

“農と食” 北の大地から

連載第23回

在来種を守り 育てる人たち (その1)

明治時代から高度経済成長が始まるまでの長い間、北海道の秋の味覚といえは粒が八列に並び、焼くと香ばしい匂いが漂う硬粒種のトウキビだった。スイートコーンに押されて消滅寸前の「幻のトウキビ」を保存・復活させようと、昨年、道内のスローフード団体が動き出した。種(しゅ)を保全していくことで環境や伝統の味、小規模生産者を守ることをめざす「味の箱舟プロジェクト」の現在を紹介する。

幻のトウキビ、復活へ 芽室の青年たちが試作

わたしが少年だった一九六〇年代、開拓農家の秋の味覚といえは「トウキビ・カボチャ・ジャガイモ」の三点セットだった。一生に必要な量をこの時期に食べたような気がする。土の匂いがする「トウキビ」のほうが、和名の「トウモロコシ」よりも響きがいい。

スイートコーンはまだ普及しておらず、トウキビといえは粒が八列に並んだ硬粒種(フリントコーン)。実が入るとすぐに硬くなった。ゆでて食べる味はいま一つだが、七輪の上で焼くと香ばしくてうまい。貧しい農家の知恵だ

ったのだろうか、風邪をひくと、干したトウキビの実を煎じ薬にして飲まれた。薬効のほどはよくわからないが、褐色のトウキビ茶はほんのり甘く、軽い風邪なら快方にむかった。

そんな原体験をもつのは、同世代でも農村育ちのわたしのような者が最後なのだろう。いまでは、一代雑種(F1)で甘み重視のスイートコーンが幅を効かせ、在来の硬粒種のほうはごく一部の農家が栽培し、直売所などで販売されているだけ。すっかり「幻のトウキビ」になってしまった。

と思っていたら、新しい動きが出てきていた。大規模農家がひしめく十勝管内芽室町の畑作地帯。JA芽室町青年部の坂の上支部では昨年、二十

を聞く計画も練っている。

「味の箱舟」に推薦して 伝統食や生産者を守る

川合さんも会員になっている北海道スローフード・フレンズ(湯浅優子代表・約80人)は昨年、味の箱舟プロジェクトに取りこんできた。

絶滅の危機にある動植物の種を推薦し、それらを取りまく環境を守り、レシビを復活していくなかで、伝統の味やすぐれた農畜産物、小規模生産者などを守っていくという活動の目的。旧約聖書に登場する「ノアの箱舟」にちなんだもので、九〇年代にこの運動の本案・イタリアで提唱され、世界各地のスローフード団体が仮想の「箱舟」に乗せる種を選定中だ。

「味の箱舟」には次のルールがある。

◆五つの基準

- ①その生産物がおいしい
- ②長くその土地に存在した「種」であったり、その土地の原材料が使われた食品、伝統的な製法によるもの
- ③その地域と環境的、社会経済的、歴史的なつながりがある



「八列トウキビ」の保存と活用へ 生産者らが「味の箱舟」取りくむ

ルポライター
滝川 康治

昔懐かしい八列トウキビを栽培する試みが静かに広がる。荒地を耕した筆者のトウキビ畑では、友人たちが苗を植えた(6月2日、下川町内)。八列トウキビの代表品種「上の細長いぼうが(ロングフェロー)」、短めで茎部が粒の着き方が乱れているのが「札幌八行(写真左)

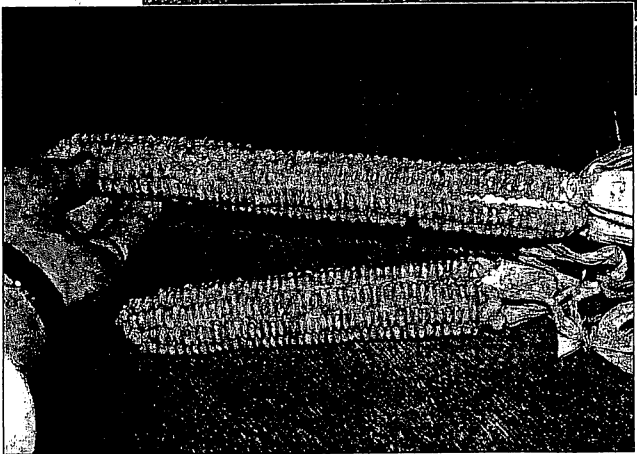
人ほどの部員が参加して、八列トウキビを試作するプロジェクトを始めた。

「仲間の一人が種子を手に入れてきたので、「付加価値が高くなるんじゃないか」「おもしろそうだ」となった。昔、作られていたとは聞いていたけれど、僕らが見るのは初めて。幻のトウキビを見た、という感じでしたね」

部員の畑作家・川合拓男さん(1

976年生まれがこう話す。

二つの現場で数百本を栽培してみたが、他花受精の作物のために生じやすい別の品種との交雑のせいか、きちんと粒が八列に並んだトウキビは収穫できなかつた。今年も試行錯誤を続け、うまくいったら町内の直売所で売ってみたい」と青年部員たちは五月中旬、八列トウキビの種子を蒔いた。



