

特集 どこかの畑の片すみで

松尾芭蕉が、藤沢周平が、民田なすを味わった昔日、
そこから地続きの郷土の味がある豊かさを

「在来作物」は教えてくれます。

孟宗の匂を今か今かと待ち、ただちや豆をザルで食べ、
美しい菊の花を味わい、焼畑に育つかぶを食べる。

「在来」とは、ある地域で世代を超えて

伝えられてきた物事を表します。

在来作物が生きて語りかけることを翻訳し、

伝えてきた山形在来作物研究会。

その活動の20年は、どこかの畑の

「今」とその先への種をまきました。

温海地区を起点に遊佐町まで続く国道345号沿いには、
色も形もいろいろな在来かぶが点々と残り、
それらは焼畑で栽培されてきた、あるいはされていた歴史がある。
このように“焼畑ロード”を形成する地域は全国でも珍しい。
写真は藤沢かぶの畑（撮影＝東海林晴哉）。

在来作物および★印写真提供＝写真企画（撮影・東海林晴哉）

在来作物

とは



「ある地域で、世代を超えて、栽培者によって種苗の保存が続けられ、特定の用途に供されてきた作物」。山形在来作物研究会(以下在作研)によるこの定義は、全国で使われる農業高校の教科書にも掲載されています。庄内の人は、同じ風土に生まれ育ったその作物に親しみ、庄内を訪れる人は、この土地だけの味を知る。そうして、同じ食の経験を共有する。そのつながりを生んだ在作研は今年、希望の種を未来につないで幕を閉じます。



山形在来作物研究会の著書「どこかの畑の片すみで—在来作物はやまがたの文化財—」(2007)、「おしゃべりな畑—やまがたの在来作物は生きた文化財—」(2010)いずれも山形大学出版会刊。山形県内の季節の在来作物の来歴、栽培、利用方法を知る貴重な資料。

いた在来作物は、生産性や経済性の低さなどから、やがて大量生産・流通できる商業品種に取って代われ、その種類を大きく減らしてしまいました。在作研は現状調査を進める中で、在来作物は生産と消費の産物ではなく、その種が根付いた歴史や栽培のノウハウ、利用の仕方などに地域の文化的価値があり、何より慣れ親しんだ味のおいしさがあって、今に残されてきたとしています。

「懐かしくて新しい、あの味が帰ってきた『在来作物は生きた宝物』」。2003(平成15)年11月、山形在来作物研究会(以下在作研)はこのタイトルを掲げたシンポジウムを開催、発足しました。山形大学農学部教員有志が立ち上げた同会の目的は、在来作物の保全と利用。発足のきっかけとなったのは、元同大教授の青葉高^{たか}さんが著書に記した、在来作物は「生きた文化財」という言葉でした。戦前、日本各地で多く栽培されて

在作研は20年の活動期間の中で、公開フォーラムの開催や会報「SEED」の刊行、人材養成講座「おしゃべりな畑」によるやまがた在来作物案内人、同マイスターの育成などを行ってきました。活動に参加する人々は多岐に渡り、まさに在来作物が持つ多様性を持ったネットワークが広がっていききました。

在作研の存在によって、在来作物の聖地とまで言われるようになった鶴岡、庄内。在来作物の「今」を訪ねて、20年を振り返ります。

おしゃべりな畑を訪ねて

山形県内で100を超える在来作物の品目が、在作研の調査によって明らかになっています。庄内にも数多くある作物の中から、いくつかの「今」の畑を訪ねて、在作研の20年と、この先の20年を考えます。

午 前3時、暗がりの畑をコンバインの作業灯が走る、庄内の夏景色。旬の「だだちゃ豆」の収穫風景です。

庄内の在来エダマメには30以上もの品種や系統があり、その中の小真木や甘露、尾浦、白山などを含む8種類を「だだちゃ豆」と呼びます。

富樫家は鶴岡市白山の由緒ある農家で、枝豆は慣行栽培を続けていますが、1995(平成7)年に無農薬・無化学肥料に転換しました。「輸入農産物のドキュメンタリー映画を見て農薬の怖さを知って。自分たちなりに本物といえるものを作ろうと思ったなよ。でも、技術も何もなく始めたので、虫にやられて半分ぐらい捨てたこともあったの」と俊一さん。「虫はいなくならないけれど、品種を変えて収穫時期をずらし、虫が出てくる時を避けたりはしてるの」と静子さん。

