

## 6. 在来作物をめぐる現状と将来に向けた課題

### 1) 「地域らしさ」の重要性はグローバル化した

2006年度の我々の報告書のなかで、米国の未来学者、アルビン・トフラー氏の「第3の波」を紹介した。人類の歴史に押し寄せてきた変革の波のことで、第1の波が農耕革命、第2の波が産業革命、そして第3の波が情報革命である。すなわち、モノ主体の社会から情報主体の社会へ移行していくことである。つまり情報を生産・消費する社会へと移行するにともなう、社会の富も変化し、富＝金銭だった時代から、富は人間の欲求を満たす全ての事物、例えばボランティアやNPO活動、家庭菜園など、体験に伴う達成感や充実感などにも価値を見出す時代に変化したことを述べた。

実際、鶴岡においても、若い移住者が10年前よりも一層増えている。それは一攫千金を夢見る開拓者のような移住ではなく、収入や生活は慎ましいものであっても、自然環境や農村の暮らしそのものを楽しむことに価値をおき、環境に配慮した農業を行おうとする若者が増えている。

在来作物は、地域の歴史や文化を伝えてきた生きた文化財である。生活に必要なモノであると同時に、地域ならではの情報を伝えるメディアでもある。2006年の報告書では、在来作物を情報経済の社会の中でどう活用していくかが今後の課題になるだろうと述べた。

2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。農林水産省のホームページによれば、登録された「和食」の中身は、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」とある。料理そのものが登録されたのではなく、「自然を尊ぶ」精神を体現した食に関する「社会的習慣」であり、伝統的食文化である（江原2014）。平たくいえば、日本人が四季折々の地域の風土の中で自然とどう向き合ってきたか、その姿勢こそが国際的に認められたということである。

翌年2014年12月には鶴岡市が、ユネスコの文化創造都市ネットワーク食文化部門に加盟登録された。申請書に理由は数多く挙げられているが、主なものとしては出羽三山信仰の精神文化と精進料理、500年続く農民芸能の黒川能と振る舞い料理があることなどに加え、約50種類の在来作物が継承、利用されてきたことも挙げられている。在来作物もユネスコに評価された大きな理由の一つであると、申請に貢献した三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社芸術・文化政策センター首席研究員の太下義之氏が述べている（私信）。

生産効率が悪く経済的価値が大きいからこそ全国的には消失していった在来作物が、逆に今なお鶴岡に数多く存在し利用されていることの価値が国際的にもプラスに評価されたわけである。また多様な在来作物の存在が鶴岡を食文化創造都市の一つに導く力になったことは、県内の在来作物の価値を見直す活動を10年あまり続けてきた山形在来作物研究会にとって思いがけない喜びであった。

昨年発刊した山形在来作物研究会会誌SEED第15巻6-8ページに、イタリア食科学大学学長、アンドレア・ピエローニ教授の「ワイルド・ガストロノミー」に関するインタビュー記事を掲載させていただいている。「ワイルド・ガストロノミー」は山菜に代表されるよ

うなその土地ならではの食材を食べるための概念でありデンマークの三つ星レストラン「Noma」が提唱したものである。世界トップクラスのシェフたちが、食文化において「その土地らしさ (Sense of Place)」を表現すること、味覚や食感の多様性や持続可能な食のあり方を目指すことが重要だと考えるようになったことから、「ワイルド・ガストロノミー」に注目があつまったもので、今後ヨーロッパから世界中に広がっていくだろうという。ピエローニ氏はまた、現在の世界最高の食のあり方は「一つの皿の上で土地の生態系を体験するのみならず、その地域の歴史や伝統も感じる事ができる」ものだと述べている。

「その土地らしさ (Sense of Place)」を表現すること、味覚や食感の多様性、持続可能な食、「土地の生態系を体験するのみならず、その地域の歴史や伝統も感じる事ができる料理」、こうしたものを目指すことが国際的な目で重要であるという指摘は、鶴岡に多様な在来作物や山菜文化が継承されてきたことがいかに価値あることかを物語っているといえる。

