

美しくつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
よみがえりの
レシピ

庄内憧憬
富田 勝
慶應義塾大学先端生命科学研究所長

【クレードル】出羽庄内地域文化情報誌

11 2011 November/December
TAKE FREE
NO.8



Cradle 11

美しくつかしい、日本をのせて。
「クレードル」出羽庄内地域文化情報誌

2011 November/December
平成23年11月1日発行(隔月号発行) 第2巻8号(通巻8号)

発行/ Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15 株式会社 出羽庄内地域デザイン 電話0235 (64) 0888
制作/ Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3 「コマツ・コーポレーション」 電話0234 (41) 0012

FIDEA GROUP



酒田市/山居倉庫



鶴岡市/羽黒山

歴史が紡ぐ 美しき
庄内の秋

 庄内銀行

学術文化と知的産業による地域振興。
自然豊かで、歴史と文化のある庄内から日本を立て直したい。

庄内から世界へ向けて 最先端研究を発信。

富田勝 文

昨年度日本は37兆円しか収入がないのに92兆円を支出しています。差額のほとんどは、赤字国債を発行することで穴埋めしている。これは、今の世代の生活を支えるために「孫のクレジツトカード」を勝手に使っているようなものです。カードの残高は900兆円を超え、破たん寸前と言われています。人口増加の高度経済成長時代では、毎日同じことをまじめにやっていたら、みんなが右肩上がりに伸びましたが、人口減少の現在は、今までと同じことをやっているだけでは必ず徐々に衰退していきます。そして日本がこれまで得意としてきた、「良い物を安く大量に」というモノづくりは、人件費やインフラの安い新興国にもはやコスト競争で勝てなくなっていました。人件費が高く資源のない日本が今後世界で生きていくためには、値段が高くて売れる、付加価値の高い製品やサービスを提供する「知的産業」で勝負することが命綱となります。

その知的産業の核になるのが学術研究です。創造的な学術研究は、人情報が溢れてガチャガチャした大都会ではできない。むしろ自然豊かで、歴史

と文化のある庄内のような環境の方が適しています。実際、欧米の一流大学や研究機関は、ケンブリッジ、ボストン、オックスフォード、シリコンバレーなど、大都会ではなく郊外の地方都市にあります。日本は大学や研究機関が首都圏に集中していますが、これは実にナンセンス。学術研究や知的産業はもともと地方都市が担うべきです。庄内に学術文化都市の成功例ができれば、それを手本として日本も変わるのではないかと思います。

鶴岡の慶應義塾大学先端生命科学研究所は、この10年間で、「唾液でがん診断」「藻から油をつくる」「くも糸の人工合成」など、革新的な研究に取り組み、世界中から注目されてきました。研究所が開発した分析技術は日本科学技術振興事業団（JST）から「世界に勝てる日本の技術」に認定され、また国内外の数多くの賞を受賞してきました。

これらの技術に基づき今までにふたつのベンチャー企業が鶴岡に誕生し、すでに雇用を生み出しています。一昨年経済産業省が発表した「光る大学発ベンチャー20選」には2社とも選ばれ、

将来を期待されています。

また、富塚陽一元鶴岡市長によれば、庄内の農業は先人たちが知恵と研究を積み重ねて成熟させてきた「知的産業」です。私たちも最先端分析技術を武器に、農作物の味や健康機能性を科学的に分析して、知的産業としての農業をさらに発展させ、庄内から世界へと発信していきたいです。2014年には「食と健康」をメインテーマにしたバイオテクノロジーの大きな国際会議が鶴岡で開催されることが決定しており、世界中から約500人のバイオ研究者が庄内に集結します。

その一方で、研究所では地元高校生を助手に登用するなど、将来の日本を担う人材の育成に力を入れています。独創的な技術や商品を自ら開発し、あるいは新たな産業を自ら創造して地域と国に貢献する。そんな気概を持った人材を一人でも多く庄内から輩出したいと考えています。



全国の高校生を対象にした最先端バイオ体験キャンプ「スプリング・サイエンスキャンプ」
(JST主催、慶大先端生命科学研究所共催)

