

農的生活と種子

川上 香
(江戸東京博物館)

Farming life style and seeds

Kaori KAWAKAMI, Edo-Tokyo Museum

線路と住宅街の中に残された生産緑地の一角を借り、4年程前から約30坪の畑を楽しんでいる。

農家の方から畑の話聞くたびに、自分でもやってみたいと思い、念願叶ってはじめて畑だが、種子更新の実践は大変な作業である。種子を失ったら食べるものに困るという危機感が無いことや、生来のいいかげんな性格から「多少交雑してもいいか。」と、花への網がけなど行わず、アブラナ科の野菜同士を隣り合わせて栽培している。

それでも今年は、更新する種子を増やすことにした。冬野菜のうち、時無し大根・源助大根・奄美大島のタカナ・ルッコラ・赤リアスからし菜・筍白菜・信州雪菜・のらぼう菜・京水菜・ちりめん冬菜・壬生菜・早池峰菜・浮葉かぶを採種のために1株ずつ残した。30坪という広さでは、邪魔になることこの上ない。

自家採種で高名なIさんから、「種子を採る時期になったら大根などは植え替えてしまってもよい。」という衝撃的なアドバイスを得たが、1株しか残せない大根などが枯れてしまう怖さか

ら、実践はできなかった。形質が優良かどうかの選抜などは思いも寄らず、「畝の端にでき、夏野菜の植え付けに邪魔になりにくい元気そうな株」という理由で選抜?している。風が強い翌日は、必ず残した株のうち何かが倒れる。隣の畑に入らないよう、麻縄で縛りなおす作業を初夏まで繰り返さねばならない。

一般にホームガーデンでは、栽培者が旨さ、作りやすさ、行事に使用することなどから、その家や地域ならではの在来作物が継承栽培されていることがある。我が畑では、わずか4年ではあるが、のらぼう菜・ルッコラ・パクチーの採種を続けている。理由は、作りやすく、贈答すると評判が良いからである。

のらぼう菜は3月になると蕾立ちが日ごとに著しく、わずかな株から一抱えも菜の花が収穫できる。これを朝摘んで職場に持っていくと大勢の同僚から歓声があがる。「おいしくてあっという間に食べ終わった。」などと感想を聞くとてもうれしいものである。ルッコラやパクチーは、スーパーなどでの流通が十分とはいいがたいため、新鮮というだけで喜ばれる。



図1. 採種用の株とオオムギ (左奥)、ジャガイモ (中央)

一方では、自らの畑で栽培したことのない新しい種子を、実験的に栽培するという楽しみもある。昨年は、奄美大島の方からいただいたタカナと、種子交換会で交換した種子を栽培した。奄美大島のタカナは、宿泊したホテルのレストラン用の畑で栽培されたものである。他の野菜の種子は市販のものを使うが、これだけは種子を更新しているようで、炒めて食べるととてもおいしいという。実際に栽培し、食べてみると葉の味の濃さにびっくりした。

種子交換会では、オオムギ・ゴマ・シマウリ・ハナオクラ・ワタ・コマツナなどをいただいた。シマウリはとても甘いようで、朝、畑にいくとウリをカブトムシが食べていることもあるという。やわらかいので出荷には向かず、農家の方が代々自家用に更新してきた種子である。

栽培者から採種への思いや、栽培方法、食べ方の指南までが受けられると、まだ栽培していない種子にも愛着を覚える。また、それらを育

て食べる楽しみは他に換えがたいものだ。わずかな歳月でも、私なりの栽培理由が詰まったホームガーデンが出来ていく。

今の日本の様々な問題を解消するには、ライフスタイルを変えて行かなくてはならないのかもしれない。農的生活を今後のライフスタイルの一つとし、都市で小さな畑が普及できると良いと思う。栽培者が、種子を気軽に必要なだけ手に入れられ、情報や種子交換ができる場があるとさらに良い。小さな畑から収穫された野菜を集めた朝市や、その土地の伝統食の調査や習得ができたり、伝統食のメニューのあるカフェなどが一緒になった施設を作りたい。

種子交換会を主催された方が、「畑に交雑した知らない葉っぱが生えていることがあります。ぼくらはそれを『なんだか菜』って呼んでまーす。」と言っていた。あまり頭で考えず、おおらかに楽しくいることが、農的生活が浸透し持続していく道なのだろう。