越建明氏のご配慮と心から感謝します。

船越氏は「種は蒔かれにゃ意味がない、蒔かれてこそ種」種は生きている。種を採るには、交配以前に健全に育っているということが大切で、種が熟すまでの長期間の生長に力を持続出来るような栽培が必要と。

F1の野菜種が多くなり地域固有の品種が消滅していく中、交雑して変わるメカニズムや栽培地域の違う場所での栽培が難しいこと等聞かせていただきました。

施設の冷蔵庫は温度・湿度が管理され、中に眠るのは植物の命の種。冷蔵保存だけでなく、発芽試験や不純物の取り除き、特性調査の記録など、次世代の広島県農業の為だけでなく広く人類の為に増殖し、再び各地域の特産地場野菜にと生かされる、貴重な植物遺伝資源を更新保存されている現場を見せていただきました。

○採種

採種圃場ではアブラナ科の種取りの為のネット架けを見せていただきました。黒マルチを張った畝幅2m に3列×4株同じ品種を植え、真ん中の2株だけ防虫ネットが被せられていました。虫は直接ネット中芯の株には行けず、先に回りの株に来ます。ネットを被せる時期は外側の株が満開になった時、採種予定の株に被せます。

その時予定株の咲いている花と莢は全て取り、今後咲くつぼみだけを残します。一度交雑してしまうと戻す事に多大な時間がかかるそうです。

圃場には多くの種類のネギもありました。ネットの中の採種は、虫が入れないので葱坊主をやわらかな刷毛で開花時に撫ぜてあげるそうです。

ウリ類は前の晩に、明日咲くであろう雌花に袋をかけ、同時に明日咲くであろう雄花を2つ3つ採って乾燥しないように容器に入れてラップし部屋に置きます。雌花は開花の二日前ぐらいから受精能力がありますが、雄花は温度が適温でないと花粉が出来ないので雌花が咲いたらすぐ交配します。その後安全の為に再び袋をかけます。

自然界では虫が何度も複数の花粉を交配しますが人間が交配するのは一度なので花粉をしっかりとつけます。実が成る結実と種が出来る結果とは異なるため、一回のチャンスを大切にします。例えばキュウリの花にヘチマ、スイカの花にかぼちゃの花粉をつけると結実するが結果せず種は出来ません。これは植物ホルモンの作用であり結実と結果は別物であるためです。

○良い種を収穫するには

交配に成功しても、採果、採種までの日数をいい加減にすると未熟種という残念な結果になります。成育が旺盛になった時の実を、種が成長する日数を見極め収穫します。

交配後大きさにもよりますが色にとらわれず40日から50日と充分に熟す事が大切とのこと。収穫後1～2週間追熟させ果実から種にしっかり養分を移します。種にも成長する日数、養分を力として蓄える日数が必要です。そして一番重要なことは健全に育つ畑が大事です。

○梅田譲. 千寿子夫妻
世羅高原Ｉターン田舎暮らし夫婦

標高400ﾒｰﾄﾙ世羅の高原、これより上には民家はない山の中で、やぎ、ぶた、鶏、と共に多くのこだわり野菜を中心に栽培されています。

北海道でサラリーマンだった梅田さんは農業のイメージと現実との差が大きく、とくに北海道では縁遠かった草刈や獣対策にそう感じたようです。一枚の面積は小さいが借りている畑は枚数が多く、草対策にマルチ、いのししとても大変とは言うものの、それも有りと受け入れている等のお話を聞かせていただきました。

地域独特の集落法人でそばの栽培もされ、

8月～11月は法人そば担当や稲刈りのオペレーター.ハウスの野菜と忙しい中工夫しておられます。昼食にそばをいただきました。とても美味しかったです。就農を賛成し共にされている奥様は、サラリーマン時代は精神的にきつかったが今は精神的に楽になり肉体的にはきついですけど･･･そんなお話を聞き圃場に移動しました。

自家採種されている笹木三月子大根を伺いました。10月に蒔いて12月に5本選抜してｶﾌﾞのような形の大根を残します。煮物には向かないですが天ぷらにしたらとても美味しいそうです。揚げ物に向く大根って聞いた事がなく早く食べたいものです。

圃場では笹木三月子大根がまだ若い種莢が沢山実っていました、周囲にアブラナ科の野菜がないので網はされていません、大根こそ試食できませんでしたが　その若莢を食べてみました、種が出来るのを待つ事こそ良くありますが若莢をいただくのは初めてでとても爽やかなおいしい大根味で又新しい発見でした。

未熟の大根莢は鳥が食べないそうですが、熟したものは鳥が食べてしまうので網をはるとのこと。標高400メートル以上の環境が良いのか害虫は少なく好都合とか。標高400メートルですが12月中頃まで露地でレタスが栽培できるほど暖かい世羅には産直市場や事業協同組合のいきいき村などなど、多くの販売場所があり生産能力があれば出荷先はたくさんあるそうです。

就農6年半の梅田譲.千寿子夫妻にはこだわり農産物を増やしていく意気込みと多くの力をいただきました。

○国藤貢造氏

「こだわり農産物研究会」初代代表・いきいき村村長国藤貢造氏圃場では岩津ネギ、鴨頭ネギ、観音ネギを見せていただきました。
高級料理屋向けの高級ネギで、「ふぐ料理には欠かせない高級食材」と山根氏。

15日おき播種し30センチぐらいに育った苗を15㎝に切り定植、苗の時の葉は最後はないので苗で2ヶ月かかり、1ヶ月（6月で）から2ヶ月（冬）合せて4ヶ月要し、定植後2ヶ月で限られた圃場を効率よく使い栽培されています。

管理機で2回中耕除草し、その後水をタップリやると皮むきがきれいに出来、出荷の長さは長くて90センチ　根つき葉3枚（根があるので3日から4日しっかりしている）。国藤氏が圃場のねぎを抜き見せてくれました。香り良く美味しそうでした。

グループで同じ品種、品質で栽培されることによりいつでも注文を充たすことが出来、気になる販売価格は常に一定で一束の量を調整されているそうです。こだわりの農産物としてこの信用と人気を得られているものと確信しました。

主力栽培の鴨頭ネギも計画栽培には発芽や生育の利点から種苗会社の F1 鴨頭ネギの種を使用されています。

当初、枝豆をはじめ多くの品種に全て世羅の名前を付け広めようと伝統野菜を料理し、提案しましたが、実際に広がるのは難しく定着するにはご苦労がありました。まこもたけや大田かぶの脇芽を収穫し、世羅茎菜など、興味深いお話しを聞かせていただきました。

○今回の見学研修で

ジーンバンクの船越氏と地元広島県の生産者の方との深いつながりを感じました。

種は生きている。持っているだけで使わないと意味がない。まず少量の種を増殖させないと利用価値がない。日本在来、海外から…様々な種類の種がある。どれも同じではない。実際に使おうとすると種は花の咲く時期、収量などの特性調査が重要で、種取り方法もその注意点も種類によって異なることを教わりました。

また個人で種を守っていくには限界があり、世代が変わると受け継がれず在来種の絶え消えるのも目の当たりにされ、自分の私利私欲の為ではなく種を愛し、地域を愛して居られるからこそ、地域興しと県の農業に貢献する目的でさまざまな調査研究を繰り返され、作り方や種の採り方まで指導普及に励まれていると感じました。

その姿勢は報徳、無報酬、布施…等見返りを期待しない福田(幸福の田)を種の保存を通し次代に伝えようとする山根氏の思いと通じるものを受けました。お二人の熱い思いが伝わりまさに心の耕しとなる見学会でした。

但馬レポート

保存会会員「北村わさび」北村　宜弘

8月21日、山根さん、奥様、齋藤さんの４人で５か所を視察、訪問させて頂きました。

日高町八代地区の吉岡さん。集落に残る在来オクラを取材させてもらいました。八代は谷あいに集落が広がり、昔から乳牛が盛ん（堆肥に使用）。10～20軒？で栽培され、吉岡家では10年目。本には、第二次世界大戦後、南方からの帰還者が現地での慣れた味として栽培を始めたのが広がるきっけにとあり、八代での来歴は不明ですが、ある方は、「43 年前に嫁いだ時にはあったような」、ある方は（大正13年生まれ）、「昔からあった。ある方に種をもらった、その方は今体調が･･･」とのこと。

よくあるオクラは五角、有名な八丈オクラは細長い丸型、これは八角以上あるような気がします。大きくなっても柔らかい、毛のちくちく感がない、太短くずんぐりと丸い（直径 3 ㎝ほど）。その後、セレクトさんからは「柔らかくておいしい、特徴もあるし、歴史もある、料理人さんの評価も良かったよ」とのこと。収穫は 1 日に 1 本から 1 つ、増やせるものではないとのことですが、今後が楽しみです。帰り際、吉岡さんの奥さんの実家にウリがあるという話になり、豊岡の一日市（ひといち）まで案内してくれました。

お米専業農家の長瀬さん。黄色系のマクワウリ、種類はわかりませんが、果皮は黄色、白色の縦縞、果肉は白色、メロンのような甘い香りがプンプンでした。

ずっと昔からこの辺りで何軒かで作られ、「やっぱりおいしいから家で残しています」とのこと。「きしまうり」と呼んでいるそうです。「65歳のおじいさんが若い頃から作っている」これは山根さんの感覚的な歴史の目安で、「100年」、長瀬さんのお話によるとそれに当たります。

畑は不耕起、他のものも混植し、「土や種は買うのが悔しい」とのこと。8月初旬が食べ頃で、日持ちがしない、腐りやすい、若いものは「うりもみ」として昔は漬け物に、今は熟してそのまま食べるとのことでした。会員にもなって頂きました。再び日高へ。日高町赤崎の吉谷さんを訪ねました。赤崎は円山川を挟んで東側の集落。「昭和に入ってから11回水害にあっていますが肥沃な土壌を洪水がもたらす、だから赤崎は農業が盛んです」、「今日は日役で村中に電気柵を張っています。栽培して食べられる、人間が檻の中に入るしかないですわ」とも。「来歴はわかりませんが、父親の代からのネギがあって、昭和30年代の前半からだから50年以上は種を採っています」「白い部分が30㎝を越すものを出荷しています」