とみた・まさる／1981年、慶應義塾大学工学部卒業後、渡米。83年にカーネギーメロン大修士課程、85年に同博士課程を修了。その後、同大助手、助教、准教授を歴任。90年に慶應大環境情報学部助教授となり、97年に同教授に就任。2001年から同大先端生命科学研究所長。07-09年には慶應大環境情報学部長。米国立科学財団より大統領奨励賞、日本IBM科学賞、国際メタボローム学会功労賞など受賞。医学博士（分子生物学）、工学博士（電気工学）、哲学博士（情報科学）と三つの博士号を持つ。

Special Edition

よみがえりの レシピ

私たちが生まれるずっと前から、その家々や地域だけで毎年しずかに、畑の片すみで育ってきた作物があります。山形県はそうした昔ながらの在来種の作物が今も多く残る土地。急速な時代の流れにも耐え、生き続けた種たち、守り続けた人々。作物と人がともに生きる、そんな自然のルーツが根付くこの地から映画『よみがえりのレシピ』に添えて、いのちの物語をお届けします。

写真＝東海林晴哉 料理＝奥田政行
取材・編集＝土門かおり(P8～9・12)、相原久生(P13・15)、Cradle編集部

夜を徹して行われた田川カブの焼畑。空が炎に染まったかのような朝焼けが1日の始まりを告げる。



長編ドキュメンタリー映画
在来作物と種を受けつぎ守る人々
「よみがえりのレシピ」
監督・編集／渡辺智史

在来作物の種を守り続ける生産者と、彼らに出会い、食と農業の豊かな関係を築く人々の姿に迫るドキュメンタリー。県内で受け継がれる作物として、外内島きゅうり、だだちゃ豆、温海・田川・藤沢・宝谷地域のカブ、金谷ゴボウ、雪菜、甚五右エ門芋、山形赤根ほうれん草などが登場。市民プロデューサーら有志の協力のもと2010年から2011年にかけて撮影が行われた。

撮影：堀田泰寛/現場録音：佐藤広一、高橋伸輔/整音・MA：石寺健一/音楽：鈴木治行/制作・配給：映画「よみがえりのレシピ」製作委員会/長編ドキュメンタリー/2011年/カラー/HD/95分/協力：東北芸術工科大学東北文化研究センター、山形在来作物研究会/山形赤根ほうれん草写真提供：東海林晴哉/タイトル題字：岡部陽子

※上映情報は本誌P37をご覧ください。

種を受け継ぎ、育てること。それは命をつなぎ、未来を守ること。

Special Edition
よみがえりのレシピ

Watanabe Satoshi PROFILE

昭和56年鶴岡市生まれ。平成14年、東北芸術工科大学東北文化研究センターにて民俗映像制作に参加。上京後、映画監督の飯塚俊男氏に師事。ドキュメンタリー映画を中心に撮影を担当。平成20年「湯の里ひじおりー学校のある最後の1年」で初監督。



種採りは昔から農家の女性たちの仕事。白山だだちゃ豆の採種は劇中の印象的なワンシーンです。



10月9日、山形国際ドキュメンタリー映画祭2011で初公開。江頭先生とのアフタートークの様子。

食への関心が高まる中で、在来作物は新しい価値観を生み出し、感受性を引き出してくれる存在。作物が子孫を残そうとする生命力、作物と人との共生関係は、今を生きる私たちへの処方箋です。



満席となった会場には子どもたちの姿も。地域の食と農という題材への関心の高さをうかがわせました。

在来作物のパワーと種を受け継ぐ人々の思いを明日へつなぎたい。

渡辺智史さん
| 映像作家 |

自然の映像と音に彩られた心に迫るドキュメント

在来作物のあふれる生命力を捉えたいと、種や作物の表情はクローズアップレンズで撮影。打楽器を効果的に使用し、ドキュメンタリーでは珍しい5.1チャンネルサラウンドシステムを使用。臨場感あふれる映像に、胸が熱くなります。