だだちゃ豆

dadacha name



だだちゃ豆の品種には小真木や甘露など数種あり、「白山」はその一つ。各農家で自家採種と選抜が繰り返され、明治後期に白山地区の森屋初が創選した「藤十郎だだちゃ」が白山だだちゃ系統のルーツとされている。



富樫俊悦さん、静子さん、俊一さん親子。だだちゃ豆の風味は鮮度が要。夜気で豆が冷たいうちに収穫し、選別、当日のうちに出荷する。種とりは、専用の圃場で株立ちの外見から選び、干して脱粒したら一冬をかけて選別する。



どこの
畑の特集
片すみで

民 田から六十里越街道沿いに外内島へ。阿部正一さんは、昔のきゅうりを食べたい一心で、齋地区で栽培を続けていた上野武さんから種を譲り受けました。今年4月には社会人と山大生ら有志と「外内島きゅうり100年プロジェクト」

齋館で塩蔵している外内島きゅうり。みずみずしく歯ごたえの良さが外内島きゅうりの持ち味。佃煮は一度漬けて水分を出してから調理する。



江戸時代に鶴岡の外内島地区から民田地区に伝わったとされる丸小なす。明治41年に蔬菜展覧会で表彰されて以来、全国に知られるようになった。果皮が硬く果実がしまり、主に漬物として利用されている。7~9月に収穫。

minden nasu
民田なす



有限会社 鶴岡協同ファーム代表取締役の五十嵐一雄さんと瀬尾蘭さん父娘。蘭さんは民田なす600本を栽培。早朝と夕方に収穫し、(株)本長に出荷。一部は自分で浅漬けに加工してJA鶴岡もんとあ〜るで販売。



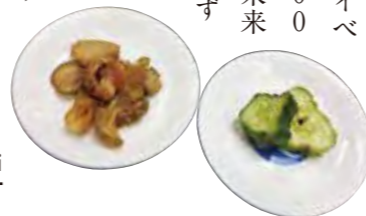
外内島きゅうりの生産者、阿部正一さん(右)と、羽黒山齋館の伊藤新吉料理長。「伊藤さんは普段から山菜を扱っているから塩蔵が上手だなやの」と阿部さん。阿部さんの外内島きゅうりはJA鶴岡もんとあ〜るで販売。



白 山だだちやの畑から金峯山麓へ。民田や高坂地区などで栽培されてきた「民田なす」は、特産のからし漬けなど漬物用として主に利用されてきました。「祖父が民田なすの採種や栽培指導をした人で、これを言うときみんな笑いますが、祖父が枕元に立って民田なすを作るよう私に言ったんです」と話す五十嵐一雄さんは、生産量が減っていた民田なすの市場価値を高め、生産性を上げることに努めてきました。その姿を見てきた長女の蘭さんが今は栽培を引き継いでいます。「父は、

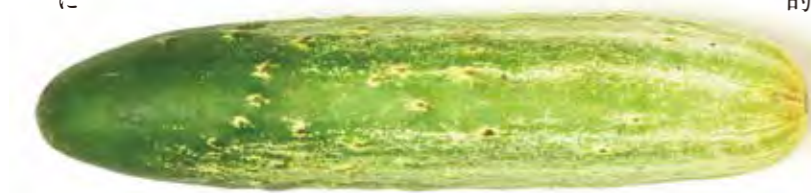
忙しい時は忙しく、遊ぶ時は遊んで、楽しく人生を送っているようで、農業という仕事はすごく魅力的に見えました。しかし今、民田なすの生産者は蘭さんを含めごくわずかとなっています。一雄さんは、生産者の確保と拡大のため、蘭さんが生産指導や集荷を担うサプライチェーンを築ければと話します。「次の年も続けていける環境を作ることですね。知恵を借って技術をつけて、信頼される農業者になってほしい」。いつかお父さんのようになりたいと話す蘭さんの畑には、今年、鈴なりになすが実りました。