「これは白ナス。奈佐路（八代地区）からの種で、赤崎では15年ほどに」。他にも青首大根や芋類などの種採り.をされています。40品目、9反ほどの栽培面積で、3年かけた木材チップによる堆肥作り、化学肥料、農薬は一切使わないとのことでした。会員にもなって頂きました。ここからすぐのスーパー、ガンピーさんへ。場所は日高町国分寺のJR江原駅前。こちらに隣接する直売所「花きゃべつ村」から多くの在来種に出会えました。前述の吉岡さん、吉谷さんもこちらから。

店長の稲垣さんは神戸から但馬で新規就農、有機農業 15 年された経験の持ち主、農家には心強いお方です。

地域貢献をモットーにしている店としては、地域在来種も応援していきたいと、先日（8/19）はこちらの交流スペース「結キッチン」で、在来種をテーマに農家さんとの交流会を企画して頂きました。

お店では、美方大納言のおはぎ、出石の寺田さんの浅黄豆納豆、浅倉山椒のドレッシング（大徳醤油さん）などの商品を販売、在来種のPRもして頂いております。流通、販売からのサポートはとてもありがたく、このお店から輪が広がっていけばと思っています。

日高から蘇武トンネル、国道 9 号線を鳥取方面、村岡の柤岡（ケビオカ）に。車がぎりぎり通れそうな細い山道を進み（あとで簡単な行き方が判明）、やっと辿り着き、標高 500m、そこには異空間ともいえる景色が。さらに集落をこえて山道を進み、「ケビオカキュウリ」の宅見さんを訪問（新田さんが前に報告）。ここには幻の「ケビオカワサビ」もあり、今は数本あるかないかで野生化していました。鹿に根こそぎ食べられるとのこと。美方郡はワサビの産地でもあり、祖父も父親もこの辺りの生産者さんとは関係が深く、但馬のワサビについてはまたまとめてみたいと思います。皆さん、お忙しいなか本当にありがとうございました。

加古川メロンの再調査

阪神地区世話人　小林　保（同行者：山根、野村、岩本）

本誌第 12 号 7ページで加古川メロンのルーツを紹介しました。今回はこの続きになる話。加古川メロンは最近、加古川市内の直売所でブレークしている野菜です。

さて、前回の調査で加古川メロンのルーツは昭和28年以前に遡るということは加西市の農家、小林務さんからの話で明らかになりました。ただ、今の加古川メロンの種は、昭和50年頃に同じ加西市内の堀井さんという女性から小林さんが「同様のもの」として譲り受けたものでした。今回はこの堀井さんを訪ねました。堀井さんは加西市の網引町に住んでおられました。堀井すえ子さんというお名前で、81歳。突然の訪問にもかかわらずしっかりとした口調で当時の模様を語ってくださいました。実はここにたどり着くまでにはかなりの時間を要しました。網引町には「堀井」という姓は7軒あり、「加古川メロン」との関わりのある方が見つからなかったのです。幸い地元の知人にしらみつぶしに訪ねてもらい、やっと野菜作りに熱心な女性がいたという情報が入ってきました。さっそく飛んでいくべきでしたが、確証がとれないため、知人にメロンとの関係を聴き取りに行ってもらいました。夜、知人からの携帯電話で、堀井さんは高齢で当時の記憶が定かではないがメロンは栽培したことがあるというのです。野菜作りにはこだわりがあるらしく、栽培方法などの話になり、1時間以上話し込んだということでした。お疲れさまということで今回の保存会の調査になったわけです。堀井さんの名前では電話がわからず、知人の地図をたよりに訪ねました。調査にはやはり事前調査が必要で、たいがい大勢の方の情報網と足が大切なのです。人のネットワークに感謝。

ということで、加古川メロンのルーツですが、堀井さんのメロンは果皮に筋が入ってもう少し丸く、小さかったということでした。小野のホームセンター（？）で入手ということで意外。小林さんも堀井さんからもらった種からできたメロンは「形は少し違うが味は昔のメロンにそっくり」と言っているように昭和28年に遡るメロンとは同じものではないかも知れません。苗を販売している加古川の宮脇種苗では加古川大メロンと名付けたくらいで堀井さんの「小さなウリ」とはイメージが違います。小さい、大きいは相対的なものなので単純に比較はできませんが、流れは一致しません。ただ、堀井さんは果実を小林さんにあげたのではなく、種をあげたということからひょっとして既に他の品種と交雑していたのかもしれません。今でも加古川メロンの姿は人によって違います。苗を販売した宮脇種苗もかなり選抜したということです。後で、苗を作っている加西市の小林さんを再訪問しましたが、ウリの種採りはオープン状態でした。これらのことから考えると加古川メロンは今なお進化し続けているメロンのようです。

元気に語る堀井さん

今回の調査では加古川メロンの遺伝的ルーツは複雑怪奇で、厳密にはDNA鑑定が必要かもしれません。また、文化的には北播地域で古くから親しまれていたものであることは間違いないようです。

加古川メロンの調査はすでに7～8年になりますが一区切りし、今後は作り続ける人、地域が育つことを祈るのみです。

「ひょうごの在来種の本」　出版の遅れのお詫び

会員の皆様に書いて頂いた原稿をもとにして、ひょうごの在来種を紹介した本を作成中です。既に原稿を頂いた方には申し訳ございませんが、編集が大幅に遅れております。
スタッフ一同鋭意、努力しております。誠に申し訳ございません。もうしばらくお待ちください。

「生姜の係になりました」

保存会会員　神谷　邦子

三年位前に「種と遊んで」を読みました。長い間お会いする機会も無いまま年月が経ったけど、山根さんはこんな面白そうなことをしてはったのか！！と早速保存会に入会しました。自分が食べる分だけ新鮮で美味しい野菜が欲しいと家庭菜園を続けてきました。あたり前のように毎年ホームセンターで買った種を播き、苗を植え、虫がつけば最低限の薬をかけたりもしていました。
保存会に入会してみると、種の話、土の話、自然環境の話、栽培法など、代表をはじめ会員同士の話も農業をしてる、してないに関わらず、とても興味深く、毎回エーッ！！と驚く発見があるのです。

2009年の秋、但馬研修会の帰路、生野銀山の奥深くに保存されている生姜の種を見る機会がありました。種生姜を冬越しさせるのがどんなに難しいことか初めて知りました。半世紀以上台所仕事をしてきましたのに、私にとって生姜は小さなパックを買ってきて使い、残りはたいてい冷蔵庫の中で腐るか、干からびて捨てるかの繰り返しでした。棚に並んだのを買うのと、ほんの少しでも生産にかかわるのとでは大違い。今は百円の生姜もすりおろして冷凍したりと無駄無く使っています。それに今年始めて私の菜園にも十株程の生姜を植えています。うまくいけば、この秋には自分で育てた生姜を使えるのです。
楽しみだなぁ。

飲み会の出席率良しを認められ（？）今回パティシエの高橋陽子さんと生姜部門のお手伝いをすることになりました。とは云っても、主に管理、作業をして下さるのは、温厚福顔の白井さん御夫婦で、私たちはまだ一回の草引きと一回の肥料やり土寄せを手伝っただけです。

かつて姫路には生姜御殿が何軒もあったとか。そんなに盛んだった生姜栽培が、なんでいつ頃廃ってしまったんやろ？
原産地は熱帯アジアって図鑑には載っていました。熱帯ならええやんか？近年の七～九月の姫路は熱帯そのもの。かえって昔より条件良くなっているのではないかしら。
見かけと価格の安い野菜から、有機無農薬で栽培されたおいしい地場野菜へと風は確かに吹いていると思います。
口を開けば姫路おでんの生姜は姫持参でと云われるスローフードの平井さんの願いが早く実現すればいいなぁ。

昨今の健康ブームの中で、肥満防止、老化防止、高血圧、冷え性、美肌づくり、その上がん予防まで薬効部門で一人勝ちの感の生姜です。
ところがあの面白味の無い無骨な風袋に似合わず、ようやく新しい葉を出した頃、黒い土の中で真っ白い茎の付け根は恥らうような桃色で、息をのむほど色っぽいってご存知でした？私は始めて見ました。

遺伝子組換え作物に関するパブリックコメントについて

会員 田中 秀樹

田中さんのシャンデエルブのホームページはこちら → http://veg-herbs.com/

遺伝子組換え作物の栽培申請に関する意見募集（パブリックコメント）が最近、農林水産省で行われていました。これら以外にも、カルタヘナ法に基づく申請に関する意見募集が時々行われています。カルタヘナ法では、遺伝子組み換え作物を栽培や使用する時には、生物の多様性に悪影響が出ないように配慮し、承認申請することになっています。種苗会社などから出された申請に対して、広く国民から意見を募集するものです。専門的な報告書であり、理解するのに難しく、わかりやすくまとめて欲しいとの依頼もあり、概略をまとめました。また、モンサントをはじめとする、バイオメジャーの意図するところ、注意していかなければいけないことを私なりにまとめました。

主なバイオメジャーと、申請した作物について挙げます。デュポン株式会社がダイズ、トウモロコシ、セイヨウナタネ。シンジェンタジャパン株式会社がトウモロコシ、ワタ。バイエルクロップサイエンス株式会社がトウモロコシ、セイヨウナタネ、ワタ、ダイズ。日本モンサント株式会社がセイヨウナタネ、ピマワタ、ダイズ、トウモロコシ、テンサイ。ダウ・ケミカル日本株式会社がトウモロコシ、ダイズ、ワタ。独立行政法人農業食品産業技術総合研究機構や国立大学法人東北大学がイネ。申請の内容は、隔離圃場栽培や一般使用（食品・飼料用としての、輸入、流通、使用、栽培等）ついてです。遺伝子組み換えの内容は、主に害虫抵抗性、除草剤耐性です。乾燥耐性や高アミノ酸含量作物などの高機能作物もあります。

最近のパブリックコメントの募集では、平成２３年５月２３日から６月２１日まで、４件の申請についてありました。１件目は、日本モンサント㈱による、除草剤グリホサート耐性セイヨウナタネについて、隔離圃場での栽培許可申請です。隔離圃場といっても、部外者の立ち入りを禁止する高さ１．６ｍのフェンスで囲っただけのもので、虫や鳥が自由に行き来でき、汚染や交雑を防ぐものではありません。2件目はダウ・ケミカル日本㈱による、アリルオキシアルカノエート系除草剤（即ち、２，４－D）耐性トウモロコシの一般使用についてです。２，４－D はベトナム戦争でアメリカ軍が散布した枯葉剤で、不純物としてダイオキシンが含まれます。この件については、今のところ承認されていません。3件目は、シンジェンタジャパン㈱による、害虫抵抗性かつ除草剤耐性のトウモロコシの一般使用についてです。4件目は、日本モンサント㈱による、除草剤グリホサート耐性ピマワタの一般使用についてです。

