

私の京都新聞評

土居 好江



京野菜が人気だ。快進撃を続ける九条ねぎの販売会社「こと京都」(京都市伏見区)が、一次産業の優れた取り組みを顕彰する農林水産祭天皇杯(農水省など主催)の多角化経営部門を受賞した。とのニュースが、12月6日朝刊社会面(27面)の「京日記」欄に載った。販売の仕方を工夫して首都圏で成功した。同社の実践は京野菜だけでなく、京モノといわれる商品の販売戦略に繋がるはずだ。

京漬物、京麩、京湯葉などなど、

「京」が付けば、他府県では2割高く売れる。京野菜の場合、特に東京では、京都の2〜3倍の価格が当たり前とか。この「京」が曲者で、九州で栽培されても京野菜は京野菜である。そのことに疑問を持った「都野菜 賀茂」の東元大喜社長が、京都産を「都野菜」と命名して提供。中京区などにあるその食べ放題の店は、今や行列のできる人気だ。

5年前、パリへ行った折、興味深い話を聞いた。ヴェルサイユ宮

殿で栽培した京野菜で食事会を開催したが、賀茂茄子は大きくならず、茄子紺色に発色しなかった、という。これは京野菜というよりヴェルサイユ野菜ではないか。賀茂茄子は繊細な品種で植えるタイミングも難しい。京の気候風土、そして畑土を活用した上で、伝統的栽培技術を駆使しないと上手に育たないことが多い。

茄子はインド原産で、天平年間(8世紀前半)に渡来した。鎌倉時代から、高い栄養価のある食事を取る豪商や公家らの人糞で土が

京野菜 農家の努力発信を

肥え、京の気候風土によって美味に育つようになった。江戸時代に現在の平安神宮の北の辺りで、数百年にわたり育ててきた代々の農家の努力の結晶だ。住む人、そして自然も含めて京の文化が詰まっている。京都人の生命の糧でもある京野菜は、まさにこのまちの文化財。それだけに野菜の消費量が減少する中、京都府が都市農業に力を入れるという、12月5日朝刊の「京都自治面」(22面)の記

事や、同朝刊の地元経済面(13面)に載る「野菜高付加価値化」の記

事の成果が待ち望まれる。

烏丸六角(中京区)の近くの物販や飲食などの複合施設「京都八本館」の屋上には都心部では日本初の本格的な屋上農場があり、季節の野菜が20種類程、育てている。そんな都心部から15分ほど着く近鉄向島駅(伏見区)近くの畑で中嶋農園が取り組む農業体験は外国人観光客にも好評だ。

その畑で採れた黒米を、近所のすばる高校の生徒は「武士米」と命名した。家康が家臣の健康を気遣い、栄養化の高い黒米を食させた、

という史実に基づく。また桂高校(西京区)では幻の伝統野菜・桂うりの復活など、京野菜の普及に向けての活動に取り組む。

農家の長年の努力と苦勞に想いを馳せ、記事などを通して、真面目な農家の後押しに京都新聞も加わって欲しい。寒い夜、聖護院だいこんを煮込んで身体がほっこりした。ああ、やっぱり京野菜は美味しいわ。

(京すずめ文化観光研究所理事長) 次回の土居さんの評は2月10日に掲載します。