昨年と今年の8月には、藤沢カブの焼畑作業を撮影。深夜から行われた作業がひと段落して安堵の表情。

青く澄みきった夏空の下、小さな手で種をまき、育てあげたきゅうりを収穫する子どもたち。とれたての味に「苦い、でも甘い。美味しい」。スクリーンには幸せに満ちたその笑顔が映し出されます。これはこの11月に公開となるドキュメンタリー映画『よみがえりのレシピ』のワンシーンです。山形で在来作物の種を守り続ける生産者と、彼らとともに食と農業の豊かな関係を築く人たちの姿を1年以上にわたって追いつけた本作品。メガホンをとったのは、鶴岡市出身の新進気鋭の若手監督、渡辺智史さんです。

渡辺監督が在来作物の栽培現場を知ったのは4年前、食育ムービー撮影でのこと。「気候風土を生かした栽培方法、独特の味や調理法など、驚かされることばかりでした」。その映像を監修した在来作物研究の第一人者、山形大学農学部の江頭宏昌さんに出会い、ますます在来作物の魅力にひかれていったといいます。

さらにその後、『タネが危ない』の著者、野口種苗研究所代表の野口勲氏の講演を聞いた渡辺監督は、日本の農業の現状に愕然。「効率性重視の社会になった日本では、色や形の揃った品種は見栄えもよく、買いやすいため、消費者受けするようになりました。その一方で、不揃いながらも、よく生った実から採種して、本来の味を受け継いできた在来作物の多くが、姿を消しているというのです」。

その現状を伝えたいと、外内島きゅうりをはじめ、だだちゃ豆、甚五右エ門芋など県内全域の生産者を訪ね歩いた渡辺監督。そこで初めて、互いに命を支えあってきた作物と人との関係性、作物から育まれる味覚や感性が、生産者の姿、生き方そのものに受け継がれていることに気づいたといいます。「在来作物は焼畑や種の選抜といった伝統的な方法で栽培されるため、手間も時間もかかります。だからこそ収穫の喜びが大きく、作物への愛情も自然と深くなるのでしょね」。

またこの作品には、在来作物を見守り、生産者を支える人々も登場し、在来作物を軸にした豊かな地域社会の到来を予感させてくれます。在来作物が絶えないよう商品化し、その復活に尽力した鶴岡市の「つけもの処 本長」。研究者の視点から栽培方法の意義を明らかにし、その存在価値を提唱する在来作物研究会会長、江頭宏昌さん。在来作物の持ち味を生かした独創的な料理で生産者をも唸らせる、アル・ケッチァーノシェフ、奥田政行さん。そして、「何十年、何百年と種が受け継がれてきたのは、人の手があったからこそ。在来作物が多く残るこの山形から、生産者の思いや感性を次世代へ伝えたい」と語る渡辺監督。

飽食の時代を生きる私たちに託された処方箋『よみがえりのレシピ』。受け継ぎ、守るものがあるということ。それが、地域の豊かな明日を創り出す「種」なのかもしれません。

在来作物とは「県内のある地域で世代を超えて、栽培者が自家採種によって栽培を続け、生活に利用してきた作物」のこと。山形在来作物研究会（以下、在作研）の会長を務める江頭宏昌（ひろまさ）さんは、その研究に情熱を傾ける農学博士です。

きっかけは10年ほど前。江頭さんは、研究の方向性を模索していた中で、元山形大学農学部教授の故青葉高さんの著書『北国の野菜風土誌』と出会いました。「その中の『在来作物は生きた文化財』という言葉に、自分が進む方向はこれだと瞬時に思いました」。これなら地域の活性化や教育にも、自身の研究にも役に立つだろうと考えた江頭さんは、「いてもたってもいられず」本に書かれた作物の調査を開始。同じ頃にイタリア料理店アル・ケッチアーノシェフ奥田政行さんとの出会い、地域の食への思いで意気投合二人三脚の調査を進めてきました。