すべての申請では、申請資料中で、近縁種への交雑は認めているものの、野生生物への生物多様性に影響はないと結論付けています。栽培植物については無視されています。申請者が作成する資料なので、“問題あり”と結論づけることはありえないので、申請者が作成する資料だけを信用して審査することに疑問を感じます。

法律の承認申請は、承認するための申請なので、申請すればほとんど承認されるでしょう。

今回の申請も、２件目を除き、３つの申請は承認されています。

今回のパブリックコメントの結果が農林水産省のホームページで報告されています。遺伝子組換え作物への安全性についての意見、農作物や外来種についての影響を懸念する意見、第三者の機関が調査すべきだという意見、交雑について懸念、組み換え遺伝子の他生物への水平移動やアレルギー性の懸念、昆虫や他の生物、土壌微生物への影響を懸念する意見、審査のあり方などの意見があったようです。

今回のパブリックコメントに関する申請があったのは、平成２２年２月から２３年１月までの間です。東北地方の大震災の前で、申請と大震災との直接的な関係はありませんが、今後、関係のある申請が出てくるでしょう。

現在では、ダイズ、セイヨウナタネ、トウモロコシなどの作物を使う、多くの食品に遺伝子組換え作物が使われています。私たちの関心のうすい加工食品や家畜の飼料という場面で使用が広がってきています。地球温暖化、CO2 削減、化石燃料からの脱却という社会情勢のなかで、バイオマスでの利用も考えられます。今は、ほとんどの遺伝子組換え作物は輸入で、試験的に栽培されている程度です。利用が増えれば、今後、栽培に重点を移してくるでしょう。交雑性の高いセイヨウナタネの隔離圃場での栽培の申請と承認は今回が初めてです。

「風が吹けば桶屋が儲かる」の諺のように、遺伝子組み換え作物の栽培を許可すれば、在来種が消える。そして、遺伝子組換え作物を食べなくてはいけなくなる。この因果関係をきちんと認識することです。遺伝子組換え作物が栽培されるようになれば、必ず自家採種をしている在来種に交雑します。本来、交雑をしないようにタネ採りをしなければいけないのですが、トウモロコシやアブラナ科の野菜では無理です。多少なりとも交雑します。遺伝子組み換え作物と交雑すれば、特許侵害とされ、裁判では交雑した在来種のタネの没収や処分を命じられるでしょう。そうすると在来種が消えていきます。在来種がなくなれば、タネを買わなければいけなくなる。タネ屋さんのタネが遺伝子組み換え品種に置き換われば、それに従わざるを得なくなる。遺伝子組換え作物を食べなくてはいけなくなります。これが、バイオメジャーのシナリオです。遺伝子組み換え作物が国内で栽培されることに注意を払わなければなりません。

３月１１日の東北地方の地震で、原発事故のあった福島県周辺では、放射能除染の目的で遺伝子組換え作物が導入されることのないように監視をしなければなりません。今の遺伝子組み換えの技術をもってすれば、放射性セシウム（Cs）やストロンチウム（St）を選択的に吸収する作物を作ることは簡単です。おそらく、もうすでに遺伝子組み換えの技術を持つ多くの研究機関で研究が始まっているはずです。放射性元素を吸収するナタネやトウモロコシ、コムギ、イネが作られるはずです。願わくば、例えばセイタカアワダチソウやクズ、ススキなど、作物以外の植物で除染の研究を行って欲しいのですが、種苗会社は作物で作ります。除染ということを担保にとって、遺伝子組み換え作物の導入を狙ってくるでしょう。その時に、「遺伝子組み換え作物はいらない」と言えるでしょうか？企業はノー！と言えないところをねらってきます。

農地の除染か、固定種の保護か。このふたつは天秤にかけられてしまいます。固定種が放射能除染の組み換え遺伝子の汚染を受けた場合、もちろん特許の問題もあるが、

それ以外に、普通の固定種が放射性のセシウムやストロンチウムを選択的に吸収する性質をもってしまうことになります。そうすると固定種に放射能の数値が高く出て、食用にできなくなります。地震、津波、放射能汚染、さらに遺伝子組換え汚染の悲劇にならないように願いたいです。

遺伝子組換え作物の栽培はいずれ行われるようになると思います。もちろん、遺伝子組換え作物の導入には反対しながら、同時に遺伝子組換え作物の栽培が広がることへの対応を、ダブルスタンスでしなければいけないと思います。在来作物を組み換え遺伝子が汚染した場合、開発企業の責任とし、損害を補償し、特許侵害の損害賠償請求をしないこと。このことを、承認申請書に明記させ、責任の所在をはっきりさせておくことが必要です。私たちも、汚染されていないタネが将来に残るように、タネの長期保存もしていかないといけないと思います。

農林水産省のホームページで、パブリックコメントの募集が随時、行われています。意見募集の期間が１か月程度と短いので、興味ある方は半月に一回のペースでチェックすることをお薦めします。

茨城ジーンバンク視察報告

会員　田中　秀樹

田中さんのシャンデエルブのホームページはこちら → http://veg-herbs.com/

２月１８日、「お米の勉強会」の研修会で茨城に行ってきました。そして、タネに関係ある施設として茨城ジーンバンクに行きました。その報告です。

正式名称：独立行政法人・農業生物資源研究所・ジーンバンク。

その名の通り、世界中の遺伝資源を調査収集し研究利用のために寄与するところです。

私達が期待するような、伝統野菜を守りましょうという施設ではありません。ただ、副次的な利用として、今現在あるタネを預かってもらうことができます。預けたタネはもはや個人のものではなく、誰でも利用できるオープンなものとなりますので注意が必要です。

また、ジーンバンクに保管されている、昔あった伝統野菜のタネなどを貰い受け地方の特産品として復活させることもできます。この副次的な利用のほうが、私達の目的にかなっているようにも思います。

遺伝資源として保存されているものは、植物の種子はもちろん、組織、新芽、微生物、動物の精子など、ありとあらゆるものが、それぞれに適した方法で保存されています。植物では２５万点が保管されています。固定種のみならずＦ１品種も保存されています。

植物の種子では、－１℃の配布用貯蔵庫と、－１０℃の永年貯蔵庫があります。配布用は５年に１回、発芽率のテストを行い、発芽率が低くなれば、永年貯蔵庫のタネを栽培し、種採りをして補充するそうです。ですから、保存されているタネは世代が低い、いわゆる原点主義、最初に預けられた状態から世代を繰りかえさない（ずれない）ことを良しとしています。

このことは、**広島のジーンバンク↑**と考え方の大きく違うところです。広島のジーンバンクは世代を繰り返すことによって良いものを残していこうという考え方です。

茨城ジーンバンクの気になるところは、遺伝子組み換えに力を入れている点です。研究施設なのでしかたありませんが。

ジーンバンクがあるから、私達は種採りをおろそかにして良いということではありません。私達の種採りは、現在野菜として使われている、活動しているタネです。ジーンバンクのタネは、タネの歴史博物館の標本のようなものだと思います。科学には標本は必要なものです。ずれた時にもとに戻るために。

私達は茨城ジーンバンクを、タネのバックアップとして考えたらどうでしょうか？栽培植物のタネは、栽培されなくなると簡単に滅んでしまいます。また、栽培植物のタネは長い年月の間に良くも悪くも変化していきます。良く変化すればいいのですが、悪く変化した場合には、もとに戻したい時があります。その時のために、タネを預けておけばいいと思います。

最近、日本の港湾近くでは、遺伝子組み換えナタネが繁殖し、在来の菜っ葉類にも遺伝子組み換えの汚染が広がってきています。今のうちにきれいな遺伝子の野菜や作物を保存しておく必要があると思います。永年保存してくれるのですから。

自然農連絡会について

いわゆる自然農を志す人が増えています。

しかし、自然農でやっていけるのか不安な人も多いと思います。ほんの少し話を聞かせてもらい、少し後押しするだけで人は確信を持って動けるものだと思います。そんな些細なことができたらと思います。そんな場所として自然農連絡会を発足しました。自然農を志す人や興味のある人が訪れることのできる場所になればと思います。自然農を志す人や興味ある人が力を合わせて成り立つ、協力という組織を考えています。誰一人として上に立つ人を作らない、みんなが対等に集まれる組織を目指しています。

自然農の方法や考え方はいろいろあっていいと思います。私自身の自論も機会があればまとめてみたいとは思いますが、それもたくさんある方法の一つです。今は自然農連絡会という会の存在を知っていただくだけで十分です。それだけで皆さんから会にいつでもアクセスすることができます。即ち、半分入会したのと同じです。今はまだ活動をしていませんが、活動に協力してくださるなら、ご連絡下さい。

皆さんが、何農でも構わない、自分の看板をもって農活動することを支援することを会の活動の目標をしています。

兵庫の伝統野菜を訪ねて

播磨リビング新聞社　国安みちる

姫路と加古川のリビング新聞で、昨年６月から約１年間、兵庫の伝統野菜について連載を行いました。昨年 12 月から今年 6 月の紙面で掲載した伝統野菜と、生産者の思いや取り組みを紹介します。

◇　「かぎ菜」（姫路市余部区）

中野利明さんの畑で栽培されている「かぎ菜」は、１世紀以上の歴史があり、フダン草に一種で通年収穫できる大変優れた野菜です。

取材に訪れたのは冬。ねずみ色の冬空の

下、濃い緑色の大きな葉をつけた力強いかぎ菜の姿に驚きました。いただいた「かぎ菜」をおひたしで食べてみると、葉も茎も肉厚でくせがなく、これまでに食べたことのない風味と食感に、すっかりファンになりました。

「かぎ菜」の種は中野さんの母が嫁いでくる時に実家の父から譲り受けたもの。現在はいつでも野菜が手に入る時代ですが、昔は家族のために野菜を作ることも、女性の大切な仕事のひとつだったことがよくわかりました。