「北海道人は新しい品種が好きで、次から次へと変わっていく。収量や効率性を重視して「作りやすいから」と新しい品種に飛びついてきたけれど、昔のものでも(栽培を)やめずに、必ずどこかで残していきたいですね」

と、川合さんは頼もしいことを言う。仲間たちと活動していく一方で、個人的に農業試験場や栽培農家を訪ねて話

④小さな作り手による限られた生産量である

⑤消滅の危機にある

◆三つの禁止事項

①遺伝子組み換え作物・食品でなく生産にもいっさい関与していない

②トレードマークや商業的なブランド名がついていない生産物

③選定後もスローフード協会のロゴなどを食品に掲載してはならない

カネ儲けを求めず、まじめに種や伝統食品を守ろうとする人々を応援し



J A青年部の仲間たちと八列トウキビを試作する芽室町の川合拓男さん

ようにする心意気を感じ取る基準だ。

一昨年発足した同会では、北海道から推薦するものを選ぶことになり、会員から募集したところ、ニセコのホイトアスパラや八列トウキビ、まさかりカボチャ、黒さんごキウリ、札幌黄タマネギなどが候補に上がった。

「話し合っているうちに、トウモロコシのゆで方や焼き方に家庭ごとのバラエティーがあることがわかった。札幌のメジャーから「八列トウキビは硬粒種の貴重な品種」と言う声があり、第一号はそれに絞ることにしました」

同プロジェクト作業委員で清水町在住の農家フードコーディネーター・森田里絵さん（1968年生まれ・畑作農家は、選定までの流れを振り返る。こうして、北海道発「味の箱舟」の第一号は、「ロングフェローおよび札幌八行（特徴は後述）を中心とする硬粒種トウモロコシ」に決まった。

栽培農家で味を再発見「種子がほしい」と反響

が、「幻の品種」とあって、行政機関には情報が乏しく、まわりの農家に聞い

「及川さんに「なんで八列トウキビを作り続けるんですか？」と尋ねたら、「うまいからだべ」と言われたんです。そういう気持ちを感じてみると、大量生産のなかで失われたものに、人のネットワークで少しでも日の光が当たればいいな、と思いますね」（森田さん）

同会では三年から五年かけて、「栽培について現状把握」「市民レベルのPR活動」「種の確保と拡大」の順に、地道に取り組んでいく方針。種の推薦談義から始まった八列トウキビを保存する試みは、各地の生産者とながらながら着実に歩んでいる。

開拓使が米国から導入 甘味種に押されて衰退

世界の三大作物の一つ、トウモロコシの野生種は、紀元前五〇〇〇年ごろにはメキシコに分布していたらしい。アメリカ大陸の先住民たちは、トウモロコシの栽培をもとに高度な文明をつくったが、コロンブスの大航海時代に始まる侵略の歴史のなか、欧州を経由して世界中に広まった。

日本には一五〇〇年代に長崎に伝わ

った。本格的な栽培は明治以降のことだ。北海道開拓使はアメリカから優良品種を導入して普及に努めた。トウモロコシの品種は、子実の構造などから馬齒種（デントコーン・主に飼料用）、硬粒種（フリントコーン）、甘味種（スイートコーン・生食用）、爆裂種（ポップコーン・間食用）、軟粒種（ソフトコーン）、有稈種（ポッドコーン）の六つに分類される。

一九四六年発行の和田忠雄著「玉蜀黍の栽培」（稲葉書院）には、硬粒種として次の六品種が紹介されている。

①ロングフェロー 明治二十三年ころ北海道に輸入された。粒の着き方が整っていて、子実は中粒楕円形をしている

②札幌八行 明治初年に開拓使が輸入し、北海道の気候風土に適した。実のつく雌穂はロングフェローより短く、基部の粒の着き方が乱れがちなのが特徴

③オノア 雌穂が大きく、実は大粒

④坂下 大正二年、十勝の浦幌村の坂下七郎氏が在来種から選抜した

⑤黄早生 明治四十五年、初めて試作された早熟の品種。寒冷地向け



「栽培方法も載せてレシピ集も作りたい」と話す「味の箱舟」作業委員の森田里絵さん

ても「最近まで作っていたが、やめた」といった反応が相次いだ。

「手分けして探すなかで、たまたま雨竜の道の駅で見かけ、三笠市の及川善志・タミ子さん夫婦の農場で栽培していることがわかった。及川さん宅で焼きたてのトウキビを食べさせてもらい、「これは」と実感しました。一粒一粒しっかりといて、香ばしく、甘い。野菜の試験研究の仕事をやっていた若いころ、ゆでた八列トウキビを「美味しくないな」と思ったけれど、スイートの味に慣れていたらからでした」

作業委員の三部英一さん（札幌市農政課職員）が、生産者と出会う味を再

⑥白色八行 札幌八行に似た白色種道立農業試験場札幌トウモロコシ試験地の職員をへて真駒内開拓地に入植した経験がある林繁さん（1928年生まれ・同市南区在住）は、「わたしにとつての八列トウキビは郷愁の食べもの」と語る。

