

知っていますか？

在来野菜・伝統野菜



みなさんは「在来野菜」「伝統野菜」という言葉を聞いたことはありますか？

野菜の種は大きく二つに分けることができます。一つは『F1種』という種で、人為的(人の手によって)作られた種です。現在、スーパーマーケットで販売されている多くはこの種で栽培されたものです。もう一つは『在来種・固定種』といわれる種です。その土地で古くから作られ、採種を繰り返していく中で、その土地の気候や風土にあう野菜になったもので、親から子、子から孫へと何世代にもわたり種や農法のノウハウが受け継がれ、守られてきました。

昔は日本の8割の人が農業や家庭菜園をするなど、自分で畑を耕し、育てた野菜から種(在来種・固定種)を採ることが当たり前でした。しかし、工業化が進むと、農家や野菜を作る人が減り、昭和30年代後半頃には、種は買って野菜を作る「F1種」が使われるようになります。それは、おなじ形で、野菜の味が安定し、大量に栽培できることが農家に求められたからです。こうした野菜を作るには「F1種」を使わなければなりません。そして昭和50年代頃には種採りをする農家はなくなっていきました。

しかし近年、『在来種・固定種』で栽培された「在来野菜」「伝統野菜」の価値が見直されてきています。理由は様々ですが、長い時間をかけてその土地に適応し、しっかり根づいたこれらの野菜は、肥料や農薬に頼らなくても、たくましく育つこと。そして、昔の野菜(固定種・在来種)は味が濃く、野菜本来の味がすることなどが評価されています。

実は日光市にも地域で守られてきた「在来野菜」「伝統野菜」があります。地域の方々を支えてきたこれらの野菜は、日光市ならではの貴重な地場資源であり、大切な文化財だと思います。今回、各地域の方々にご協力をいただき、日光市の在来野菜・伝統野菜をまとめた資料を作成することができました。ぜひ、ご紹介させていただければと思います。



足尾地域おこし協力隊
長澤 美佳