◇　「岩津ねぎ」（朝来市岩津町）

江戸時代に栽培が始まったと言われる「岩津ねぎ」白根も緑の葉もやわらかくて甘いのが特長で、兵庫を代表する野菜のひとつです。

祖父の代から「岩津ねぎ」を栽培する田中務さんの畑を訪れました。黒い土と白い雪、青々とした緑色にねぎが整然とならぶ風景が印象的でした。

よその土地で栽培しても「岩津ねぎ」独特の風味がでないとか。朝来の澄んだ空気とやわらかい日差しがおいしいネギを育てることを、畑を訪れて改めて実感しました。

◇　「播州こぶ菜」（多可郡多可町）

８０年以上前から自家食用として、毎年栽培・自家採取されてきたアブラナ科の一種。茎部分に大きなコブがあり、ピリッとした辛さと甘みが特長。漬物や煮物などの和食

はもちろん、サラダやパスタなど洋食にも合うとてもユニークな野菜です。

「手間もかからずおいしいから」と家族のために栽培し続けた“チヨちゃん”と、その思いを受け継いだ娘夫婦の岡野圭佑さんと美代子さんが、自然の恵み豊かな多可町の畑で、丹精こめて育てています。

◇ 綾部山の梅林（たつの市御津町）

播磨にひと足早く春の訪れを告げる綾部山梅林。昭和４３年に梅が植えられ、現在。黒崎梅園組合が約２万本の梅を管理しています。
梅の木を知り尽くしたベテランが、全ての木を丁寧に観察しながら剪定や肥料、消毒作業などの作業は１年を通じて行い、古木の健康を維持し大切に栽培しています。

地元の婦人会では６月ごろに収穫した梅の実を使って、さまざまな加工品を製造・販売。大粒の実を使った「しそ巻き甘露煮」は甘酸っぱい梅の実としその風味が絶妙でした。

◇ 太市のたけのこ（姫路市太市）

「姿は山城、味は太市」と言われるほど有名な「太市のたけのこ」。広岡昌蔵さんの竹林は、竹と竹との間隔が広く、土がふかふかとしていて、とても気持ちの良い場所でした。

太市のタケノコは白いのが特長。できるだけ空気にふれずに収穫するために、地表にできた小さな割れ目を見て地中のタケノコの形状を判断し、トンガを正確に振り下ろし根茎を切って収穫します。朝掘りはアクが少なく、ヌカがいらないそうです。

◇ 富松（とまつ）一寸豆（尼崎市富松町）

富松一寸豆の歴史は古く天平８年（736年）に奈良時代の僧・行基がインドの遷那から種子を与えられ栽培が始まったという記録が残っています。この地で栽培された豆は種子が大粒でやわらか。大阪のお多福豆をはじめ、全国に広がっていったと言われています。

高度成長期ごろから農地の宅地化が進み、生産者が減りましたが、約２０年前、富松神社の宮司・善見壽男さんの呼びかけで５月に「富松一寸祭」が行われるようになったそうです。生産者と新住民が一緒になって、１２００年以上の歴史を持つ豆を

守り、後世に伝える活動を続けています。“食”の持つ力を感じました。

◇ 山根成人さん

兵庫県立大学の学生と山根茂人さんが伝統野菜を育てている姫路新在家キャンパス内の畑を訪れました。
学生たちは山根さんの指導を受けながら旬の野菜や伝統野菜を育てて収穫し試食。自家採取にも挑戦します。この授業を通じて、循環型の社会について学びます。
「昔からあるものだけが伝統野菜ではない。自分が育てている野菜の種が次の世代に受け継がれれば、その野菜も立派な伝統野菜」という山根さんの言葉に、野菜は守られるものではないこと、野菜のたくましさに気づきました。
今、地元野菜が注目されています。野菜の味だけでなく、地域の歴史や文化などふるさとの心を伝える存在だから、こんなにも魅力的なのだと思いました。

種とり人を訪ねて

ジーオインターネット放送局　岩本 健

始まりは平成23年11月3日　兵庫県立大学新在家キャンパスで行われた秋の講演会『根っこ(種)からの人生創出』の、収録・配信を許可していただいた事からでした。

その後、山根代表から連絡をいただき、「活字として記録する以外に、動画での記録を残そうと思っているので、ジーオさんでしませんか？」と、お話をいただいたのでした。

これが山根代表に同行取材する『種とり人から　種とり人へ』の番組を制作するきっかけです。

平成23年3月10日所は雪の舞う生野銀山、第一回目の収録となる**『姫路生姜　銀山の眠り』**に始まり、**『播州こぶ菜と新発見！』『青ミズナ』**(多可郡中町)、**マチコネギ**(市川町)、**次代の在来種を育てる**(姫路市)、**姫路勘兵衛れんこん**(姫路市)、**三田うど**(三田市)、**太市筍**(姫路市)、**兵庫県立人と自然の博物館ジーンバンク事業**(三田市)、**えび芋**(姫路市)、**とっちゃ菜**(姫路市)、**米田種苗**(姫路市)、**富松一寸豆**(尼崎市)、**ハリマ王ニンニク**(加西市)、**北村わさび**(豊岡市)、**朝倉山椒**(養父市)、**有機農業を実践する新規就農の若者たち**(加西市)、**八ちゃんナス**(姫路市)、**かわず瓜**(姫路市)、**妻鹿メロン**(姫路市)、**網干メロン**(姫路市)と、8月26日現在で23回分の収録を配信しております。

また収録済みで現在編集中の、**母子茶**(三田市)、**オランダトマト**(伊丹市)、**野瀬干瓢**(相生市)、**宍粟三尺きゅうり**(宍粟郡)、**朝来茶**(朝来市)、**仙霊茶**(神崎郡)、**加古川メロン**(加西市)は順次配信予定です。

地元地域の多くの方々は、意外と地元の事を知らないものです。ジーオインターネット放送局は、地元地域の情報を国内外に発信して、地元地域の活性化に貢献したいという思いから昨年の9月1日より始めました。

先進国の中でも食物自給率が40％という数値の低い我が国に、『安全な食』、『農業』を見直していただけるきっかけになればとの思いから、地産地消に注力しておりますインターネット放送局です。

タイミング良く山根代表から、この『種とり人から　種とり人へ』のお話をいただいたのも何かのご縁と感じた次第です。

『地元地域の多くの方々は、意外と地元の事を知らない・・・・・。』と偉そうなことを先述しました。しかし、お恥ずかしい話ですが、私自身が山根代表との取材で訪ねる各々の場所、そして数々の農作物の事を全く知りませんでした。

『ひょうごの在来種』のみならず、様々な方面で『継承』、『伝統』といったものが希薄になりつつあります。この番組を多くの方に観ていただき、『農』に少しでも関心や興味を持っていただければ、制作した者として大変喜ばしいことです。

さて、種とり人の皆さんが作られる作物に共通したことですが、必ず『美味い！』と言われます。そして種とり人の多くの方は、ご自分が栽培しつづけている在来種の話になれば、大変熱く語ってくださります。収穫した作物をよくいただきますが、お世辞抜きでどれも大変美味しいものばかりです。種とり人の方々の在来種に対する愛着や愛情が、より一層美味しくしているように感じられます。

在来種の中には市場に出回らなく、種とり人の口にしか入らないものもあります。消費者の立場からすれば、是非市場に出してもらいたいと熱望します。

取材を通じて後継者や若い新規就農者の方々とお会いする機会があります。在来種をより多くの消費者に『知っていただく』、『食していただく』事も重要ではないかと感じました。これからは種とり人自らが『農』や『在来種』等々の情報を、発信しなければならない時代になったと感じております。

情報発信手段として**『ホームページ』**や**『ブログ』**、**『Twitter』**、そして**『FaceBook』**をお薦めします。

当会会員で種とり人の方の中にも、大変素晴らしい『ホームページ』や『ブログ』、『Twitter』で情報を発信されている方がおられます。

もっともっと多くの種とり人の方々が、これらのツールを使って、ご自身の美味しい在来種や農作物を消費者に伝えられれば、在来種の流通も変えられるように感じております。

ジーオインターネット放送局も微力ではございますが、ひょうごの在来種保存会様、そして多くの種とり人をより多くの消費者に紹介して参ります。

ジーオインターネット放送局は下記アドレスでご覧いただけます。皆さまのご意見やご感想をお待ちしております。

ジーオインターネット放送局

http://www.ji-o.jp

メール通信にご協力下さい！

パソコンメールの出来る方、メールで通信の受信をご希望の方は、下記までアドレスをお知らせ下さい。よろしくお願いします。

ひょうごの在来種保存会　代表　山根　成人

seed-yamane@giga.ocn.ne.jp

人との繋がりを感じる復興支援

姫路地区世話人　池島　耕

3.11 の震災と大津波により、改めて自然の驚異を思い知った日本。被災地のことを一時も忘れてはいけないとの思いで、「市民災害救援センター」という直接被災した市民へ支援の働きかけをする団体に協力してきました。

今回訪れたのは、特に津波の災害が過大であった宮城県は南三陸町歌津という地域。湊沿いの小高い山にお宮さんが建ち、その山のふもとに商店と民家が建ち並んでいた歌津の地は、津波の脅威によって全戸が流されてしまいました。半年経った今でこそ、仮設住宅が建ち、市民の暮らしは穏やかさがみえるようになってきたというものの、まだまだ瓦礫の山は残り、その爪痕と人々の心の爪痕も払拭しきれていない様子でした。

幸いにも、現地で子どもたちの心のケアに努めている方、地元の酪農家の方、漁業を再興せんと奮起している漁師の方、農家の老夫婦などに出会うことができたのですが、皆一様に「外との関わりあい」を持ちたいという声が多かったです。特に一次産業を再興しようと奮起している方々は、「この状況を日本各地のみなさんに知ってもらいたい」気持ちでいっぱいなのだと、涙ながらに語ってくれました。

仮設テントでの流された商店街の再開、子どもが遊べる場としてのキャンプ場の設営、仮設住宅の方々のための菜園や風呂場の整備など、人と人が寄り添うためのきっかけづくりとなる活動に携わることができました。現地の方々の地域としての絆を感じることができ、自身も「地域」や「生活力」について学ぶことができた。その教訓は忘れえぬ心の財産です。