そして平成15年、在作研の発足にあたって冒頭の定義を設けました。「ポイントは2つ。『世代を超えている』『自家採種を続けている』ということ。これは、今栽培が始まった作物も自家採種で世代を超えて伝われば、未来の在来作物になるという可能性も含んでいます。地域に根付いた作物を大切にしていこうというメッセージをこめた定義です」。

これまでの在作研の調査によると、青葉先生が調べた75種の作物のうち、半数が消滅。しかしその後、各地の畑の片すみから次々に作物が発見され、現在約160種を確認するまでになりました。そのうち、1軒のみの農家で種を維持している作物は、約20種類から半分に減少。これは在来作物が地域で認知され、栽培者が増えたことによるものです。

在来作物への関心は今、全県へと広がり、今年4月には県が「やまがた伝統野菜」展開指針を策定。「伝統野菜」在来野菜」の保存と活用の仕方について、県独自の方向性を打ち出しました。座長を務めた江頭さんは、「在来作物をブランド化するだけではなく、歴史や文化的な側面や、すばらしい物語があるなどの多面的な価値観を掘り起こして、残す努力をするべきではないか」と考えています。そんな江頭さんが最近の調査から興味をひかれているのが、山形とヨーロッパの焼畑農法に共通している点が多いということ。県内のカブの大半はヨーロッパ系の特徴を備えていることから、種はヨーロッパから山形に伝播したものと仮説を立て、「いつかそのつながりを解き明かしたい」と話します。地域も時代も超えたつながりを生み出す在来作物の魅力や、江頭さんは、この「よみがえりのレシピ」の最後でこう語っています。「在来作物が持つ味や香りを、もしかすると昔の人も同じ感動を持って食べていたかもしれません。在来作物が残るということは、そうした地域ならではの感性を伝えることになるのではないのでしょうか」。

焼畑には2004年から参加。種とともに伝えられてきた伝統の栽培や利用の発掘を急いでいます。



地元の人にとっては“誇り”
他地域の人にとっては“魅力”
これが在来作物のキーワード

江頭宏昌さん
山形大学農学部准教授

世代を越えて心をつなぐ
在来作物は生きた文化財。

地域の食文化や習俗とともに根付き、伝統的な栽培方法や知恵が結集した「在来作物」は地域の誇りであり、かけがえのない財産。ブランド化や金銭的な評価にとどまらない価値に光を当て、未来に残す努力が続けられています。

地域の食文化の向上に貢献した活動が認められ、第1回 辻静雄食文化賞を受賞。祝賀パーティーにて。



研究者と料理人それぞれの立場から在来作物を応援する、生産者の心強い名コンビ。撮影=Cradle編集部



在来作物は、地域の歴史や文化、その多様性を守るシンボリックな存在。さらに「つながりを生み出す」ものとして、都市と農村との架け橋にもなり、世代を超えたつながりをも創り出します。

Special Edition
よみがえりのレシピ

Egashira Hiroaki PROFILE
北九州市出身。山形大学農学部准教授。専門は植物遺伝資源学。2001年より在来作物の調査発掘を開始。川喜田二郎氏が提唱する3つの科学、書斎科学・野外科学・実験科学をバランスよく実践できる研究として熱意を持って取り組んでいる。

種を受け継ぎ、育てること。それは命をつなぎ、未来を守ること。



山形在来作物研究会

2003年11月31日、山形大学農学部の教員有志で設立。県内の在来作物の保全と利用を図るための調査研究を行い、公開講座やフォーラムなどを開催。在作研での定義中の「在来作物」は、野菜・穀物・果樹・花など栽培植物のすべてを含み、現在160種類以上が確認されている。山形新聞夕刊の連載をまとめた『どこかの畑の片すみで』（07年）、『おしゃべりな畑』（09年/いずれも山形大学出版会・刊）を出版。平成23年度の公開フォーラムは、最上伝承野菜フォーラム2011との同時開催。
日時 | 11月5日（土）12:30～
12:30～13:00 在作研総会
13:00～16:30 公開フォーラム
会場 | 最上広域交流センター「ゆめりあ」
参加無料・申込不要、直接会場へ