ト」を始動。収穫体験などのイベントを企画しています。「100年前からあるこのきゅうりを未来に残したい。そのためにはまず知ってもらって食べてもらうこと。発信力を持つことが今の課題だの」。阿部さんは地域の料理人とつながって、外内島きゅうりの味を広く伝えようとしています。羽黒山齋館の伊藤新吉料理長もその料理人の一人です。伊藤料理長は外内島きゅうりを塩漬けて、漬け物と佃煮を精進料理の一品にしています。「塩蔵の目的は3つ。保存、調理をしやすくする、食感を変える。食材を大切に味わおうとする『もったいない』の精神です」と伊藤料理長。精進料理の主な食材は山菜ですが、在来作物も出羽三山の食を語る一つと話します。「参道沿いに在来作物が多いのは、参詣者が種を置いていき、地元で育ててきたためといわれています。昔の作物が残ってきた理由を、食べた人に感じてもらえれば」。種を守ろうと熱意のある人が手をかけて育てるからおいししいし価値がある、と料理長。昔のきゅうりを100年先の「今」につなぐ取り組みが始まっています。



tonojima kyuri

長楕円で果実の頭の方は淡緑色、お尻の方は乳白色の「半白」といわれる系統のきゅうりが、昔鶴岡では多く栽培されていた。皮は薄く、果肉は水分が多く苦みがあり、漬けたり加熱したり加工することで食感と食味に優れる。



外内島きゅうり

在来作物TOPIC

種と旅と

2022.7.21-8.4

manoma



文書料理家マツラユタカさんと、暮らしの装飾家ミスミノリコさんが2019年に移住して開いたmanoma。(下左)「種と旅と」期間の特別メニュー。與治兵衛きゅうりの水餃子、外内島きゅうりと萬吉なすで山形のだし、沖田なすのビールからし漬け、勤次郎きゅうりととうもろこしのスープなど、庄内、最上の在来作物づくし。(下右)今年羽黒町のベッダシチリアも参加。期間中はコラボランチも。

「種と旅と」は、全国の飲食店、八百屋などで同時多発に行われる在来作物を味わう祝祭。今年で3回目を迎え、7月に行われたイベントには、北海道から沖縄まで、100を超える店舗が参加しました。鶴岡のカフェ「manoma」は、第1回目の開催から名を連ねています。「参加する各店が、自分

たちの土地にある在来作物を探してメニューを提案します。この取り組みを通して、ローカルの魅力を再発見できる出会いがたくさんありました」とマツラさん。「在来作物にはその土地に根づいた必然のような歴史、物語があって面白いですね。一つ一つの作物に誰かのいろいろな人生があって」とミスミさん。色も形もいろいろな在来作物は、料理も盛り付けも楽しいと話す2人。「在来作物は家庭料理でも使える、その接点を作るのが僕たちの役割かなと思っています」。

宝谷かぶ

升 田かぶと似た長かぶが、鶴岡市宝谷地区に約190年以上もの間伝えられています。

昔、炭焼き材の伐採地を利用して焼畑で作られていた「宝谷かぶ」。家族や有志の応援を受けながら、近年は1人で種を守ってきた畑山丑之助さんが90歳を迎えようとする頃、ひ孫の峻さんが県農業高校生小論文コンクールで優秀賞を受賞しました。そこにはこう書かれています。「私にはこの宝谷かぶがモデルとなることで、日本各地の在来作物の復活、保

存を手助けしたい」。小さい頃から「おじいちゃんの話聞いてきた」という峻さんは「焼畑もそのままの形で受け継いでいきたい」と、令和2年に就農しました。「種が途絶えてしまうと悲しいところ、峻がやってくれることになって気持ち楽になりました。焼畑農業は非常に難しく、教えることがたくさんあります。少しずつでも長く続けてもらえれば」。