一方で2016年訪日客が初めて2000万人を突破した。日本政府観光局のレポート(2016、<https://action.jnto.go.jp/library/314>)によると、外国人旅行者が訪日の動機になった日本の観光資源は温泉、静けさ、歴史建造物、博物館・美術館、自然、アトラクション、スポーツ、動物、食事だとしている。2016年12月、鶴岡がインバウンド需要を農村に呼び込むしくみとして農林水産省が制定した「食と農の景勝地」の一つに認定された。鶴岡の在来作物や山菜の食文化をうまく活かす必要がますます高まっているといえる。

## 2) 在来作物への関心の広がり

### (1) 全国への広がり

在来作物とは、ある地域で世代を超えて栽培者自身が自家採種などで種苗の管理を行いながら栽培し、生活に利用してきた作物のことである。その中には野菜だけでなく、穀物、果樹、花や工芸作物も含まれる。野菜だけを指すときは在来野菜と呼ぶ。在来野菜や在来作物の定義はゆるいので、地域を広く探索してリストアップし、より多くの人に貴重な資源を認知してもらうときに使う定義である。

一方、伝統野菜とは、自治体、

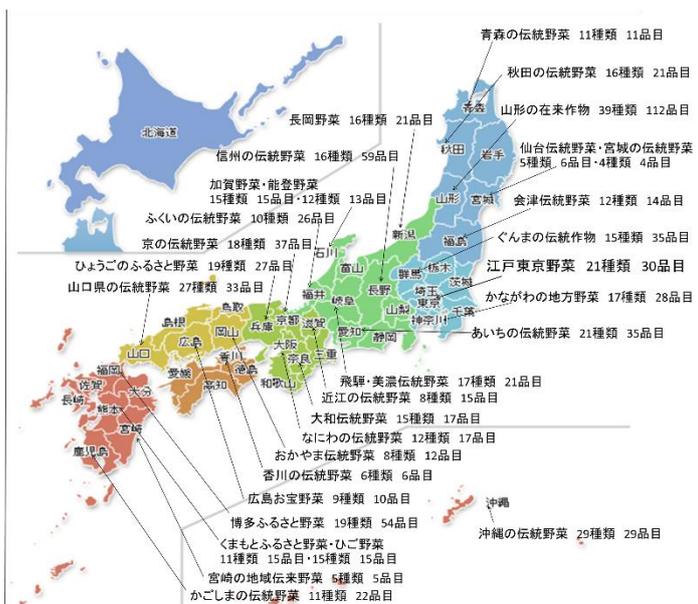


図5. 全国伝統野菜・在来野菜マップ  
「農耕と園芸」2012年7月号の表を改変、28都府県の公的機関や組織によって認証された伝統野菜を地図上に示した(東京大学の手島英敏先生による)

生産者、加工業者、流通業者、料理人、研究者などからなる伝統野菜振興協議会のような組織が、在来野菜のブランド化を図るために、場所や栽培歴、郷土食との関わりなど、協議会が独自に定める基準に合うものを選んで認定したものをその地域の「伝統野菜」と呼んでいるケースが多い。つまり「伝統野菜」は差別化して数を絞り込み、付加価値を高めたいときに使う定義である。在来野菜と伝統野菜は目的によって使い分ければ良い。この報告で挙げているのはいうまでもなく鶴岡の在来作物であり、市民への認知を広めるために調査したものである。

図5に、雑誌「農耕と園芸」2012年7月号に掲載された表の内容を図化したものを示す。これを見ると、伝統野菜等の探索や選定はほぼ全国で行われており、全国的に高い関心が持たれていることが分かる。この図では富山、千葉、静岡、高知などいくつか空白県もあるが、2012年以降、自治体の調査・振興、スローフードや野菜ソムリエの活動、民間の研究会が発足するなどして活動が活発化し、ほとんどの都道府県で在来作物や伝統野菜の調査が進んだ。自治体の場合、3-5年事業を立ち上げた後、経済的効果が見えずに撤退したり、沈静化したりしているところも多いが、山形県は2004年ころから各支庁が独自に伝統野菜振興の取り組みを始め、2011年ころから県庁が全県的に伝統野菜振興を行うなど、異例ともいえるくらいに伝統野菜の振興は熱心である。