現地での復興支援も、写真のような瓦礫の撤去のような物理的な作業から、少しずつ人と人とが「関わりあい」を持つ、そんな心理面の段階に入っているようでした。目にみえない支援の環は、日本全国から現地への「忘れない」想いによって成り立つことを、被災地に赴いて強く感じました。

せっかくいただいたご縁です。今後も現地からの報告を交えつつ、関西に住むわたしたちがどのように関わることができるかを、この場をおかりして問い続けられればと思います。

これからの生き方で明るい有機農業の未来を創造する

～本当においしい作物を育てていくために～

NPO 法人棚田 IOVER’s 理事長　遊(ゆう)農園園長　保存会会員　永菅 裕一

2011 年 5 月 28 日(土)に「有機農業の現状と未来～本当においしい作物の育て方と見分け方～」というタイトルで兵庫県姫路総合庁舎にて、西村和雄氏や小林保氏、伊藤麻理子氏をお招きし、有機農業講座を行いました。

最初に、「ひょうごの在来種保存会」代表の山根成人氏にもあいさつをしていただきました。

○原発と土の大切さ

まず、原子炉をプロメテウスの火にたとえ、「原発がもたらしたものは、まさしく人災と言うにふさわしく、しかもそれだけにとどまらず、便利さと言う技術がそのまま、ある種の不便さを伴うものであることを、そろそろ認識するべき時期が来たように思えてならない」と西村和雄氏の原発の話から始まりました。そして、土の健康の話へと進み、「気づいたものが気づいたところを出発点として、個人から始めること。その原点は土でしかない。」、「人の下になるもの、それ猶、土か。之に植えれば則ち五穀生ず。之を掘れば則ち甘泉出ず。禽獣育ち、生ける人を立たしめ、死せる人は入る。その功多くして言わず」という土の大切さを強く伝えられました。

○有機農業の課題

西村和雄氏は有機農業の課題として、「作物の健康を迅速・客観的に把握する手段の開発、有機農産物フリーマーケットの設置、新規就農希望者への適切なアドバイスと指針の表示、有機農業の定義を明確に示すこと」を挙げられました。

また、小林保氏は、「濃い味は食材の質を殺すこと、関西独特の品種が急速に失われていること。「種を失うことは文化的な多様性を失うことに繋がる」と課題として挙げられました。これらの課題を真摯に受け止め、活動していくことが重要と思いました。

○有機農業の未来　～本当においしい作物を育てていくために～

西村和雄氏は、おいしい作物は、大根なら左右対称に葉が出ること、葉色が薄いこと、作物の自家採種がされていること、葉脈がしっかりしていることなどを写真や実物を見せながらお話しされました。また、小林保氏は、「種を採るという作業は自然と人間との共同作業」、「一番大切なのは作り続ける人の輪」、「閉鎖的にならない農業こそ、生き生きとした活力を取り戻す」と有機農業の未来に重要な視点を挙げられました。

そして、伊藤麻理子氏から貸し農園の話があり、まずは、自分自身で作物を育てて、食べてみることが、何よりもおいしい作物を栽培することにつながると伝えられました。

最後に、一人ひとりが土や種を大事にした有機農業を実践していく生き方こそが、明るい有機農業の未来を創造していくのだと思います。

そして、西村和雄氏が「作物は人をみて育つ」とおっしゃられたように、私自身も本当に素晴らしい人になり、本当においしい作物を育てていくことにつなげていきたいと思います。だからこそ、種とりを行い、技術を高めて、有機農業を極めていきたいと思っています。

お問い合わせ　TEL:080-1427-5377(永菅)
メール: jmhpt943@ybb.ne.jp

山中ナスを訪ねて

保存会会員　野村　隆幸

〇平成 23 年 8 月 13 日（土）加古川市西神吉町鼎 236　前田善郎氏宅圃場

〇調査員：保存会　山根成人代表、小林保氏、岩本健氏（取材）、野村隆幸氏

前田氏は、10 年ほど前から同市志方町の女性からナスの苗を譲り受け、自分で種を取って作り続けている。その女性も 30 年ほど前に志方町山中の農家から譲り受け、その地名を取って前田氏が「山中ナス」と命名している。

山中ナスの特徴は、樹が小さいこと、ナスの色が薄い紫であること、形は千両ナスのような長卵型であるが、先端が細くとがっているなどの外見上の特徴がみられる。しかし、皮が薄く、実のきめが細かく、美味であり、調理しても早く火がとおり、特に焼きナスにすると食感の違いがよく分かるとのことである。

現在はJA兵庫南の直売所ふぁ～みんSHOPに出荷しているが、一度食べると味が評価され、固定客もあるという。店内には、「色も形も悪いが、味は天下一」などのPOPを掲示して、PRしている。

小林氏によると、いくつかの品種が交じり合って今の形質になったと思われるが、圃場が乾燥しており、このナス本来の特徴がつかみ難い。水を十分に与えた栽培で、実の色・艶をみないと判断が難しいという。

持ち帰って食べたところ、確かに実の木目は細かくしっとりとした食感があった。しかし、収穫遅れの感があり、種があり、皮は厚く硬かった。もう少し早くに収穫したもので再度食味調査を行いたい。

前田氏が譲り受けた志方町の女性の名前を教えてもらうことが出来ず、これ以上の探求ができなかった。現状では前田氏が 10 年間栽培しているとのことで、品種は固定されつつあると思われるが、在来種と認定するには若干日が浅い。志方町で 30 年前から栽培しているという女性を教えてもらい、更なる調査を進めていきたい。

奈良「清澄の里」青木正さんと三浦雅之さんの畑

山根　成人

三浦君のレストラン「粟」での昼食は28名全員が大満足して至福の時間を過ごしていた。
50種の食材を使い，伝統にこだわらない調理、食べ方、解説つきのユニークな配膳など、新しい発想の演出に感動したようだった。

食後、三浦君の畑見学したが、私としては自分の畑と五十歩百歩，余りにも似たような姿で、よく言えばやさしい畑、逆に「もうちょっと何とかならんのかいなあ」という感じ。そして三浦君が「是非とも見ていただきたい畑」と言っていた青木正さん（74）の畑を訪問。先ず目についたのは畑に隣接する田圃の畦全部に大豆が植えられてある。「この辺ではみんながこうして豆作っておられるんですか」「いやいや、ウチだけや」「へーそんなら大分ありますねえ、こんな光景見たら胸が躍りますヵ。集落全部やったらすごいのにねえ」「そんなん誰もしますかいな」「ごもっとも」。青木さんの畑も優しい畑だった。1品種ごと自分の作付けよりはかなり多いが、まあ少量多品種である。さっき三浦君のレストランでいただいた野菜たちもココで作られたものも多い。夏野菜の真っ最中でもあり、ここはまさにレストラン「粟」の冷蔵庫だ。スイカ、ウリ、キュウリ、唐辛子類、トウモロコシ、薩摩芋、カボチャ、ナスなど1反余りに所狭しと育っていた。大和伝統野菜だけでなく、新顔野菜もある。「何も分からない私たちがこの地にやってきた時から、手取り足取りすべて教えて下さった恩人です」と聞いていた。「生産者とそれを提供する料理人」最近でこそよく見られるようになった構図だが、15年も前、まさにその草分けとも言える二人の長い付き合いに心打たれ熱いものを感じた。三浦君のことは次号でまた紙面を取ってお知らせします。

久々のF1(エフワン)品種の話

保存会世話人　小坂 高司

お さ ら い・・・F1品種とは、特定の親と特定の親を交配し、甘さや美しさなどが親より優れた性質をもつよう(いわゆるトビがタカを産むよう)育種された品種です。そしてその F1品種の一番の凄さは、全ての子供の揃いがいいこと。すばらしい技術ですが、いくつかの問題点があります。

まず一つ目、F1品種は固定された遺伝情報ではないので、それを元種に栽培すると次の代はバラバラの特性がでてしまいます。結局、作り続けたい人はその種を買い続けなくてはならないし、その種を作るための交配技術は育種した企業がもっているために、種を地域で作り続けていくことはできない・・・ってとこまででした。

交配技術を持っている企業がノウハウを公開してくれたり、ずっと種を作り続けてくれるのなら多くの不安は無くなるのですが、「せっかくつくった」品種。商品が売れなくなるようなことはしません。いい品種を一つ作ると大もうけできるからです。

店頭のトマトをご覧ください。いわゆる普通の丸玉トマト以外に、ミニトマト、ミディートマト、フルーツトマト、加熱用トマト、色も緑色、紫色などいろいろ。個性豊かで使い勝手の良いトマトが売っています。さらにすごいのはそれぞれがきっちり大きさが揃って使い勝手がよさそうです。結構日持ちもいい。昔は八百屋の店頭でざるに5～6個入ったトマトを買って、「へた」の近くが赤くなった順に食べて、熟しすぎたらミートソースにしてたのに・・・便利な世の中になりました。

今の時代、このような精密な品種が売れるのです。そしてそれらの品種は売れなくなると店頭から消え去ります。一部の買う側が「必要」と言っても向こう側の物差しで「売れない」なら一方的にその品種はなくなります。そして新しい品種が店頭を席巻しています。

もう一つ、F1品種は交配の元となる両親が、あまり一般的に行わないかけあわせだったり大量につくる必要があるために、特殊な技術で交配するものが多くあります。
通信でも既出ですが、**「雄性不稔」**です。

F1品種をつくるためには、母親のめしべに異なる品種(父親)の花粉が付いて受精することが必要です。このため、例えば両方の品種を同じ畑に並べて栽培し、母親側となる品種のめしべに本来付いている花粉をつけないようにする必要があります。そのため全てのおしべを取り除く作業が必要となりますが、それは大変な手間です。
そのような中、**「雄性不稔」**という特性を使った技術が生まれました。これは突然変異により、本来、自らの花の中で受精すべき花粉が受精しなくなった・・・おしべもめしべはあるのですが、おしべが機能しない・・品種が生まれ、その機能を活用すると大変楽にF1をつくることができます。

現在、この技術は広く使われていますが、今話題なのは「この技術は本当に安全なんだろうか」という疑問です。そもそも自然界で突然変異は珍しくありませんが、自然の掟ではそのような固体は次世代に繋がらなかったであろうと思われます。