「夏のさぶいとしては、かぶらまけ」宝谷地区に残る言葉と共に、雪深い冬も飢饉の年も生活の糧となってきた歴史を、宝谷かぶは語り続けます。



畑山丑之助さんとひ孫の峻さん。峻さんの弟の滉さんは料理人の道を進んでいる。宝谷かぶは煮ると甘く、とろっとした食感になるのが特徴。集落の「寒鰯汁」に欠かせない食材。



伊藤恒幸さんと、後藤勝利さん、清子さん。焼畑は、伐採地に残る枝葉を手作業で一定方向に並べて地ごしらえし、地面を十分に乾かしてお盆前後に火を入れる。焼き終えた畑は、作物の栄養分となる灰が地面を覆い、そこに種をまいて秋の収穫を待つ。(下)今年の火入れ前の畑。

伐

採地を利用する焼畑は、輸入材が使われ出した頃から減り始め、焼畑の技術を持つ人も減りいきました。鶴岡市藤沢も一度は焼畑のかぶ栽培が途絶えたところ。30年ほど前、集落のおばあちゃんから種を託された後藤勝利さんが、焼畑の「藤沢かぶ」を復活させました。「焼畑でしか得られない味がある」その背景で多大な労力を要する作業を続けることを後藤さんはこう話します。「命がけて熱い思いして、採算も取れないなさの。でもやめられないんですよ。山さ行って葉っぱが一面になる時期が毎年あって、そこに収穫の喜びがあるなと思うんだ」。



藤沢かぶ

fujisawa kabu

昔「とうげのやま」と呼ばれた藤沢かぶは温海地域の峠ノ山集落から伝来。地下部は白く、地上部が赤い長かぶ。昔ながらの焼畑栽培を願う渡会美代子さん(故人)が後藤勝利さんに種を託し、焼畑の藤沢かぶが復活した。



歴代の生徒が作った升田かぶのパンフレット。県内の修学旅行見学先に設置したところ、手にした人からお手紙が届いたそう。



学校近くの畑を借りて今年7月20日に種まき。収穫は11月頃。

かけになるのかなと。先日、中学に進学した子の授業を見に行った時に『地域の魅力』として升田かぶを発表していたのはうれしかったです。三浦雅人先生は、升田かぶの授業を担当して4年目。村上さんは、「八幡地域で種をつないでいければ最高だの。もし栽培が途絶えても、何十年か先に作る人が出てくるかもしれない」と期待を込めます。子どもたちの在来作物の活動はきつと升田がナンバーワン! と村上さんが言うように、次の世代の子どもたちの学びは地域の未来そのものです。

どこかの畑の特集 片すみで

masuda kabu

升田かぶ

焼

畑ロード、国道345号の最北、酒田市升田地区の「升田かぶ」はかつて焼畑で栽培されていました。栽培が途絶えようとしていた中、村上正敏さんは在作研の実践講座の受講をきっかけに、升田かぶの継承に乗り出します。多業種の人たちと協力しながら「種」を守り続けている今、2017(平成29)年からは酒田市立八幡小学校(高橋共之校長)で升田かぶの総合的な学習が行われています。升田かぶを販売した収益で紙芝居を学校に呼んだり、レシピ開発や応援ソングを制作したりと、子どもたちは栽培、加工、販売の体験学習に取り組んできました。「少しくせのある野菜だからこそ、どう残す、どう食べる、どう売るかを考えるきつ



生産者の村上正敏さんと、八幡小学校の3年生と5年生の皆さん。



鳥海山麓、酒田市の升田地区に伝わる青首の白長かぶ。以前は「カナカブ」といわれ、カナ(火野)=焼畑で栽培されていた。酒田市のスーパーマーケット「ト一屋」と「漬物の梨屋」が協力し、甘酢漬物を販売(11月末～)。