## (2) 全国の歴史的な流れの概要

全国の保存会や研究会などのこれまでの全国の動きは表4に示した通りである。京都が1975年に伝統野菜を保存し、ブランド化を図る動きを始めたのが最初である。この表にはないが1976年に山形大学農学部の蔬菜園芸学の教授だった青葉高氏が「北国の野菜風土誌」を出版し、在来野菜を保存する意義を初めて世間に訴え、それがきっかけとなって農林水産省が全国の地方野菜品種の調査に乗り出したともいわれている。山形在来作物研究会の発足は2003年であるが、研究会の発足は全国的にも山形と兵庫が最初のようなものである。実は山形在来作物研究会に先駆けて2003年5月2日に藤島町に藤島町伝統野菜探索研究会（会長：相馬一廣氏）が発足して、町内の在来野菜の探索を行い、「藤島きもと」や「田んぼの黒豆」などを見出している。山形在来作物研究会の発足ころを境にして、それ以前の組織の取り組みはブランド化路線が中心であったものから、文化と経済の両輪を目指す

表4. 地方野菜・地方品種に関連する主な動き（草間2014より引用）

年	地域	事柄
1975	京都	京都府大高嶋四郎氏、京野菜種子保存開始
	京都	「京の伝統野菜振興方針検討会」発足
1986	大阪	大阪府の野菜遺伝子資源調査および種子の保管・増殖
	京都	ブランド商品の認証とその生産・流通の拡大
1991	石川	「加賀野菜懇話会」設立
1996	石川	「金沢農産物ブランド協会」発足
1997	東京	「伝統野菜ゆかりの地」神社境内に説明板設置
1998	新潟	「長岡野菜ブランド協会」立ち上げ
1999	福井	ふくい伝統野菜「るるぶ」設立
2002	岐阜	「飛騨・美濃伝統野菜」認証表示制度発足
2003	山形	「山形在来作物研究会」発足
	兵庫	「ひょうごの在来種保存会」発足
2004	福島	「会津の伝統野菜を守る会」発足
	沖縄	伝統的農産物振興戦略策定調査事業
2005	東京	「江戸東京・伝統野菜研究会」結成
	福岡	「博多の野菜を育てる会」発足
	奈良	「大和野菜」指定開始
2006	大阪	「なにわ伝統野菜認証制度」開始
	熊本	「ひご野菜」15品目指定
	長野	「信州伝統野菜」認定事業開始
2007	石川	「能登野菜振興協議会」発足
	岡山	「吉備やさい発掘・再生研究会」発足
2008	長崎	「西山木場伝統野菜育成保存会」発足
	鹿児島	「かごしまの伝統野菜」選定開始
2009	東京	「江戸東京野菜普及推進連絡協議会」(築地市場)総会
2010	東京	講座「日本の伝統野菜・地方野菜」開始
	東京	「江戸東京野菜推進委員会」(中央会)設立
	新潟	「長岡野菜加工研究会」発足
2011	福岡	「博多ふるさと野菜を語る会」発足
	福井	「伝統的福井野菜振興協議会」発足
2012	東京	江戸東京野菜コンシェルジュ養成講座開始
2013	静岡	「静岡在来作物研究会」発足
	宮城	「みやぎ在来作物研究会」発足
	秋田	「あきた郷土作物研究会」発足

表は、江頭宏昌山形大学農学部准教授の資料をもとに、筆者が関わっているNPO法人「野菜と文化のフォーラム」主催「野菜の学校 講座日本の伝統野菜・地方野菜」講義資料などからまとめた。

すような取り組みを目指す研究会が増えた。これは時代の価値観が変化した時期であったともいえよう。

奥田政行オーナーシェフが経営する鶴岡のイタリアンレストラン、アル・ケッチャーノは2000年3月に開店したが、奥田氏が在来野菜を積極的にメニューに取り入れるようになったのは2003年ころからである。在来野菜は苦味、辛味、個性的な香りなどを持っていて、従来の料理レシピでは一般の人に受け入れられ難かった。奥田氏は独自の理論を構築しながら当時は古くさいと思われていた在来野菜で、その個性を生かしたオリジナルの料理を開発し、一般の老若男女が在来野菜の大切さを見直すようになった。評判を聞きつけた全国のマスコミ・出版社や食の関係者が奥田政行氏やアル・ケッチャーノをメディアに取りあげるようになった。今は当たり前になったが、全国にご当地の食材を積極的に取り入れるレストランが増えたのは奥田氏の活躍がきっかけだと思われる。