Special Edition
よみがえりのレシピ

Gotoh Masatoshi PROFILE

昭和18年生まれ。奥様の清子さんとともに、金峯山麓で焼畑農法を50年、藤沢カブを愛情たっぷりに育てて20年。その姿は、土田義晴さんの絵本『おじいちゃんのカブづくり』（そうえん社）のモチーフにもなった。焼畑作業では火を巧みに操る先達として活躍。山形在来作物研究会会員でもある。



焼畑でつくられる藤沢カブ。焼畑の火入れは8月、真夜中から明け方にかけて行われます。火の粉の動きで風の流れを見極め、火を誘導するという大変な作業。でもそれが「おれの仕事だんよの」と後藤さん。

豊饒の秋、収穫の時を迎えた藤沢カブ。後藤さんは採種する分を残し、手早く袋に詰めていきます。



初めての火入れ作業に「大変な仕事。何年もかけて覚えていきたい」と焼畑への意欲を見せる同地区の伊藤恒幸さん。



藤沢カブと庄内豚の焼畑見立て ©奇蹟のテーブル

藤沢カブ
| 鶴岡市藤沢 |
後藤勝利さん

昭和後期から生産者が減り始めた藤沢カブを、焼畑農法で復活させた後藤勝利さん。そこには、絶滅寸前の種を守ろうとした1人のおばあちゃんの強い思いがありました。

食の都庄内

鳥海山と出羽三山に抱かれ、日本海へと注ぐ最上川が流れる庄内平野。その気候風土から多彩な食材に恵まれ、在来作物も数多く残っています。それら豊富な食材を地域資源として活かそうと始まった「食の都庄内」のブランドづくり。親善大使として太田政宏さん、古庄浩さん、奥田政行さんら庄内を代表するシェフが活躍し、地域の食材や食文化の素晴らしさを伝えています。



秋本番を迎え、金峯山の麓には美しい風景が現れます。青い空が広がるその大地には赤いカブが顔を見せています。その姿に目を細める後藤勝利さん。「この景色があるから、暑い時期の草刈りや火入れも頑張れんなよ」。

後藤さんが焼畑で藤沢カブの栽培を始めたのは今から20年以上も前。一時、生産価値が低いと栽培をやめていた後藤さん夫妻のもとを、ご近所の「渡会のおばあちゃん」が盃一杯分の種を手に訪れます。「このまま自分の畑でやり続けると、本来の藤沢カブでなくなってしまう。やっぱり焼畑さ戻すべきだなんて」。自宅の畑で藤沢カブを作り続けていた渡会美代子さんは、ここにしかない大切な種だからと後藤さんに託したのです。

そして、焼畑に再びよみがえった藤沢カブ。畑は水はけの良い山の傾斜地で、「普通の畑のものは身のしまり方も、形や食感も全然違うなや」と後藤さん。その食味に感動した漬物店「本長」は、今後も作り続けてほしいと懇願。それが話題となり、藤沢カブの魅力にひかれた人々との絆が新たに育まれていきます。木を切り、土を起こして焼畑をつくる。ところから収穫までのほとんどが手作業。その苦勞に勝るのが収穫の喜びという後藤さん。「めんこい子どもを嫁に出すよいうなものだ」とカブのひげ根を丁寧に取り除くその姿には、生産者としての誇りと愛情が感じられます。

「手で握った瞬間に種芋にふさわしい形質を選び出す『鑑別』と、その貯蔵方法は門外不出、一子相伝です」と話すのは佐藤家18代目の信栄さん。この家に室町時代から伝わる里芋を奥様の清子さんとともに守り育ててきました。名前の由来は古い屋号。小芋の形が一般的な里芋に比べて長いことから、七福神の1人である福祿寿の別名「長連頭」とも呼ばれています。その持ち味は、格別の粘り気と、ねっとりとするような食感。「皮が薄くて、すごくやわらかい芋なのに、とろみの膜に包まれているので煮崩れもしにくいんです」と話すのは20代目を受け継ぐ孫の春樹さん。幼い頃から食べ慣れていた里芋が特別なものだと、春樹さんが気づいたのは、周囲からの高い評価でした。「ごく当たり前に食べてきたものでしたからね。でも今はこの芋が地域の文化だと思えるようになりました」。その味を自分の言葉で伝えたいと直接販売にこだわり、オンラインショップも開設。また、地域で取り組んでいる最上伝承野菜の普及活動にも力を入れています。「この芋を残してくれたじいちゃんとはあちゃんには本当に感謝しています。この芋をきっかけに、地域の人たちが世間話をしながら芋の仕事を手伝ってくれているのが嬉しいです。農業を通してこの小さいコミュニティのみんなが喜び、つながりあう、そのモデルケースになれたらいいですね」。