山形在来作物研究会20年の歩み

- 2003(平成15)年
 - 山形在来作物研究会 発足(会長:高樹英明教授)。
 - 記念公開シンポジウム「在来作物は生きた宝物」
- 2004(平成16)年
 - 公開シンポジウム「在来作物たちは今—その現状と可能性を探る」
- 2005(平成17)年
 - 山形新聞に「やまがた在来作物」連載開始(～2009年/全100回)
 - 公開トークショー「食べなごや。庄内！」
- 2006(平成18)年
 - 公開フォーラム「在来作物とスローフードはいい関係」
- 2007(平成19)年
 - 『どこかの畑の片すみで—在来作物はやまがたの文化財—』(山形大学出版会)刊行
 - 公開フォーラム「在来作物の「種」とりを考える」
- 2008(平成20)年
 - 公開フォーラム「第2回 焼畑サミットin鶴岡 焼畑と野焼きの文化—今、東北が熱い!—」
- 2009(平成21)年
 - 山形在来作物研究会 新会長に江頭宏昌教授が着任
- 2010(平成22)年
 - 『おしゃべりな畑—やまがたの在来作物は生きた文化財—』(山形大学出版会)刊行
 - 山形在来作物研究会とアル・ケッチャーノ奥田政行シェフが「第1回 辻静雄食文化賞」を受賞
 - 実践講座「おしゃべりな畑」開始(以降4年間)
 - 公開フォーラム「いろいろあるのはいいことだ!」
- 2011(平成23)年
 - 『はたけの味—庄内の、在来作物でつくるレシピ集—』(鶴岡食文化創造都市推進協議会編、在作研監修・メディア・パブリッシング刊)刊行
 - 山形国際ドキュメンタリー映画祭で『よみがえりのレシピ』(監督・渡辺智史)公開
 - 公開フォーラム「最上伝統野菜の魅力を探る」
- 2012(平成24)年
 - 公開フォーラム「庄内北部地域の在来作物の魅力と将来を考える」
- 2013(平成25)年
 - 公開フォーラム 山形・おきたま食のカシンポジウム「保存食の底力」
 - 実践講座「おしゃべりな畑」4年間で211名が受講、143名を「やまがた在来作物案内人」に認定
 - 食の都庄内&山形在来作物研究会 活動10周年記念事業「庄内発の食ドラマ10年のあゆみ」
- 2014(平成26)年
 - 公開フォーラム「お米の博物学始め」
 - 鶴岡市がユネスコ文化創造都市ネットワーク食文化部門に加盟
- 2015(平成27)年
 - やまがた在来作物案内人ステップアップカリキュラムを実施、29名を「やまがた在来作物マイスター」に認定
 - 在作研が鶴岡市より教育・文化功労部門で特別表彰を受ける
 - 公開フォーラム「ユニークななごがいっぱい!!」
- 2016(平成28)年
 - 公開フォーラム「在来作物を売る—商品化への知恵と工夫—」
- 2017(平成29)年
 - 在作研設立15周年記念公開国際フォーラム
- 2018(平成30)年
 - 公開フォーラム「たねとりのわざ—自家採種文化の継承を考える—」
- 2019(平成31/令和元年)年
 - 公開シンポジウム「地域のWASHOKUを考える」
- 2021(令和3)年
 - 公開フォーラム「今、再び、在来作物の将来を考える」
- 2022(令和4)年
 - 最終公開フォーラム2022「在来作物と歩んだ20年」
 - ※開催予定

注) 公開フォーラムは他所との共催含む

うと動いてきました。今、全国で何十社もの酒蔵が亀ノ尾で酒を造っていますが、復活栽培でここまで発展したのは、この難しい米を阿部家が作り続けてくれたからです」と鯉川酒造の佐藤一良さん。阿部耕祐さんは亀ノ尾の遺伝子を守りながら、地域の農業振興に熱心に取り組んだ亀治の姿勢をも受け継いでいます。「亀ノ尾は明治時代の米です。だから、当時に合わせた作り方をしないとダメです。肥料の設計をして、倒伏に耐える管理をして。今も毎年毎年が勉強です」。