2011年は東日本大震災に見舞われ、人々の価値観が大きく変わった年でもあったが、その年の10月に山形県を舞台に在来作物を守ってきた人々のドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」(渡辺智史監督)がリリースされた。この映画の反響はすさまじく、鶴岡はもちろん、山形県全域、日本の全都道府県で自主上映と並行して映画館で上映され、香港、ハワイ、イタリアなどでも上映された。観客動員数は4万人をはるかに上回り、いまなお各地で自主上映が続いている。その結果、全国に在来作物ブームや自家採種運動といった社会現象を引き起こし、映画上映がきっかけで秋田、宮城、茨城、静岡、愛知などに在来作物の研究会が発足した。

### (3) 関心の内容の多様化

かつては在来作物が一般の人々に関心が薄かったので2006年度の報告書および書籍「どこかの畑の片すみで」(山形在来作物研究会編 2007)に「在来作物を保存・活用する意義」という図を示して活用を促した(図6)。

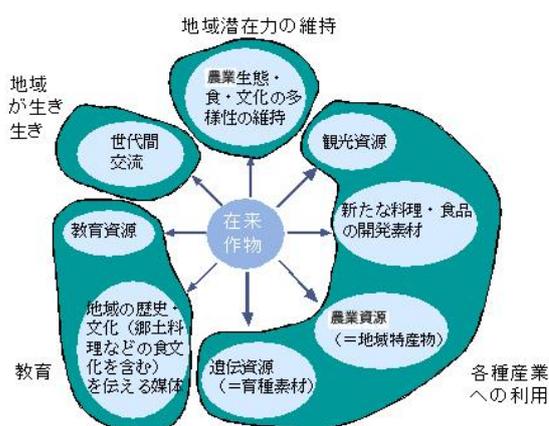


図6. 在来作物を保存・活用する意義  
(2006年度報告書より)

しかし、図7のように、この10年あまりのあいだに社会で在来作物と関連付けて語られるキーワードが爆発的に増え、そのジャンルもさらに多様化した。実際、図6のキーワードと見比べると、図7のごく一部に過ぎず、利用と関心が爆発的に拡大したことがうかがえる。特に食と農に関して新しいライフスタイルを模索するような活動を行おうとしたときに、資源循環、持続可能性、再生可能などのキーワードと出会って、在来品種を栽培してみたいくなる衝動に駆られるケースもあるようである。