戦後でもない食料難の時代、試験場で収穫したトウキビを粉や挽き割りにして、職員たちが内緒で食べた。育種をやっていたが、本場のアメリカとは規模が違い、十分な成果は上げられないでいた。市内の畑作農家で八列トウキビを作らないところはなかったが、開

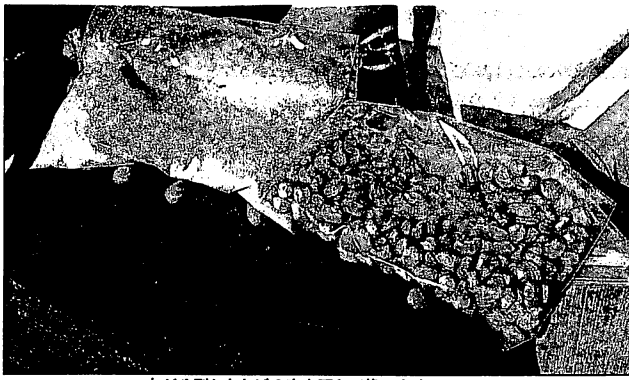
拓地ではいち早く栽培した、甘味種の「ゴールデンクロスバンタム」が高値で売れた思い出もある（さっぽろ文庫40札幌収獲物語中、林さん執筆のトウキビの章を参照のこと）。

「ロングフェローにも何系統かあり、種類は何十もある。坂下の種子はもうないけれど、発見された方の子孫は健在です。オノアは焼きトウキビ用に作られたのではないか。八列トウキビは、味と生産性の面から姿を消したと思いますが、こうした品種は大事にしなくては。保存運動はいいことですね」

名刺に「野老」と記し、自宅そばの傾



若いころ、道のトウモロコシ試験地で育種に携わった経験もある林繁さん



左が八列トウキビの実を石臼で挽いたもの。
粉の食べ方のレパートリーを広げようとして検索している

斜地を「自助園」と名づけて多彩な山菜や野菜、花などの栽培に汗を流す林さんはこう解説し、一次産業を大事にするよう求めている。

新たな料理法も調べて 楽しく世界とつながる

スローフード・フレンズではいま、八

列トウキビの情報をまとめたり、新たな活用方法を模索している。

「スローフードな人生」（新潮社）の著作でイタリアの食の思想を紹介してきた、日本の「味の箱舟プロジェクト」のリーダー・島村菜津さん（フジック・シヨナイター）は、活用法の一つとして、トウキビの実を粉に挽いて食べることを研究してはどうか、と北海道の会員たちに提案した。

「石臼で挽いて、黄色い粒はご飯に入れる、白いほうは粉で使う」というやり方を調べたり、札幌でレストランを経営している会員に食べ方のレパートリーを広げられないか相談して、いま。今後は、栽培方法も載せたレシピ集なども作って、いきたいですね」

こう語る森田里絵さんは、楽しく食べながら徐々に輪が広がってきた「味の箱舟」の活動に手応えを感じていた。硬粒種のトウキビは、イタリアの「箱舟リスト」に入っているし、韓国やアメリカでも保存の動きがある、という。五十歳以上の世代には「郷愁の食べもの」であっても、世界とつながる可能性も秘めているわけだ。

明治の歌人・石川啄木は、「しんとし

て幅廣き町の 秋の夜の 玉蜀黍の焼くるにほひよ」と詠み、札幌滞在を偲んだ。行政マンの三部英二さんは「啄木のトウキビを再現すると札幌のPRにもなるんじゃないか。このトウキビを扱う各地の直売所とのネットワークも創りたい」と意欲を見せる。

生産拡大と効率重視の路線をひた走ってきた、北海道農業のなから姿を消そうとしていた八列トウキビ。百年あまりにわたる歴史をもつこの作物に対し、二十〜三十代の若い人たちが関心をもち、新しい視点で保存運動を進める姿に明日への希望が感じられる。

冒頭に紹介した体験があるわたしは数年前から、「自分で育てたトウキビで、あの味をもう一度」と願っていたが、種子の入手方法がわからず栽培できなかつた。今春、インターネットで通信販売されていると知って早速注文し、荒れ地を耕して種子を蒔いた。山奥なのでエゾシカやキツネ、ヒグマに食べられないか心配だが、うまくいけば秋には数百本収穫できるかもしれない。スローフード・フレンズの会員たちの試みに声援を送りつつ、道北の地でトウキビを育てたい。

ちらし宅配

一戸建・アパート・マンション
札幌市内ご希望地区
へ宅配します。 MID

株式会社ミッド北海道
札幌市白石区南郷通19丁目北2番1号
☎(011)863-6666

「八列トウキビを扱う種苗店

● サッポロフウエン ※通販もやっている

☎011-5333-6541

● 雪印種苗 園芸センター

☎011-891-2803

● 興農園

☎011-3866-8540

■ 北海道スローフード・フレンズ

新得町上佐幌西1線87 湯浅優子方

☎015666-53548

☎015666-53851

www.slowfood-friends.org/