

# 発刊に寄せて

神奈川県園芸種苗対策協議会

会長 西山 栄一

腹ぺこだ一。太平洋戦争が終わった昭和 20（1945）年頃は極度の食糧難で、味のないサツマイモや麦の入ったぼそぼそ飯が主食であり、おかずは沢庵や梅干しといった貧しい食卓でした。

あれから 70 年余り。当時の憧れであった白いご飯やおいしいパンが主食となり、おかずは肉と魚、そして色とりどりの野菜が食べきれないほどの量で食卓に並ぶ時代となりました。

この飽食時代の今、食糧事情の貧しい時代にも各地で大切に育てられ守られていた郷土野菜のルーツを探り、記録に留めておくことは意義のある企画です。

この冊子に取り上げられた野菜は、豊富な資料と現地に足を運んだ調査を基にして、それぞれの品種の誕生からその後の盛衰の過程を物語として綴り、分かりやすく記述されています。

野菜の品種数の少ない時代に土地の気候風土と土質に適した野菜を探し出し、郷土の特産野菜として育て上げた先人の知恵と労苦に思いを馳せ、時代の変遷により衰退し消滅した品種や細々ながら篤農家によって守り続けられている品種にスポットライトが当てられています。

ここ数年の間、戦後の食糧難を経験した世代が高齢化し、昭和後半から平成生まれの世代に交代したために、食生活の変化が目まぐるしいスピードで進んでいます。漬物類の栽培が激減し、代わってサラダ向けの野菜が数多く栽培されるようになってきています。

地域ブランド野菜の代表となっている鎌倉野菜は、このような食生活の変化に対応して、数十品種の野菜を栽培し、出荷することで、一般消費者はもちろんのこと、シェフたちにも信頼を得てきたことが、マスコミに取り上げられテレビ画面を賑わしています。これは、農家が直接消費者に販売する直売で、地産地消の先駆けとして頑張ってきたことが今日の成果となっています。各地でこのような取り組みが進められているようなので、今後は楽しみです。

また、神奈川県農業技術センターで育成されたトマト「湘南ポモロン」、ダイコン「湘白」などを含めて数々の品種が地産地消の目玉野菜としてかながわの特産物となり、私たちの食生活が少しでも豊かになることが期待されます。

さて、平成 18（2006）年に当協議会が「かながわの地方野菜」を発刊し、約 10 年が経過し、この冊子に取り上げた 29 品種のなかには生産者の高齢化などで種どりなど栽培が継承されないものもありましたが、再度の取材をして再掲しました。これらに今回、23 品種・品目を加え、計 52 品種・品目となりました。「かながわゆかりの野菜」として、三浦ダイコンなど根菜類 12 品種、キュウリの相模半白など果菜類 13 品種、大山菜など葉菜類 12 品種、ダイズの津久井在来など豆類 5 品種、サツマイモのクリマサリなども類 6 品種など、想像以上の品種数が我が郷土野菜として育てられています。

発刊に際し、多くの方々から快く資料の提供と取材への協力がありました。心より厚くお礼申し上げます。

2017（平成 29）年 2 月