結論から申し上げますと、現在の科学ではこのような雄性不稔は食品の安全面からは問題が無いとされています。そしてこれを使った育種は効率がいいため、どんどん拡大しています。ただ、食をつなぐ大切さは安心の重要な要素です。「つくる」と「たべる」のサイクルに「作り続けられない」という砂が噛んだような邪魔が入るのは大きな不安です。

F1品種を「農薬や肥料を多用するために作られた品種」と称したり、雄性不稔と「精子数や虫の減少などの世の中に生じている現象」とつなげた意見には行過ぎた表現や誤解もあり、もう少し慎重に扱うべきではありますが、様々な不安が消化不良のまま、新たに遺伝子組み換えと雄性不稔が組み合わさった話もでてきたりして、複雑な情報が交錯しているのが現状です。

我々は在来種を保存するという活動のために集まっており、特定の品種や栽培方法、業界を排除するために集まっているわけではありませんが、在来種をより良く次世代に伝えるため、少々複雑な世界ではありますが、一緒に勉強していきましょう。

「ひょうごの在来種保存会」ホームページ
http://blog.goo.ne.jp/sakura148

緑の資源からの土の再生

保存会会員　西山 雄太

「土なんか考えるやつほとんどおらんで！」山根さんによく言われる言葉だけど、現代の農業においてこれは本当にそう実感します。良い土が良い植物を育て、それが動物や私たち人間の生活の基本である食を支えている。それは考えてみたら当然のことでもあるのだけど、「土づくりや土壌改良」という言葉はよく言われているのに、それに反する現状も同時に存在しています。

不思議なことにオーストラリアではお金を払って購入してでも使おうとするものを、日本ではほとんど「ゴミ」として燃やしてしまっている。それに注目する人はごく少数で農薬を使わず有機で育てている農家も注目する人があまりおらず、ゴミとして燃やされている現状が何十年も放置され続けています。

その「ゴミ」とは例えば刈り取った草、落ち葉、選定した後の木などの自然に育った植物の全てです。現状、国、県、市はもちろん、自治体単位、家庭で出たもの。そのほとんどがゴミ袋に詰められたり、ゴミの回収車で回収されたりして処分されています。

先にも書いたとおり、オーストラリアの農家はこういった素材を自分の農場内で出る分では足りないので他から購入して、それを堆肥化するなどして、土を人間が手を加える以前の自然の状態以上にまで再生させようとしています。元々が痩せている土のオーストラリアではこういったモノを使って土を変えていかないとまともな作物は育たないという現実があるからこういうことが考えられているのかもしれません。

私が今、取り組んでいることは、そうやって燃やされて閉まっている植物を土へと戻してく事です。始めた当初、刈草を使いたいと行政に相談に行くと、「病原菌が…」、「個人の利益になるので…」という理由で断られ、全くそういった素材を使うことができませんでした。徐々にそれが使えるようになってきていますが、なぜそれが必要なのか、それを使うことでどういうメリットがあるのかなど、それほどまだ浸透していないのが現状です。

シンプルに言うとこれらの素材を使うことは山や森で自然が何百年、何千年かけてやることを、私たちが食べる食べものを育てる土に戻すことで、そこに凝縮させて行うようなものです。確かに個人の利益になるかもしれませんが、それを食べる人たち全て、また土を通しての環境への影響、一番大きいのは次の世代、私たちの子供、孫の世代に、豊かな食べものを育てることができる土を残していくということだと思っています。

ダンボールやアルミ缶などのリサイクルが当然のように行われています。緑の資源も同じように価値さえ認められれば使う人も増え、燃やされる量も減っていき、それを返していく土は自然手付かずのままの以上の状態に再生していく、それが食べものを育て、私たちにつながってくる。在来種の保存と同じように緑の資源の活用と土の再生も大切にされる時代にしていきたいものです。

はじめまして。東京から姫路に就農した松野と申します。

保存会会員　松野　正

今年5月、東京から姫路市船津町に就農した松野と申します。妻と二人でベリー類を中心に野菜なども栽培する予定です。

兵庫県姫路市に移り住んで半年。

以前は千葉県八街市の農家で1年半ほど働いていた。

千葉では、4反のハウスでアスパラとミニトマトを主に生産し、1町の路地で様々な野菜を少量多品種で生産していた。

農法は慣行栽培。親方は農業40年の大ベテランでとても善い人だった。

この地域では、雑草を生やす事を特に嫌う地域で除草剤を大量に使用し、野菜に影響がある場合は手で草を引いた。「上農は草を見ずして草を取り、中農は草を見て草を取り、下農は草を見て草を取らず」という言葉もこの頃に初めて聞いた。結局1年半の内、殆どの時間を草引きに費やすこととなった。

「なぜ草を抜くのか・・・？」親方に質問したら、「昔からそうだから」「草が肥料を吸ってしまうから」「雑草は害虫の住処であるから」という回答だった。草引きをした中で、特に雑草が多かったのは耕起していないアスパラだった。夏季に2反あるアスパラハウスの草引きをすると、端のハウスから始め、最後のハウスまで草を引き終わり初めのハウスを見ると、もう新しい草がボワッと生えていた。暑い時期はこれがエンドレスに繰り返された。

引く草は、やっと目に見えるぐらいの小ささ。それを綺麗に引くのだが、綺麗に草を引いた翌朝は、必ずアスパラが虫に食われている。まだ草を引いてない所は食害されていない。・・・ん？これは・・抜かないほうが良いのでは？？？

アスパラの草を引きながら「就農する時は、草を敵としない農業がしたい」と、よく考えていた。

アスパラ以外の畑は毎回耕起をして、ビニールマルチや、播種前の除草剤も使用するのでアスパラほど草のはえる余地はなかった。

千葉で働いている間、有機農法関連の書籍は敢えて読むことを避けていた。有機農法関連の書籍を見てしまうと、自分の性格的に慣行農法が出来なくなってしまうと思った。慣行農法でも病気や害虫が多発するのに、有機農法では薬も使えない。私の様な素人にはハードルが高すぎて生活できないとも考えた。

千葉の農家での研修を終え、岡山県での新規就農者向け説明会に出席した帰り、妻の親戚が兵庫県にいることを知って寄り道することにした。親戚は姫路市船津町の明覚寺の住職で、事情を話すと「この近くでも面白い農家がいる」と親切に案内してくれた。牛尾さんに会い、山根さんに会い、田中さんに会った。

田中さんの畑を見て本当に驚いた！！　草だらけ！！ビニールマルチもない、耕起しない、農薬も使わない、除草剤も使わない、ビニールハウスも育苗の為に小さなものしか無い、種は自分で採っている。千葉で見て来た農法のどれとも正反対だった。

あれこれ質問させてもらう中で、1年半貯めていた疑問に、田中さんは明確に答えてくれた。とても興奮した。一通り話を聞いた後で、田中さんの畑に妻と二人で腰を下ろした時、上手く表現できないが、何だかとても「ホッと」した。あとから聞くと、自分だけでなく妻も同じ気持ちだった。そんな事もあり田中さんの畑にすっかり魅了され、もう慣行農法を行う気持ちは消えていた。不耕起、無農薬、無施肥で栽培しようと決めた。

築132年の古民家と3反弱の畑を5月に借りることが決まりバタバタと引越し。家の補修作業と掃除にかなりの時間を取られつつ、何とか果菜類の育苗を始める。定植時期の播種で、かなり遅れたが6月末には畑へ定植する事が出来た。隣に住むオバちゃんも、オクラ、ネギ、大豆など自分の畑で育てた苗を分けてくれた。これは毎年オバちゃんが種取りをして育てているらしい。

品種を聞いたら、「ん？品種？ああ、ただのネギと大豆とオクラだよ」と言われた。既に10年以上種を取り続けている野菜なので、私も大事に何十年も取りつづけたい。

7月。定植したトマト、キュウリ、オクラ、ズッキーニ、トウモロコシ、ナス、大根、しし唐、全て病気こそ出てないものの著しく成長が遅い。そして今回植えたどの作物も成長に差が激しい。トウモロコシは芯喰い虫に食いつくされた。収穫できたのは直播きしたキュウリのみ。せめてこれだけでも種を採る！

野菜は育てるのではなく育つ物。余計なことをしなくてもそれなりに育つだろうと甘い気持ちで始めた栽培方法ですが、物の見事に大失敗中。今はとにかくできることから少しずつ、上手くいかない原因を調べて、次に育てる野菜の準備をしています。未熟者ですが、今後とも宜しくお願い致します。

人気ラーメン店「麺道しゅはり」から就農

自己紹介と奈良の農家レストラン「粟」の感想

保存会会員　藤本 傑士（ふじもと たかし）

初めて投稿させて頂きます、藤本です。

山根さんとの出会いは、新規就農駅前講座がきっかけで、それ以来、何かと気にかけ、可愛がって頂いております。

この通信への投稿のお話も、私の今後の活動の為に、このような機会を与えて頂いたものだと思っております。お言葉に甘え、この場をお借りし、「粟」に伺った感想の前に自己紹介させて頂きます。

今年の3月まで、神戸の六甲道で約6年間、**「麺道しゅはり」**という化学調味料無添加のラーメン屋を営んでおりました。手前味噌で恐縮ですが、そこそこ有名になり、軌道に乗り、次の展開を考えられるところまで来ることができました。しかし、多店舗化などの事業拡大が、自分や周りの幸せに繋がるだろうかと、自問したところ「？」でした。自分の好きな事で稼げたらいいというのがラーメン屋を始めた動機で、それは結局、私利私欲の為のビジネスであって、生き方やミッションとは、別物だと気づけました。何の為に生まれてきたのか？残りの人生をどう生きるのか？という事を考えた時、私利私欲の為ではなく、いかに世の中に貢献できるか、ひとの役に立ち喜んでもらえるのかという事が、自分自身の成長や喜び、幸せに繋がるのではないかと想えるようになりました。お金や便利さを最優先させた生き方ではなく、農や食を通じ自然と調和した生き方を実践し、そこで得たものを還元できればなあと想い、ラーメン屋を人に譲り、4月から妻と子供2人の家族4人で丹波市春日町に移住しました。

移住先を丹波に決めたのは、山根さんにご紹介頂いた丹波黒さや大納言小豆の柳田さんをはじめ、多くの魅力的でお互い共感のできる人たちと巡りあえたのが一番のきっかけです。