いままでも新規就農を志す20-30代の人から、在来作物の種子はどこで入手できるかしば

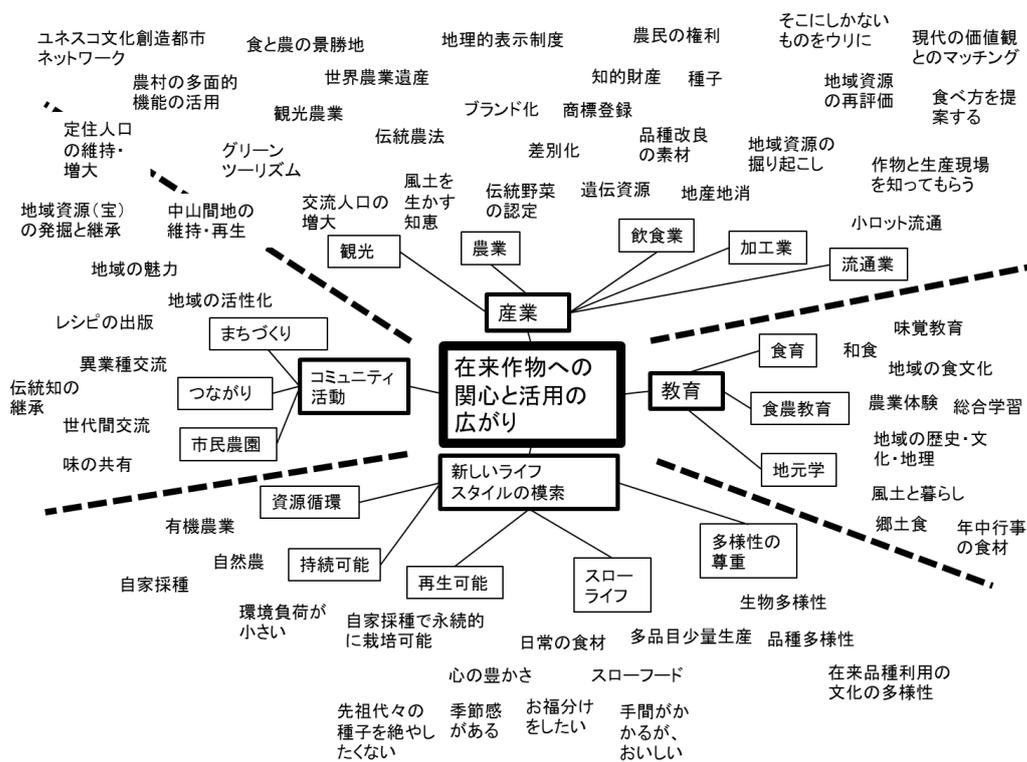


図7. 在来作物への関心と活用の広がり (江頭 2017)

しば問われることがあった。もちろんこれまでのように、年配の人々であっても、温海地区越沢の「三角ソバ」のように地域の活性化と将来を考えたいといったときに、在来作物の栽培に取り組もうと考える人は少なからずいるようである。

### 3) 2006年度の報告書で提案した課題とその後の変化

#### (1) 観光資源としての在来作物

2006年度の報告書では、だだちゃ豆を例に旬の季節に観光客が訪れたときに、実際にふんだんに食べたり、その食べ方や歴史が学べたりする観光スポットがないことを指摘した。さらに温海カブ、民田ナス、外内島キュウリ、カラトリイモなども同様であるという指摘も行った。

いまでもそのような観光スポットはない。しかし、2014年度9月から鶴岡食文化推進協議会が創設した「鶴岡ふうどガイド」が活躍するようになり、希望すれば観光客は有償で、だだちゃ豆や焼畑の温海カブ、田川カブ、藤沢カブの栽培現場や食べる場所に案内してもらえるようになった。これは画期的だと考える。例えば、だだちゃ豆は東京で食べているときはよその豆との違いがよく分からなかったが、鶴岡に来て食べて初めてだだちゃ豆の美味しさが分かったという声も聞く。このように現場の雰囲気や農家の思いを知り、とれたての本物の味を体験できる制度ができたのは在来作物を活用した観光のあり方として、また地域外の消費拡大を進めるためにも大きな前進だと考える。

新潟の観光業者ハミングツアーによる「焼畑ロード」ツアーの商品化も、地域の在来作物の文化を活用した新しい経済の仕組みとして注目したい。鶴岡市役所から金峯山方面へと伸びる金峯街道沿いには、小真木だだちゃ、小真木ダイコン、大滝ニンジン、民田ナス、孟宗、黄金ミョウガ、庄内柿、甲州ブドウと多くの在来作物ゆかりの地が並ぶ。これを「鶴岡在来作物ロード」と位置づければ、観光ルートの幹線として利用できる。朝日地区の「六十里越街道」にも山菜と薬草の文化を掘り起こして観光資源に加えてはどうだろうか。

また NPO 法人自然体験温海コーディネートネットはイタリア食科学大学や辻調理師専門学校の学生をはじめ、国内外から温海の自然や暮らしの体験、焼畑温海カブ、しな織り、三角ソバなどの地域資源を活用した訪問者の受け入れを実施している。また羽黒山の修験道や山菜などを丁寧に調理した精進料理を体験できる場もある。こうした体験型インバウンドや国内旅行者の受け入れは、文化を活用した新たな交流産業として注目したい。

