

未来に新しい 「種」を蒔く

海から遠く離れ、周囲を山々に囲まれた盆地で、独自の食文化を育んできた会津地方。ここに古くから伝わる「会津伝統野菜」の担い手として、名乗りを上げた夫婦がいる。会津坂下町で農園を営む、豊川庸平さんと智美さんだ。伝統の危機にある伝統野菜を、次の世代へ。「種」をつなぐバトンを受け取った、彼らの奮闘をご紹介します。



★会津坂下町
福島県



リオリコ農園の豊川庸平さん(45)、芽吹くん(10)、智美さん(48)



会津小菊カボチャ。長期保存がきくため、戊辰戦争では龍城兵の食料となった。



会津丸茄子。田楽のほか、蒸して食べるのが豊川さんのおすすめ。

瀬戸際にたつ会津伝統野菜

余蒔きゅうり、赤筋大根、会津小菊カボチャ、立川ごぼう、真渡瓜など、会津には数十種類の伝統野菜が数百年にわたり伝承されてきた。例えば余蒔きゅうりは一般的なきゅうりより日

照り・乾燥に強いなど、それぞれ会津の気候に適した特性がある。これら伝統野菜は日本各地にも存在するが、戦後にその生産量は激減した。大量生産向きの「F1種」が市場を席巻し、伝統野菜は見向きもされない存在となってしまうのだ。

京野菜をはじめ、そうした伝統野菜は近年ようやく復権を果たし、少しずつ生産量を増やしてきた。そんな中で、会津の伝統野菜を中心に50種類以上の各地の在来種や固定種を栽培しているのが、リオリコ農園こと、豊川庸平さんと智美さん(48)である。ちな



撮影日の最高気温は24℃。雨も少なく干ばつが心配なそう。



成長前の余蒔きゅうりの実。受粉することで成長が始まる。



余蒔きゅうり。戦中に生産が一度途絶えたが、保存された種子から2008年に復活した。

7月の下旬、会津盆地のと真ん中、豊川さんが営む小さな畑では会津伝統野菜のひとつ、余蒔きゅうりが次々と小さく黄色い花を咲かせていた。花の根元には小指ほどのきゅうりの実がある。豊川さんが気にしていたのはミツバチの存在。受粉できないときゅうりの実は萎んで無くなってしまう。受粉できれば一気に実を膨らませ、そのエネルギーを種に送る。植物全体のエネルギーが種のために費やされるのだ。植物の摂理である。

「野菜はどんな環境でも、種を残そう、残そうって育ちます。もいだきゅうりだって放置すると端が丸く膨れて、そこだけ種が成熟します。限られたエネルギーでも、次に種をつなごうってするわけです」。

豊川庸平さん(45)に解説してもらおうと、野菜は「食べるため」に存在しているのではなく、一個の命として生を全うしようとしていることに気付かされる。育てた野菜から自分で種をとって次世代を育てる。自家採種農家ならではの視点がそこにある。

みにリオリコとはスペイン語で「豊かな川」、豊川だからリオリコ、安易な発想です」と笑う二人。茶目つ気のある夫婦だ。

二人は2014年に智美さんの故郷、会津坂下町で新規就農した。しかし当時は会津の人たちですら伝統野菜の味を忘れてしまっていたという。「産直の担当者に食べさせたら、不味くて食べねえ、って断られた。味も見た目も今の消費者にあわせて品種改良された野菜に比べると馴染みのないものだから。最初、地元反応は本当に冷たかったね」。

農業経験がゼロのところからスタートしたこともあり、二人の苦労は今も絶えないというが、それでも在来種にこだわってきたのはなぜなのか。そこには二人が抱いてきた現代社会への危機感がある。

フランスで学んだ「テロワール」

庸平さんは宮城県岩沼市の出身。呉服屋の次男坊に生まれた。根っからの