移住してからもどんどん輪が広がっています。これからやってみたいことは、山ほどありますが、**「粟」**の三浦さんのように、レストランを拠点に色々な活動や情報発信をしていきたいと想っています。

今回実際**「粟」**に行かせてもらい、料理の彩りのよさや、同じ食材を飽きさせずに調理方法を変え、何回にも分けて配膳したり、店内外の演出の仕方など付加価値のつけ方といったテクニック的な事も勉強になりましたが、それ以上に、

- **種や伝統野菜を守り、継承する。**
- **人と環境に安全な農業。**
- **地産地消。**
- **半農半Xの生き方。**
- **地元の人と協力することによる地域活性化と雇用と生きがいの創出。**

などを実践し、世の中に寄与している事に、感動し共感し見習っていきたいと想いました。

丹波での農家レストランオープンに向け、店舗兼住居を建築し、農業や料理を勉強したり準備を進めておりますが、型に囚われず、偏ったり、頭でっかちにならないように、山根さんに教えていただいた**「若者・馬鹿者・よそ者」**の精神を忘れず活動していきますので、今後ともご指導、ご鞭撻の程、宜しくお願い致します。

三浦さんのように私も、兵庫の伝統野菜や在来種を栽培したり、仕入れたりして店で使っていき、アピールしていきたいと考えておりますので、ご協力宜しくお願い致します。

※オープンに向けた準備の様子など、ブログやツイッターに載せていますので、もしよかったらご覧下さい。オープンの日などもこちらでお知らせ致します。

メール：f_k24@yahoo.co.jp
ブログ：http://3shin5kan.com
ツイッター：http://twitter.com/3shin5kan

活 動 報 告

○5 月 4 日【水曜会】

岩田氏の要請の火曜日会の延長。月一回水曜日に。今回は「そう」さんで。8 人参加。

○5 月 5 日【姫路しょうが】

姫路しょうがの作付けの白井さん訪問。

○5 月 8 日【武庫一寸】

ジーオインターネットテレビが尼崎市の「富松豆祭り」を取材に。小林保さん合流し、生産者の高尾元三さんの畑の見学。

「10 日ほど早いけど祭りの日は決まっているので必要な分を収穫しました」と高尾さん。彼の思いは地域の中での農、そのために歴史あるソラマメを基に農を見直すきっかけになればと心底思っていることがよく伝わってきた。

運良く富松神社の宮司さんにも会え、播磨リビングの国安さんも一緒にいい取材ができた。富松豆祭りは 20 年前に宮司の善見壽男さんが生産者にバケツ一杯の豆を奉納してもらえないかとの呼びかけたことから始まった。

「高度成長期にどんどん畑がつぶされ、住宅が一杯出来て、よそからの転入者の方が多くなって地元の歴史や文化を知らない人の方が多い町になってしまったので、昔からの住民たちとの交流などを通してこの町の歴史や文化を学んでもらい、この地の住民としての意識を持つようになってほしかった。」宮司さんとしては当然かもしれない発想であろう。同じ地区の氏子さんが共通の精神的土台がないと新しい文化も生まれない。それにはこの豆の力を借りるのが一番ふさわしかったと言うことだ。新しい住民の子供たちが将来自分のふるさとには歴史ある豆があるのだと自然に思えるような場にしたい。そんな思いが彼をここまで動かせてきたのかもしれない。

「100 年後の住民がこの豆を通じてふるさとを伝えていくツールになってほしいですね。生産者と住民が一体となってこの豆を守ってほしいものです」と言う。100 年というスパンに思いを寄せるのは保存会も同じ、嬉しい言葉だ。

富松一寸豆の歴史は古い。奈良時代（736 年 8 月）行基菩薩がインドの僧「遷那」を武庫の港に迎えたときこの豆の種をもらった。（王墳豆と言っていた）のが始まりで、稲の裏作として全国に広まった。今では各地で名前も変え、姿、形、色合い、味も微妙に変えてその地に定着している。全国いずこも同じで昭和 35 年ごろまでは盛んに生産され、皇室にも献上されていたがその後はジリ貧―――そして復活運動の必要なまでになったのだった。

現在は出荷している生産者は十戸足らず、住宅地の隙間で作られているような姿だが、それだけにまたこれ以上の衰退のないような取り組みを継続してほしいものだ。

○5 月 15 日【姫路えび芋】

植え付け作業。

○5 月 16 日【サトイモとショウガ】

この度購入した船津の畑に少しずつ植え付け。

○5 月 17 日【姫路生姜】

白井さんの畑にオーナー制の 100 株植え付け。

○5 月 25 日【にんにく「ハリマ王」】

「ハリマ王」北本家の今日は 15 人も助っ人が入り一斉に収穫。我々もじっと見てる訳にもいかないのでお手伝い。昼ソバの用意も手伝いみんなで戴く。今日のソバもなかなか美味だった。取材は岩本さんにも入ってもらい、北本さんが丁寧な説明をしてくれ 20 分程で終了。その後、加西市万願寺に新規就農している「元源」の二人と対面。ジーオが密着取材していて「とてもいい二人です」と岩本氏に聞いていたので期待していたが、そのとおりだ。北本家には大分前から出入りしているらしい。

○５月 28 日【西村和雄先生の講演会】

永菅君の企画した講演会が県の姫路総合庁舎であり、雨の中だったが 30 人余り参加者があった。時節柄、震災と原発の話にもかなり時間がさかれていたが、西村流で彼独特の研究発表は何時もながら新鮮だった。自分の考えていることと内容が一致することもあり、とても嬉しい気分で聞かせてもらった。

○6 月 4 日【朝倉サンショ、神鍋ワサビ】

ジーオの岩本さんと養父市の朝倉サンショの高階さんを訪ねる。去年、コブシほどの雹が降って多くのサンショがやられてしまっていた。

「出荷はゼロだったでなあぁ、まだその後遺症がのこっとるで、ほら」何とも慰めようのない話だが、この人が言うと不思議に悲惨さが感じられない。眼前にある畑にも実際何本かあり、ちゃんとは実をつけてなかった。4 人で収穫を手伝わせていただきながら話を聞く。この集落では 40 戸中 30 戸がサンショウに関わっており、今、農協から「日本一の産地にしたい」との要請があるようだ。この地域にはもともと自生の木もたくさんあり、川の土手などに結

構自生している。木の皮が赤いので我々にもすぐ分かった。前回も言うておられたが、「ヒル」が侵入してきたとのこと。どうも鹿が運んでくるようで、ヒルと鹿の害は深刻になってきている。

この後、大学生が来ているとのことだったので案内してもらうと、大阪大学工学部の柴田祐助教授と学生 4 人。名刺に「都市環境デザイン学」とあったので「何で都市環境がこんな山の中で？あっそうか、都市を知るためには田舎を知らんとダメと言うことやね。」と言うと、嬉しそうに「そうなんですよ」。

加工所は中島さんが丁寧に説明してくれ「小さいころようやらされたからなあ、ワシはあんまりこの仕事が好きでないんや」やさしく笑いながら本音を言ってくれる。とても感じがいい。

続いて豊岡市日高町の北村ワサビに。

今回は一番奥の土手の方まで行って涌いている水源を見た。とうとうと何百年も涌き続ける水、沸き口に祭られる水の神さん。何とも気の休まる光景で何百年先もこのままなんだろうなあと想起させてくれる姿に「北村家安泰の神さんやなぁ」と実感。「今年初めて熊が入ってました。足跡で分かったんですが今までそんなことなかったんですがねえ。」ここでも深刻な問題だ。

○6 月 5，6 日【広島研修】

（このまとめは谷野君の別記事で）

広島県農業ジーンバンクにて船越さんの話を伺う。18 時 30 分からの交流会には船越さんも出席して、9 時半ごろまで付き合ってくれ、いろいろな質問に丁寧に答えてくださった。

北海道からＩターン入植した夫婦、梅田譲・千寿子夫妻には圧倒された。前向き、健康的、明るさ、生活スタイルに東北のつらさを忘れさせるような希望さえ感じさせてくれた。「日本にもまだこんな人がいた。希望も持てる」そんな思いをさせてくれる見学会だった。ヤギ２頭、ウコッケイ数羽、豚一頭、猫、犬達と「自分の子供産むどころじゃないですね」と笑う奥さんの顔も輝いて見えた。何というさわやかな気分だろうか。百姓のモデルと言いたい。

こだわり農産物研究会、初代会長の国藤貢造氏の畑で「鴨頭（こうとう）ネギ」にはびっくり。河豚料理のネギと決め付けていたのが、ここにあるのは九条ネギのように立派な葉ネギとして栽培されていた。時期をずらしながら出荷していくが、「この時期はこれに勝るネギはない」ときっぱり。

今回あちこちからの声は「船越さん」「船越先生」と親しまれ、どなたも心から彼に敬意を持っていることがよく分かった。地方で生き、地方に尽くし、地方に埋もれていく。それが一番の生き方なんだと実感。有難う船越さん。

○7 月 6 日【水曜日会】

15 人近くになった為、場所も原則「梅澤糧穀」にきめた。一度参加メンバーを記録してみよう。

・岩田健三郎・山根成人・平井誠一・池島耕・曽我英誠・竹内秀策・山本弘・神谷邦子・谷勝太・米田峰子・伊藤達郎・岡田礼子・小島正義（ホテルシーショア料理長）・梅沢誠三・広島の豆問屋（竹内知人）。ほとんど保存会メンバーだが、坪田さん（神姫バス常務）は岩田さんの知人。高橋陽子さんは体調を崩しケーキだけ届けてくれた。

○7 月 14 日【ジーオと取材】

・八ちゃんナス

「今年はどんな調子かいな？」「ウン、まあまあというとこやなあ」「そらよかった。毎年何だかだあるからなあ、百姓がまあまあと言うたら上々やなあ」

背丈は高くないが、形のよいナスがすずなり。そんな中から一本とって「ホラ、これがええなあ。最高品や」。色も鮮やかで、ガクと実の際が白く線引きされたような模様があり、先端は乳首のようにすこし突出している。これがこのナスの形の上での特徴だ。皮が薄く果肉は決め細やかでやわらかい。見るからにおいしそうな姿に納得。当初名前を考えた時、「白襟柔肌ナス」とか「白襟乳首美人」とかいろいろ迷った末「もううまくまとまらんわ、アンタの名前で八チャンでどうや」ということでこの名前にした。結果的には親しみやすくよかったようで、彼は毎年 40 人くらいに苗を配布している。私が種から広め 20 人くらいには広がっている。「まずかった」とは誰一人聞いていない。確かにウマイ物はウマイのであって、自然に広がっている。