先代から当代、そして次代へと。願いは時代を超えて続いていきます。



鯉川酒造が亀ノ尾で醸した純米大吟醸「阿部亀治」。食用米の亀ノ尾は庄内町新産業創造館クラッセで販売。

米の新品種が登場して亀ノ尾の存在が影を潜めても、地元民はその愛着を捨てることなく、昭和50年代、鯉川酒造が復活に乗り出し、阿部家の末裔が守り続けた種を用いた酒で亀ノ尾は再び咲きます。

「阿部さんと私の父親が復活させてくれたから僕らにつながって、在来の米を守ることによって地域を盛り上げよう」と動いてきました。今、全国で何十社もの酒蔵が亀ノ尾で酒を造っていますが、復活栽培でここまで発展したのは、この難しい米を阿部家が作り続けてくれたからです」と鯉川酒造の佐藤一良さん。阿部耕祐さんは亀ノ尾の遺伝子を守りながら、地域の農業振興に熱心に取り組んだ亀治の姿勢をも受け継いでいます。「亀ノ尾は明治時代の米です。だから、当時に合わせた作り方をしないとダメです。肥料の設計をして、倒伏に耐える管理をして。今も毎年毎年が勉強です」。

亀ノ尾

kamenoo

コシヒカリなど良食味米のルーツのイネ品種。庄内町小出新田の農家、阿部亀治が研究を重ねて1893(明治26)年に誕生。一時、栽培が途絶えたが、地元の鯉川酒造が亀ノ尾を使った酒造りに乗り出し、復活を遂げた。

どこかの畑の片すみで

海藤道子さん(右)と、在作研副会長の平智さんの研究室で。



在作研が監修した「味シリーズ」の『めぐみの味』は、平さんが編集を主に担当、海藤さんが調理で参加している。誌面は『はたけの味』。(メディア・パブリッシング刊)



(左) 写真家・東海林晴哉さんの写真と海藤さんの料理のライブキッチン「しゃべりな食堂」は、知る、見る、食べる、を実現した好企画だった。(右) 酒田調理師専門学校では、在来作物の校外実習も行っている。(写真提供=酒田調理師専門学校)

在

来作物の復活劇といえ、水稲品種「亀ノ尾」には漫画『夏子の酒』(尾瀬あきら作)のモデルにもなった物語があります。

阿部亀治の研究によって育種された亀ノ尾は、冷害や害虫に強く多収性で、食味に優れ、飯米だけでなく酒米としても利用されました。

おしゃべりな畑

—やまがた在来作物案内人—

2010(平成22)年から4年4期にわたって、山形在来作物研究会は、実践講座「おしゃべりな畑」を開講してきました。歴代の受講生は年代も肩書きもさまざま、のちに在来作物の作り手となった人や加工品を開発した人など、それぞれに学びを発展させています。

講座1期生の海藤道子さんは、食育インストラクターや調理技能士として、やまがた在来作物案内人の活動を意欲的に行っていました。在来作物で味覚のレッスン(渡辺智史監督との共同企画)や、小堅保育園の体験活動「波渡なすチャレンジ」への参画、酒田調理師専門学校の食材



亀ノ尾の祖、阿部亀治の玄孫(やしやご)にあたる阿部耕祐さんと、鯉川酒造代表取締役の佐藤一良さん。お二人とも各家11代目。亀ノ尾とはえぬぎが並ぶ田んぼでは、その稲丈の長さの違いがはっきりと分かる。

今も、どこかの畑の片すみで

山形在来作物研究会と20年

畑の片すみでひっそりと受け継がれてきた在来作物に光を当て、地域の「食」の価値観を大きく変えてきた在作研。会長の江頭宏昌さん（山形大学農学部教授）と副会長の平智さん（同大教授）に、20年の軌跡を振り返っていただきました。

「文化の多様性」が時代のキーワードとなった21世紀はじめ。江頭宏昌さんはアル・ケッチャーノの奥田政行さんと在来作物の現状調査を兼ねて農家を巡り、2003（平成15）年、山形大学農学部有志と共に事務局を結成し、在作研を発足しました。「当時、想像以上に多くの賛同者が全国各地から集まってきて驚きましたが、儲かる」ことが重視されていた時代の中で「儲からない」在来作物を受け入れてもらうことは難しい課題でした。その価