白山公民館に建立されているダダチャ豆の記念碑など、多くの鶴岡市民さえ知らないままになっている。こうしたスポットが活用されていないのは非常にもったいない。近くの産直館や農村センターなどに白山ダダチャの歴史や文化を紹介するスポットをつかって、観光客が気軽に学んで、食べられる場所があるとよい。これは温海カブも同様で、道の駅しやりんなどに、温海カブと焼畑の文化を概説するコーナーを設けてはどうだろうか。

また藤沢周平ゆかりの地を紹介した案内板やマップがあるように、市内の在来作物ゆかりの地（たとえば神社、小学校、公民館などの敷地）に、その歴史や特徴を概説した現地案内板（日英表記）を設置し、案内板とその作物の関連商品を購入・飲食できる場所を示したマップを作成すると、観光客にも地元の小中学生の教育にも役立つと考えられる。

## (2) 多様性を経済につなぐ

鶴岡のだだちゃ豆とその文化は自家採種技術、生産消費される在来系統の数の多さ、味の良さは世界に誇れるものである。2006年度の報告書にだだちゃ豆を例に、地元にも多様なだだちゃ豆系統があることのメリットを活かした経済活動を提唱した。しかし実際には未だ早生・中生・晩生の系統間の味の違いを紹介しながら販売するところまでは進んでいない。

白山ダダチャの風味はすばらしいが、それだけで食べてもらう人を満足させるのは、だだちゃ豆の本当のすばらしさを伝え切れていないと思う。早生から晩生まで、民間が100年以上かけて育成してきた、それぞれの味の違いと特徴を知ってもらい、それを早生から晩生までシーズンを通して楽しんでもらいたい。そうした鶴岡のエダマメ文化全般を紹介し、早生、中生、晩生のだだちゃ豆の味の違いを食べ比べさせて解説できる「だだちゃ豆ソムリエ」のような人材育成も必要かもしれない。

## (3) 教育への利用

すでに在来作物を教育に活用している事例としては、保育園では小堅保育園（波渡ナス）、小学校では黄金小学校（民田ナス）、湯田川小学校（カブの焼畑の見学）、大泉小学校（だだちゃ豆）、斎小学校（外内島キュウリ）などがある。高等学校では鶴岡養護高等学校や庄

内農業高等学校が外内島キュウリの栽培を教育に取り入れている。山形大学農学部では社会人向けに在来作物を六次産業に利用する講座「おしゃべりな畑」実践講座が、2010（平成 22）年から 2 年間、中小企業団体中央会の助成で農商工連携人材育成事業として実施され、引き続き 2012（平成 24）年から 3 年間、文部科学省の助成で、成長分野等における中核的人材養成等の戦略的推進事業が実施された。この 5 年間の事業をとおして「やまがた在来作物案内人」の称号を与えられた人が 143 名、さらに上位の「やまがた在来作物マイスター」の称号を与えられた人が 29 名いる。これらの人々は主婦、料理研究家、農家、流通業、加工業、JA 職員などからなり、それぞれの現場で在来作物や関連の知識を持って活躍している。さらに卒業生が連携して新たな取り組みを実施するようになった。たとえば在来作物を活用した新商品やレシピの開発をおこなったり、FM 山形で「おしゃべりな畑」という番組を立ち上げて卒業生たちの活躍を紹介したりすることなどが行なわれている。このように社会人に学びの場を提供することは単に知識や技術を与えるのみならず、横のつながり（連携）を生み出す力になることを実感している。

#### 4) 在来作物をめぐる今後の課題

##### (1) 後継者問題—生産者の確保

在来作物の継承で悩ましいのは、後継者が現れにくいことである。そもそも農業人口が極端に縮小しつつあるなかで、在来作物の栽培者をどのように確保すれば良いのか悩ましい。栽培者がいなくなれば、食文化創造都市の一端をになう在来作物と利用の文化が消失することにもなりかねない。

