

食文化のすすめ

食文化が創る風景

山形大学農学部教授 平 智

衣・食・住は私たちの生活の基本ですが、とりわけ食文化は歴史性や地域性が大変豊かです。各都道府県の特徴のある食文化をテーマにした人気テレビ番組がすぐロングランであることからその多様性や奥深さが分かります。ネタが尽きることはありません。

山形県庄内地方には焼畑でカブを栽培する伝統的な農耕文化が複数現存しています。そのなかでも鶴岡市温海地域（旧温海町）で栽培される在来の温海カブは生産量の多い焼畑カブです。

温海カブの焼畑栽培は本来、林業の一部として位置付けられます。森林から杉などを伐採して運び出したあと、ふつうすぐに次の代の植林をします。その際、地面（山の斜面）をきれいにするために山に残された枝や葉を燃やします。新しく植え付けられる苗木はまだ小さいので、空いた土地や空間を有効に活用して作物を栽培するのです。1年目にはカブ、2年目にはアズキやソバなどというように、2～3年の間は畑として利用します。これが焼畑です。焼くことによってできた灰が養分になり、加熱による殺菌効果も期待できるので、うまくいけば無肥料・無農薬での栽培が可能になります。

さて、写真をご覧ください。黄色い花は何の花だと思いますか？実は温海カブの花なのです。通常、温海カブの焼畑の火入れは8月のお盆前後に行います。すぐに種をまいて、10月の半ばすぎから収穫が始まります。収穫作業は山に雪が降り積もるまで続きますが、やがて深い雪に覆われてしまうため、かなりのカブたちが畑に取り残されます。そのカブたちが雪の下で越冬し、翌年の5月上旬になると、一齐に花を咲かせるのです。焼畑の面積が大きいと、あたり一面黄色の花畑。中山間地に広がるととても幻想的な風景です。これはまさに、伝統農法で温海カブを栽培するという、この地域独特の食文化が創造した風景といえるでしょう。

ここのところ日本の林業は、切り出した木材の価格が伐採や製材にかかるコストに見合わず、収穫時期に達しても木をそのまま放置するケースが多くなっています。木が定期的に切り出されないと本来の焼畑を継続することができません。一方で、焼畑カブは通常無農薬で作るので人気があり、やや高値で取引されます。生産者はできれば焼畑で作りたいので、しだいに畑の隅っこや道路の法面のようなせまい土地も使って焼畑をする人が増えてきました。その結果、越冬した温海カブの花が創り出す風景にも少しずつ変化が見られる昨今です。



温海カブの花畑が創る風景
(2005年5月6日、鶴岡市温海地域にて筆者撮影)

平智 (たいら・さとし)

1958年、大阪市生まれ。大阪府立大学農学部卒業。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。山形大学農学部助教授等を経て、2003年4月より教授。博士（農学）。専門は、果樹園芸学・園芸利用学ならびに人間植物関係学（果樹の栽培と利用、果物と人とのかかわりなどの研究）。各種講演やシンポジウム、まちづくりなどのコーディネーター役を務めながら、地域の食と農、人と人とのつながりづくりにも取り組んでいる。2004年3月から2005年1月までの10か月間、文部科学省の在外研究員としてドイツのフライブルクに滞在し、クラインガルテン（市民農園）に関する研究を行った。