・揖竜かわずウリ

米田種苗に寄って福永敦子さんを案内してもらい「揖竜かわずウリ」の見学。ご主人が案内してくれた畑は集落の東の端、里山の際にあるホレボレするところだ。砂交じりの柔らかい土は水はけがいいし、里山からは年中水が適度に湧いて流れてくる。「エエトコやろ、そんでもな、ホラこの辺やり手が無うて、放棄地がますます増えよる、もったいない話や」何を植えてもよく出来ると言うこの畑の一番上にウリやスイカが元気よく育ち、スイカはもうかなりの大きさにまでなっていた。ウリはまだ実がついたばっ

かりで「カワズ」の模様さえ出来てない状態だったので再度来させてもらうことにした。

・妻鹿在来ゴマ

次は妻鹿の嵐さん訪問。定年退職後帰農のこの人は私の訪問する人の中で、ずば抜けて几帳面な人。無農薬でありながら草一本は得てない畝、定規を当てて作ったような畝、整頓された物置など、それが何度来ても同じだから恐れ入る。お目当ての「妻鹿在来ゴマ」はすでに大きく成長して胸まで位になっている。「ちょっと葉が多いような気がするなあ」と言うと、「そうなんや、去年自分なりによう選抜して優秀なものばっかり種に残してたんやけど、何か繁りすぎの感じやろ」確かに葉が大きく多い。

・ハチコク豆

他の作物を見ると、時期をずらした金ゴマ（私が渡した）、北海道のトラ豆、オランダで買ってきたというトマトと並んで、ハチコク豆もあった。これはモロッコインゲンだが 100 年も前からこの地で作られ「モロッコなんかよりよっぽどウマイ」と言われている。この地域内で 2 系統あると言われている。

・網干メロン

柴田禎之さん

私が最初にこの地を訪問したときの組合長柴田三千男さんのご長男。伝統的な網干メロン栽培に取り組んでおられる。接木栽培はしない、農薬や化学肥料を殆ど使わない、露地栽培を続けたい。今のところ順調と言うところで、畑にはたくさんのメロンが出来ていた。

「もうちょっとというところですね、食べてもらいたいのですが後一週間くらいなんで。」

開発明弘さん

「姫路市農業経営者会議」のリーダー。今まさに網干メロンの真最中でありハウスの入り口では 5 人ほどが出荷作業におおわらわ。そんな忙しい中ちょっと手を止めてハウスを案内してくれた。彼の発案した栽培法――それが伝統的に地面を這わす栽培ではなく杖を斜めに作って這わせる誘引栽培だ。「これやってからやなあ、儲かったのは。」虫もはいりやすくなるから着花がぐんとよくなり収量が増える。地面につかないため汚れず、ムラなく熟す。それが 4 条 100 メートルくらいある風景は新しい栽培方法であり新しい景観でもあった。

○7 月 17 日【母子茶、オランダトマト】

・母子茶

三田市母子の檜田さんを訪ね、茶畑に着いたときにはすでに 30 人ほどの参加者が楽しそうに茶を摘んでいた。去年が初めてで 2 回目だというこのイベントはなかなかいい企画だ。

10 時 30 分檜田農園「星の里茶園」のお茶摘み体験からはじまり、お茶と母子の話、おいしいお茶の入れ方、仲間の食堂がつくった昼食をはさんでコンサート、15 時解散。限定 70 人で、大人 2800 円。一日中遊んでもらう企画はリピーターも多く好評。母子茶の歴史は 300 年とか言われ、その頃からの在来種であると言われるものもあるが、彼はよく分からないと言う。小学校からでてきた出てきた化石からお茶の種が出てきたとの話もあり、まだまだ解明できないことがいっぱいあるようだ。

・オランダトマト

伊丹市に尾部さんを訪ねる。昭和 31 年ごろには阪神間で 60ha ほど栽培されていたが、数年後には大型福寿が出始め、形の悪いオランダは駆逐されてしまった。尾部信次さんのお父さんは、周りの生産者がやめていく中、続けておればまたいいこともあるやろと 50 年間作り続けた。平成 18 年、新聞に掲載されたのがきっかけで再び日の目を見ることができた。今では 300 人くらいの固定客もつき、販売に苦労がなくなっているとのこと。

扁平で先がすこし尖ったようになる姿と極端に小さな種の部屋、だから果肉が詰まっていて緻密である。懐かしい食べ方ではあるが 5 ミリくらいに輪切りにしてウスターソースをかけて食べると美味。

「今年はどうですか。よう出来とるように見えるけど」「ええ今年はまあ出来てますよ」「前に来たとき温暖化の影響でムシとか増えて困っていると言われてたけど」「今年はあんまり出てへんから助かってますね」 そう言って畑に入って「これ見て、最高にええ形してまっしゃろ、原型に近いしね」「昔の形質を大事にしておいて下さいよ」と後にした。

○７月２３日【奈良の伝統野菜見学と「粟」】

今回初めてバスを使った研修旅行だったが、　行きは DVD をかけ、帰りは自己紹介にたっぷり時間をかけ、有意義に過ごせた。

三浦君の店は兵庫でも人気があり、３月先まで予約が詰まっていると言う店に来れたということでみんな喜んでくれたが、料理自体にも十分満足できた。終わってから三浦君の畑へ。50 種類の食材を使っているので、大和伝統野菜だけでない。変形のズッキーニ、小粒キュウリ、ホウズキ、トマト、ハーブ類など珍しい野菜もあり、それらも「種採り」を継続

しているもので、いわば未来の伝統野菜、在来作物の予備軍でもある。その後、三浦君が「是非」と言う井上さんの畑へ。彼らがこの地に来てからの付き合いでいわば師匠である。井上さんの畑は心和むもので、私の「農」をレベルアップしたようなスタイルで「農業」的な雰囲気はない。少量多品種、その「量」がほんの少し多いだけ。田畑輪換の畦には昔ながらの「あぜ豆」が植えられていたのが印象的だった。（このまとめは藤本君の別記事で）

○７月３０日【野瀬のカンピョウと春小豆】

ジーオの岩本さんと相生へ干瓢の調査。高畑忠男さんと佐用吉勝さんに話を聞かせてもらった。

・最盛期は 60 年初め頃から 70 年代。70～80 戸の集落のほとんどが干瓢玉をつくり、大阪の市場に出荷していた。大阪の寿司は殆ど「野瀬の干瓢」だったそうだから有名産地だったのだ。

・干瓢は早朝収穫して、天日乾燥する。雨が大敵だから降ってきたら大急ぎで取り入れる。

・最大の栽培地の栃木に見学に行ったが、向こうの干瓢白いのは硫黄くん蒸しているから。

・現在は自分ひとりが４反作っているだけとのこと。

帰りがけ、干瓢をきっているところ見せてもらえた。まずカンピョウを３センチくらいの輪切りにしていく。包丁も大きい特別のものだが、熟練の技で、下まできっちり切れていく。その中央を器械の中心に差み固定する。左手でハンドルを回し右手に独特の切刃をあてがってきれいに切っていく。芸術的なくらい見事なものだ。明治時代に作られたこの機械は勿論重要文化財である。「捨てたらあきまへんでえ」「ああ、ほかの家は大概捨ててしもうとるけどな」

もうひとつおまけがあった。干瓢の横に小豆が干してある。「何で今頃？」「そりゃ春小豆ちゅうてなあ、これも昔からみんな作ってきた。今はワシだけやがなあ。小粒やろ、せやからオコワにええんや。大納言は粒が大きすぎてごろごろするけど、これはちょうどいい大きさなんや」これもずっと大阪市場に出荷していた「野瀬の小豆」で通っていた。「名前がどっちにもないのは淋しいから、ねえ、高畑さん今ここでどっちも『野瀬のカンピョウ』と『野瀬の春小豆』と命名しましょうよと言うと「そうやなあ、ええなあ」ほんなら保存会では野瀬の特産在来作物で記録させてもらいます。夜は６時から岩田健三郎さんの要請での講演会。なかなかいい企画だった。

○８月１３日【山中ナス、加古川メロン】

野村君の部下が「面白いナスを見つけてきた」と言うことでの初調査。小林保、ジーオの岩本さん、野村部長と加古川鼎地区の前田善郎さん宅へ。特徴は、色が全部くすんでぼけていること、話ではモチモチ感あり柔らかでウマイ。「姿かたちは悪いけどアジはええ」と言うパネルも作って楽しんでいる様子。詳しくは本通信の「山中ナスを訪ねて」を。

二人目は堀江すえこさん訪問。後で訪問する加古川メロンのルーツ小林務さんに最初に苗を渡したと言う人だ。これも本通信の「加古川メロンの再調査」に報告されている。

最後に訪問した小林さんはよく勉強されて、実践もされている人だった。87 歳。家のぐるり４反くらいだろうか、感服仕切りで、なおかつ研究心ますます旺盛で生き生きしておられる。

「死ぬことなんか忘れてしまいまんなぁ」「ほんまや、こうやって人がしょっちゅう来るからなあ、それで元気しとるんや」加古川メロンの他に、兵庫大干瓢、白いナス、薩摩芋３種、スイカも数種類。これもって帰れと言われたのはラグビーボウルのような大西瓜。「これ名前ありまんの？」「いや、ない。稲美町の知り合いが持ってきたんや。向こうでは前から作っておるらしい」「名前つけよいな」「そうやなあ」「務とかーーー」「ワシの名前はあかんで。なにかビルマとかいうてたかな」「ビルマ？まあ」ドイツもオランダもあるからなあ」「取り合えずビルマ小林くらい考えとこか」再訪問を約束して帰ることに。

ひょうごの在来種保存会　http://blog.goo.ne.jp/sakura148

【現在の会員数】　721 名

【本　　部】〒670－0903 姫路市立町 34　山根宅　FAX　079－284－3330

E-mail：seed-yamane@giga.ocn.ne.jp

【神戸支部】〒655－0872 神戸市垂水区塩屋町６丁目 1-20　小坂宅

E-mail：sakura148@mail.goo.ne.jp