在来作物の生産と販売については、再生産可能な価格設定でも買ってもらえるようにする工夫が必要である。一時的な取引ならネット通販で高く売ることも可能で、それもひとつの選択枝である。しかし在来作物は地元でどれだけ食べ続けられるか、その食文化が継承されるかにも価値があるので、地元にとって高すぎる価格帯だと誰も食べなくなってしまい、本末転倒である。外向けの価格と地元向けの価格は別に設定するのも一つのありかただろう。また地元の消費を存続するためには在来作物自体の魅力や地域の生きた文化財を継承する意味を消費者に理解してもらうことを PR するのはもちろん、商業品種とは異なり生産現場での苦労が独特の美味しさを生んでいることを、流通業や消費者まで伝える工夫が必要である。その一例として「山形食べる通信」をはじめ、流通業や野菜ソムリエなどの実践活動があげられるだろう。

民田ナスを栽培していた農家の子が新規就農して民田ナスを栽培するようになった場合、親も民田ナスの栽培を続ける場合は、国の指導で事業譲渡とみなされて新規就農者に対する補助金（最大 150 万円）が支払われなくなると聞いた。民田ナスは加工業者も地域性のある加工原料として欲しがるところが多く、生産増大を目指すべき品目である。しかし、このような在来作物の生産を削ぐような行政指導は好ましくないようにおもわれる。在来作物の特殊性に鑑み、新規就農者が親子であっても参入しやすいような環境がほしい。



## (2) 流通の問題—生産者と消費者を結ぶアクセス

在来作物は苦勞して栽培しても生産効率が悪いことが多いので収量と収益がともなわないことが多い。また利用者の消費量も少ないことが多い。あるお店で今日は萬吉ナスが 5 本ほしいとか、外内島キュウリが 10 本ほしいと思ったときに、誰に頼めば手に入るのか分からないのが現状である。生産者が収穫して、ほしい人のところに配達できればよいが、時間がなかったり、高齢で収穫や配達が容易でなかったりすることもある。ほしい人からの受注をまとめ、農家とほしい人への集配を行うような新たな八百屋さんがほしいところである。これには IT 技術の利用や直売所との連携も必要かもしれない。

## (3) 一次加工業者の確保

カラトリイモは料理すると、非常に美味しい。おいしいものを食べ慣れている若い世代でもその美味しさには魅力を感じるほどである。しかし、社会全体が忙しく時間に追われる生活をしている人が増えると、大きな茎をはずしたり、皮を剥いたり、火を入れたりするのを面倒だと思えるようになる。在来作物の需要を増やすには、皮を剥いて水煮するところまでの一次加工を行って出荷すると、家庭やレストランの需要も増大すると考えられる。しかし鶴岡や庄内地域に一次加工業者が極めて少ないのも問題である。

## (4) 種子の確保の問題

栽培後継者が確保できたとしても、優良な種子が確保できなければ、在来作物とその文化の存続は難しくなる。採種技術の継承は 1 年、2 年でできるものではない。これまで長年自家採種してきた農家のノウハウを次世代に伝える必要がある。またカブやダイコン、キュウリなど、他の品種の花粉が混入しやすい作物は、種場の確保や採種技術の研修を行う必要がある。山形県農業技術普及センターの OB などにも協力を要請できないだろうか。

## (5) 飲食店・観光スポットとの連携

FOODEVER はじめ、出羽三山、加茂水族館、庄内観光物産館といった観光スポットで、在来作物を積極的に使ってもらいたい。在来作物にまつわる歴史や文化は観光客にとっても魅力のはずである。特に FOODEVER では、在来作物や笹巻きや浜の海藻食など独特の食文化継承者を招いた食文化継承セミナーを市民向けに開催してはどうだろう。また、市内の理解ある飲食店の入り口やカウンターに、在来作物や地元食材を食べられる場所であることを明示するタペストリーのようなものを掲示してはどうだろうか。

## (6) おわりに—文化と経済の両輪で在来作物を支える

売れなければ意味がないとよくいわれる。それでは売れば大丈夫かといえば、客の購買意欲はいつまでもつか分からないところがある。ブームで終わってしまえばそれまでである。在来作物は何十年、何百年と地域の人たちに愛されてきた理由がある。その最たる理由が美味しさである。そうはいつても、漬物や煮物がいくら美味しくても、現代生活で消費拡大はむずかしい。料理方法や提供する場なども含め、美味しさの特徴、本質は伝えながらも現代の価値観にマッチングさせる工夫をして、地域の文化として継承していくことも必要である。