人と作物、それぞれが冬を越すための知恵が生きてる里芋「甚五右エ門芋」。特有の粘りとぬめりを持ち、なめらかで繊細な里芋の味が今、世代を超えて受け継がれています。

甚五右エ門芋
| 真室川町大沢 |
佐藤春樹さん



親芋から孫芋まですべて美味しく食べられるのも、ほかの里芋にはない特徴です。

佐藤家に残る「この芋と味噌を絶やすな」という言い伝え。暑い年も寒い年も収穫量が一定で、昔の冬の糧でした。「この芋を通して僕が好きな田舎の文化を広めていきたい」と春樹さん。

最上伝承野菜

雪深いこの地域では、冬の食料確保のための保存食となるカブや豆などの越冬野菜が古くから栽培され、種が維持されてきました。最上伝承野菜は「最上地域特有で概ね昭和20年以前から存在していた野菜・豆類など」で「現在も最上地域で栽培され、自家採種しているもの」。現在、認定を受けているのは甚五右エ門芋、勤次郎胡瓜、漆野いんげん、畑なす、エゴマ、最上赤（にんにく）など30種類。

佐藤家のお茶の間にて。信栄さんと清子さんは、春樹さんの成長を温かく厳しい目で見守ります。



Special Edition
よみがえりのレシピ

Sato Haruki

PROFILE

昭和56年生まれ。数年前から会社勤務の傍ら祖父父母が営む農業を兼業、平成22年に本格就農。屋号を「森の家」として栽培・販売を行う。甚五右エ門芋は直販とインターネットのみで販売。最上郡真室川町大沢2261 tel.0233-63-2651「森の家」http://www.morinoie.com

鶏肉と孫芋（皮付き）のグリル 写真提供＝佐藤春樹



やまがた野菜

村山地域では「村山特産野菜協議会」が伝統野菜16品目、特産野菜36品目の計52品目を「やまがた野菜」として認定。「村山地域ならではの食文化や気候風土等と結びついた野菜として、地域をあげてブランド化を進めています。認定されている伝統野菜は、金谷ごぼう、もつてのほか、山形赤根ほうれんそう、悪戸いも、蔵王かぼちゃ、山形青菜、南沢かぶなど。

Special Edition よみがえりのレシピ

Kagami Yajiroh

PROFILE

昭和5年生まれ。金谷ごぼう保存会会長。会員は現在3名。鏡家の呼名「あぶらや」は、菜種油を搾る商いを営んでいたことに由来。「やまや」は屋号。鏡家のゴボウは昭和2年、山形市で開催された全国産業博覧会で銀賞を受賞。



金谷ごぼうは根元まで太さがあるため、長く育つと機械では掘り取れないことも。その時はもちろん手作業。土が乾燥していると抜けにくくなるため重労働に。「大変な分だけ、やっぱりいいゴボウなのよ」。

「種はよ、最高のものから採ってるんだ」
初夏になるとゴボウは、アザミのような花をつけます。

金谷ゴボウ

| 上山市金谷 |

鏡 弥次郎さん



連作障害を防ぐために畑の土壌管理は気を抜かない毎年の作業。



牛タンの煮込み 金谷ゴボウのフォンデュ
撮影=Cradle編集部

現在、山形県で確認されている作物の中では、唯一のゴボウの在来品種。香ばしく、甘く、やわらかく、きめ細かな白い肌質。「純然たるおらいのゴボウ」は金谷の地に深く根付いています。

