

# 長岡野菜は宝物

文・鈴木圭介

すずき けいすけ

長岡野菜ブランド協会代表



肴 豆



食用菊おもいのほか



里 芋



ゆうごう(夕顔の実)

トマトやキウリの旬が一向にわからなくなったこの頃だが、蒸かしナスが食卓に出ると「夏だねエ！」誰からともなく、こんなつぶやきがもれるだろう。「肴豆」や「おもいのほか」に秋の深まりを覚え、里芋を見ればおこたで食べる温かいのつべを思い出す。私たちの長岡には豊かな四季を感じさせるすばらしい野菜がまだたくさん残っている。

ほんの少し前までは、長岡だけでなくこの町でも四季折々の野菜くだものに囲まれ、情緒豊かな食生活であったのだが、ある時点からどうもおかしなことになってきた。

昭和三十年代半ばから始まった高度経済成長である。経済効率一辺倒の思想は、野菜やコメなどの農産物にさえ波及し、品種改良や栽培技術の進歩は旬の存在を忘れさせ、化学肥料や農薬の無差別使用など大量生産のためには手段を選ばない時代が続いた。

折から急速な発展を続けるスーパーマーケットは全店均質なものを売る傾向にあるから生産流通のサイドもこれに迎合し、味はともかくたくさん採れて形の揃う野菜が全国を席卷するようになってしまう。錢儲けの材料としての野菜果物。そこでは野菜くだものが食べ物扱いされなくなっていたのだ。

これらの大量の野菜に包囲されて私たちが先祖から受け継いできた大切な野菜、それは作り難くて形が揃わず、たくさん採れないがとても美味しいといういかにも野菜らしい野菜が、忘れ去られ消滅の危機にさらされるのも無理からぬことだっ



白雪こかぶ



だるまれんこん



体菜



長岡菜



ズイキ



梨ナス



糸瓜

たのかもしれない。

もともと日本産の野菜は「みつば」や「わさび」など二十種類くらいといわれている。その他の大多数の野菜は太古の昔から、人々とともに移動してきた。そしてそれが定着した地域で食文化の中心の役を担ってきたのである。それには長い年月が費やされ、先人たちの知恵の結晶が詰まっている。地域の野菜はご先祖様が残してくれた宝物にちがいない。相続税のかからない偉大なる遺産であり、まさに文化そのものではないだろうか。

長岡野菜は現在十三種類。みんな個性豊かなものばかりだ。神楽なんばんと長岡巾着(ナス)の炒め合わせは絶妙な取り合わせだし、グツと冷やしたゆうごうのサラダはビールで決まる。梨ナス、糸瓜の浅漬は言うこと無し。ズイキ、長岡菜、体菜など…

長岡市も新しく広くなった。新市域から新たに長岡野菜の仲間が増えてくるに違いない。これらを大切にしながら本物の豊かな食生活を楽しまないものだ。



神楽なんばんと  
長岡巾着(ナス)の炒め合わせ