ただひたすら伝統野菜に魅せられて

食生活ジャーナリスト、青果業、フードコーディネーターなど、発信力のあるスペシャリスト10名が運営する「伝統野菜プロジェクト」。15年以上もの間、北海道から沖縄まで地域の伝統野菜についてまなび続けている「物好き（愛を込めて）」集団です、と話す代表の草間さんに、プロジェクトの詳細について伺った。

左からゴマ、山内家伝来大根、きゅうり（大正在来）、潮江菜、スイカ、唐人豆、田村カブ（全て牧野野菜）。

伝統野菜プロジェクトの活動と背景

伝統野菜プロジェクトは、シンプルにいうと〝伝統野菜の魅力を伝える活動〟だ。コアメンバーは、「野菜の神さま」と敬愛され青果業界の重鎮だった故・江澤正平氏が1988年に設立した、NPO法人野菜と文化のフォーラムが主催する「野菜の学校」の運営スタッフ。草間さんたちは江澤氏からよく「近年、野菜がまずくなってしまった」と聞かされていたという。その背景は、日本の高度成長期にさかのぼる。江澤氏自らも関わってきた、急速に需要を満たすために〝誰でもどこでも栽培できるもの〟が求められて品種の単純化が進んだ「大規模生産・大規模供給」。それにより、地方野菜や品種は

この需要に適合しきれず脱落・減少した。その責任を感じた江澤氏は、野菜本来のおいしさを取り戻すために、生産者、流通、消費者が一堂に介して考え、行動しなければとNPOを立ち上げたそう。このことは江澤氏が「僕の先生」と呼んでいた元農林水産省野菜試験場育種室長の芦澤正和氏の著書「都道府県別地方野菜大全」の中で読み取れる。

「野菜の学校（NPO野菜と文化のフォーラム）」は、2003年にスタート。草間さんたちは2007年より関わっている。最初の3年間は、一般流通している旬の野菜をテーマに、専門家による「レクチャー」、品種や産地

違いによる野菜の「食べ比べ」、一般的な調理法とスタッフオリジナルレシピによる料理の「試食」、という3部構成で実施。続いて2010年からは「日本の伝統野菜・地方野菜講座」を6年間続けた。毎月1県をテーマに「レクチャー」＋「食べ比べ」＋「試食」、さらにはスタッフによる「現地取材レポート」を加えたこの講座は全国をほぼ一巡した。

野菜は生きた文化財

伝統野菜、在来作物、伝承野菜、昔野菜、ふるさと野菜、古来種野菜など、いろいろな言い方がある。

「伝統野菜の定義はそれぞれの土地の事情を表していて多様であることが面白くてね。在来作物や伝統野菜は地域の〝生きた文化財〟といわれますが、今やその地域固有の時間・空間を超えて共通する課題を考えるヒントになるんじゃないか。世の中的に注目されている持続可能な開発目標SDGsも多様性がベースになっていますし、在来作物や伝統野菜を伝えていくことは、生物多様性をどうやって守るのか、持続可能な世界をどうやって作っていくのか、ということにつながっていると考えています」。

草間さんは今日も仲間たちと、野菜の未来を見つめている。

伝統野菜 PROJECT

草間寿子
Hisako Kusama
伝統野菜プロジェクト代表。茨城県生まれ。早稲田大学文学部卒業。食生活ジャーナリスト。コピーライターとしてキャリアをスタート。1986年、企画・編集・制作会社（株）ワーズワークス設立。著書に、岩波アクティブ新書「野菜の学校」など。ブログ「クサマヒサコの野菜ノート」で野菜・果物情報を発信中。

〈上〉在来きゅうりの展示風景（牧野野菜の土佐在来、大正在来、大豊在来、佐川、山内家伝来を含む）〈中〉レクチャーの様子（熊澤さん）〈下〉牧野野菜の試食10種