ここ金谷地区は古来、ゴボウの生産地。金谷産ゴボウの中でも伝統野菜として県の認定を受けているのが、鏡さんの畑でとれるゴボウです。「あぶらやゴボウ」や「やまやゴボウ」と屋号付きで呼ばれ、その質の良さは高い評判を呼んでいます。鏡家の3代目が山形市陣場から種を持ち込んだことに始まり、弥次郎さんはその9代目。「栽培歴は300年近く。この品種の本来の特性は、スツと長くて、根元15センチぐらいが膨らみを帯びんのよ」。鏡さんのゴボウの特徴のひとつは根元まで太さがあること。この一帯の土壌は地下水位がかなり低い上に砂質で、作物が根を伸ばしやすいう環境にあるためです。そうした条件のもと、鏡家の種は特に形質に優れていたことから、その維持のために保存会も立ち上がりました。もともとゴボウは、中国から薬草として伝来したとされ、日本のように根を食用にしている国はほとんど例がありません。「胃や腹が痛い時は、生のごぼうをすって味噌と混ぜて、熱いお湯を注いで飲むと一発で治るんだ」ゴボウ効果か、鏡さんは80歳になってますます栽培への意欲を見せます。「上手く発芽させる方法が肝心。これは死ぬまで研究だよ。ゴボウへの情熱があるから、まだまだ生きようって気持ちになるんだ」。このゴボウから地域全体が良くなってほしい、そんな鏡さんの願いを託した金谷ゴボウは今、ちょうど旬の時期を迎えています。

冬空に稜線を描く斜平山。その麓の上長井地区では、雪深い特性をいかした栽培方法で冬の野菜がつけられています。

雪菜の起源は、古来、地域に伝わる「遠山カブ」の花茎（とう）に、「長岡菜」などアブラナ科の野菜が交雑したものと考えられています。そのため以前は「かぶのとう」や「長岡菜」とも呼ばれていました。また口伝には上杉家によって持ち込まれたという説も。「本当かはわからないけど、それが俺たちにとってのロマン。そういう夢があつから作り手は気持ちが入るんだ」。

この掘りたての雪菜を、さつと湯通しして（ふすべて）、塩だけで漬けた「ふすべ漬」は、昔ながらの郷土料理。湯通しと塩の絶妙な加減で独特の辛みを引き出した、ご当地ならではの味です。「これをつまみに酒飲むとよ、安酒も吟醸酒になるんだ（笑）」と吉田さん。

雪菜の栽培は晩秋からがピークで、育った株を植え替えて寄せ植えし、稲わらなどで囲いをします。その上に積もった雪の中で、花茎は自らの葉を栄養にして成長します。雪の中は一定温度ですが、暑い日が続きと腐ったり、寒すぎると凍みてしまうことも。そして、収穫は真冬。積もった雪から掘り出して、きれいに茎葉を落とすと、純白の雪菜になります。「土地ごとの気候風土でできる作物は違う。風味、風合い、風格、風流がある雪菜は、この地域の冬の風物詩なんだ」。

斜平山から吹き降ろす風、雪深い風土。そこで生まれた雪菜は、雪白をまとった真冬の生鮮野菜。その誕生の軌跡に生産者はロマンを抱き、種を守り続けています。

雪菜

| 米沢市古志田 |

吉田昭市さん



「俺たちが頑張れば、この種を次の世代に残せる」良質の種を選ぶのに生産組合では10年を費やしたそう。写真は遠山カブの畑。

栽培方法を確立するまでは試行錯誤の連続だった、と吉田さん。それを支えたのは「苦勞した分、今はすごく幸せ」と話す奥様の和子さん。現在のご長男の清志さんがその代を受け継いでいます。