値観を大きく変えてくれたのが、在来作物をイタリアンに活用した奥田さんだったのです。」

在作研の活動はその後、生産者、研究者、料理人だけでなく、加工・流通業者、行政、マスコミなども含めた異業種間のネットワークへと拡大。活動に共鳴した渡辺智史監督が2011（平成23）年に映画『よみがえりのレシピ』を公開すると、在来作物を見直す動きは大きな波紋となって全国に広がり、同様の団体が各地に生まれました。地元でも在作研の調査結果もきっかけの一つになり、2014（平成26）年に鶴岡市のユネスコ文化創造都市ネットワーク食文化部門加盟が実現しました。

一方、江頭さんは青葉高さんの、在来作物は「生きた文化財」という言葉の意味を、この20年でひもつけてきたと話します。そこから見えてきたのは「多様性」「つながり」「地

連携の対象に取り上げたり、消費者が在来作物生産者の経済基盤を支える仕組みを作るなど、その方法を地域で模索できればと考えています。」
在来作物の価値は、今後の食料生産を巡る社会でますます高まるはず、と江頭さんは話します。種を含む多くの食料を輸入に頼っている日本にとって、世界情勢の変化は食糧難にもつながるからです。「その点、在来作物は種苗法上の制限がなく、誰でも種をとることができるので、自分

たちで食料を作ることができません。採種の技術を持つ農家が急速に消失している今、作物の保全に併せて、自家採種の技術を継承する仕組みも早急に必要だと感じています。」
在作研を閉じた後は、全国の在来作物の支援団体と「粘菌」のようなネットワークを築いて、ニーズをとらえていく活動がしたいと江頭さん。庄内から全国の畑の片すみまで、その想いがつながっていくことを願ってやみません。



青葉高著「北国の野菜風土誌」東北出版企画(1976)



どこかの畑の片すみで

山形在来作物研究会誌「SEED」。研究者だけでなく、育てる人、作る人、使う人、撮る人、食べる人、さまざまな人たちにとっての在来作物が綴られている。20年の記録でもあり、在来作物の記録としても貴重。最終号Vol.20は今年11月の最終公開フォーラムで会員に配布される。



在作研会長の江頭宏昌さん(左)とアル・ケッチャーノオーナーシェフの奥田政行さん。奥田さんは江頭さんと在来作物の畑と生産者を訪ね歩き、多数の看板メニューを創作。在来作物の県外発信、流通の立役者となり、2010（平成22）年、在作研と共に第1回辻静雄食文化賞を受賞した。下はクレードルの表紙を飾った在来作物の料理（一部）。



平田赤ねぎとハタハタの軽いエスカベッチェ



もつて菊の酢締めとヒラアジ栗とマスタード

藤沢かぶと山伏ホークの焼畑風

ガサエビ&ただちや豆

在来作物の撮影をライフワークとした写真家の東海林晴哉さんは、昨年逝去されるまで県内外の作物を追い続けました。写真は「大滝ニンジン」。——地球の時間軸の上にある以上すべての物は、変化や淘汰から逃れることはできない。しかし時には、さざ波ほどの変化しか起こらないと知りつつ、それでも抗ってしまう。私は、そんな今をしっかり記憶したいと思う。〔「SEED」Vegetable Eyesより、東海林晴哉＝写真・文〕

域の個性」という3つの価値でした。「在来作物を残すことは、作物の背景にある歴史や文化の多様性も残し、守ることです。一つの作物が、地域や世代を超えて人をつなぐ姿もたくさん見てきました。地域固有の作物は地域らしさの象徴でもありません。僕はこれらの発見が、20年間の宝物だと思っています。」
在作研副会長の平智さんは「生きた文化財」としての姿を調査し、記録したことに20年間の意義があると話します。「その記録を論文ではなく、市民向けの本にしたことで、多くの人に周知することができました。これから必要なのは、在来作物を現場保全するための仕組み作りです。小中学校の地域学習教材や農福