

# 伝統野菜の承継へ

## 秋田・湯沢でサミット

関係者により開催。あきた郷土作物研究会、秋田県立大学、JAC（日本農業協同会）などが主催。全国から伝統野菜の生産者、研究者、支援者など約180人が参加し熱気に包まれる会となった。

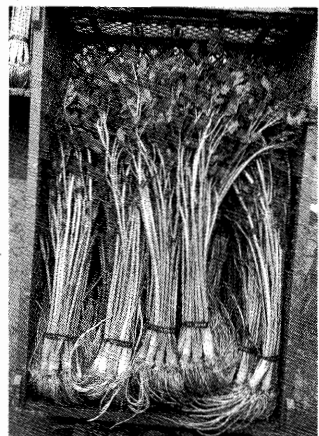
あきた伝統野菜は、39品目。三関セリ、石橋こぼろ、横沢曲がりねぎ、沼山大根など。

基調講演は、一般社団法人日本食への通信リリーグ代表理事の高橋博之氏。「これ以上私たちは、自然から離れてはいけない」と訴える。「生産性があるかないかの価値基準の世の中において、生産性とは真逆の伝統野菜を続ける意味は大きい、都会が失くしてしまった大事な価値がここには残っている。自然と人間の関係を育み、時を超えた関係性を築く。

食文化とともに伝えられてきた全国各地の伝統野菜が注目される中、「2020年全国伝統野菜サミット in 秋田湯沢」が秋田県湯沢市で開催された（左写真）。

2月20～21日、湯沢グランドホテルにおいて、伝統野菜を守り育んでき

関係性を築く。生産と消費がもう一度接近しなくてはならない」と強調した。



「三関セリ」の収穫されたばかりの

パネルディスカッションでは、地元「三関セリ」の生産者と「仙台セリ」の生産者から、互いの地域の連携やそれぞれの取組みが紹介された。江戸時代には東洋一とも言われた鉾山「院内銀山」において、セリは大変な高価で取引されたという。

現在、三関セリはJAC（日本農業協同会）のまらの出荷額が1億円を達成し、基盤整備事業におけるメガ団地を計画中だ。若手生産者も増え、事業承継も進んでいる。

北海道からは、アキタブキ系と言われる「ラフンぶぎ」や「札幌黄（タマネギ）」などの取組みが紹介された。化粧品メー

カーとのコラボやオーナ制度など、販路における課題を解決する事例となった。伝統野菜は、どう売るのが課題だが、小ロットで流通できる仕組みがあれば、消費が伸びるポテンシャルはある。

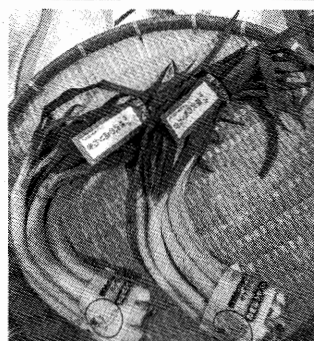
江戸東京・伝統野菜研究会の発表では、通訳者となるコンシェルジュの育成や産地への料理人ハスプアーが紹介された。東京オリンピックに向けての伝統野菜の普及に、都の予算を獲得している。

懇親会では、生産者自ら料理をふるまい、「三関セリ」の天ぷらや鍋、丸なすの上に「湯沢ぎ」をあしらった郷土料理「花すし」などが提供され、生産者とサポーター側の交流が盛んに行われた。

の湧き水が豊富な環境を見学し、栽培や出荷調整の苦労を聞いた。伝統野菜は、地域の農業を応援するきっかけとなり、食

の原点に戻る象徴でもある。生きた文化財である在来野菜は、その保存が急務である。

（萬谷利久子）



（下）あきた伝統野菜の「横沢曲がりねぎ」

2日目のエクスカーションでは、「三関セリ」と「ひろっこ（アサツキの若芽）」の圃場へ。伏流水