雪菜のスマカ仕立て
©奇蹟のテーブル



雪の中で育った自然な曲線と清らかな白さは、「野菜の芸術品」と称されています。



山形おきたま 伝統野菜

県南部に位置する置賜地方は、吾妻山や飯豊連峰の山々と最上川のもとに広がる盆地で、その自然の恩恵と、上杉家米沢藩時代の面影を感じさせる豊かな食材と食文化が残っています。その「置賜の歴史と食文化を伝える」をコンセプトに「山形おきたま伝統野菜」を認定。雪菜、うこぎ、小野川豆もやし、おかひじき、花作大根、紅大豆、薄皮丸なす、高豆蕪りなど11品目。

Special Edition よみがえりのレシピ

Yoshida Shoichi PROFILE

昭和10年生まれ。米沢市上長井

雪菜生産組合組合長。組合員は

現在11名で毎年約3.5トンを出荷。

雪菜の調理・加工方法などを通し

た交流会などを開催し、山形おきた

ま伝統野菜の継承に貢献。(財)

日本特産農産協会・地域特産物

マイスターに認定。tel.0238-38-

4693 [http://www3.omn.ne.jp](http://www3.omn.ne.jp/~yukina/)

/~yukina/



工房「結」の K-CHAIR

世の中に、木の力強い生命感をそのまま生かしたような家具はあるけれど、それ自身が呼吸をしているような家具はめったにない。そんな家具が、庄内町の工房「結」から生まれています。

座るところまで木の椅子なんて、ゴツゴツして硬いだろうと思いきや、意外に意外、お尻も腰もゆるやかにカーブした栗の木にぴったりフィットし、肘掛に触ればなめらかな木肌に指が吸い付き、気のせいかな、やわらかさや温もりまで伝わってくる。もしか、この椅子には生命が宿る？

作り手は、工房「結」を主宰する桑原信之さん。家具製作を始めて20年、ユニークなデザインのオリジナル家具や木工品を次々とこの世に誕生させてきた。「家具としての実用性はしっかりと、でもカタチは家具からはみ出た自由な発想で。その矛盾をひとつの木の塊に内包させることがテーマです」と話す桑原さんは、アイデアスケッチを製作の第一に、仙台筆筒の工房で培った伝統的技法や独学で得た新しい技法など、ありとあらゆる技と道具を駆使して「矛盾の内包」に挑戦する。

だから完成した家具たちは、実用品としての使いやすさに加え、芸術的な魅力と面白さをあわせ持つ存在となる。数年前、とあるギャラリーの一角で、桑原さんの家具群に初めて出会った時、見つめると行儀よくたずむけれど、視線を外した途端ヒソヒソと楽しげに話しだす、そんな幻をみた気がした。今も桑原さんの一見スマートに見える家具たちは、大きく呼吸をしたり、今にも横歩きしそうだったり、静かに脈打ったり、グニャリと溶けだしたり、そんな気配を漂わせている。

かつて虫や鳥、動物の暮らしか命を支えてきた一本の森の木が、切り倒され、一人の職人によって新しい命を得る。おしゃべりな家具となった森の木は、これから人とどんな物語を紡ぐのだろうか。



工房「結」の桑原信之さんは昭和42年、愛知県生まれ。飛騨高山の職業訓練校で学んだ後、宮城県で仙台筆筒の製作に携わり、酒田市内の家具工場に勤務。平成12年、JR余目駅近くに工房「結」を立ち上げた。今までに地元庄内や新潟、仙台、気仙沼、東京など各地で展示会を開催。東西の技法を用いたオリジナルデザインの家具を中心に、オーダー家具の製作をしている。

工房「結」 ☎0234-42-0950



庄内写真季行 6 鶴岡市小真木地区

夕暮れが進む畑の中で、大滝ニンジン
の鮮紅色が一瞬増したように見えた。

庄内地方は、個性的な在来作物が今も数多く栽培されている。しかし、収量、日持ち、形、味などの点で、一般的な換金作物より劣っていることが多く、人知れず消えてしまった物もある。

それでも愛でて育ててきた人たちが居るのはなぜか…。経済の常識からは、少し離れているようにも見える光景の中に、私たちが忘れかけた大事な生き方が、あるような気がしてならない。