

# わたしと日野菜

日野町発祥の伝統野菜「日野菜」。

その歴史は、およそ500年前の室町時代までさかのぼります。

これまでたくさんの方々の関わりによって現代まで引き継がれてきました。

今回は、そんな日野菜に関わる地域の方々にお話を伺いました。



西大路小学校ふるさと絆支援員 山川 明子さん

山川明子さん(音羽)は、西大路小学校で子ども達と地域の方をつなげ、ふるさとについて学ぶ機会をつくる、「ふるさと絆支援員」として活躍されています。

その取り組みの一環で、子ども達に日野菜の栽培から日野菜漬けにするまでの一連の学習を支援されています。

また、ご自身の畑でも日野菜をはじめ、たくさん野菜を栽培されています。

以降、山川さんの言葉です。

## ●原産日野菜の良さ

日野菜は、義母が自宅の畑で栽培していましたが、高齢になったことから、世代交代して私が育てるようになりました。

義母は市販の種を使っていますが、役場で日野町原産日野菜の種を配布されたことをきっかけに私は原産の種で

栽培しています。

市販の種との違いは、色です。やわらかな赤色で白い部分も真っ白で香りも良いです。今では、自分で種をとって毎年栽培しています。

## ●収穫の楽しみ

日野菜に限らず、畑があると新鮮な野菜がすぐに食べられます。食材が無いから買いに行くのではなく、畑にあるものを見ながら料理ができます。畑に行くと、世話した野菜が実っていると嬉しいですね。

特に日野菜は、色が綺麗でアレンジがたくさんできます。日野菜を使ったドレッシングは白いお皿にピンク色が良く映えて綺麗です。

作った野菜をおいしく食べる方法を考えることも楽しみの一つです。

## ●子ども達と日野菜づくり

西大路小学校では地域の方に協力していただき、3年生が日野菜栽培をしています。

日野菜自体にはみんな馴染みがありますが、実際に自分で種を蒔いて収穫して漬物にする経験は無いので、興味を持って取り組んでいます。

また地域の方と触れ合う機会にもなっています。

日野菜漬けはみんな大好きで、おいしいおいしいと喜んで食べています。



日野菜漬けのタルタルソース春巻き



日野菜漬けチャーハン

## 【山川さんの日野菜料理】

- 山川さんのおすすめの食べ方
- \* 桜漬け
  - \* 甘酢漬け
  - \* チャーハン
  - \* ちらし寿司
  - \* タルタルソース





da-na 山下 江津子さん

山下江津子さん(五月台)は、中之郷にある築150年の古民家でカフェやイベントを行う「da-na」を運営されています。そこで若い世代や男性も参加されている「日野菜漬けワークショップ」を年に数回開催されています。以降、山下さんの言葉です。

●おばあちゃんの日野菜漬け

10年前に日野町に移住して、町内のおばあちゃんに漬け方を教えてもらいました。

教わったものを何人かの知り合いに食べてもらったら、漬け方を教えてほしいという声を多くいただいたので、5年前からワークショップを開催するようになりました。

日野菜は、町内の生産者さんから仕入れており、ワークショップに参加された方と生産者さんが繋がるきっかけにもなっています。

●参加者の声

参加される方は、20代後半から40代の女性が多く、男性もおられます。参加された方からは、「子どもが日野菜漬けを大好きになってごはんをいっぱい食べるようになった」、「おいしいか



日野菜漬けワークショップに参加した親子

ら友人にあげたらとても喜ばれる」などの感想をいただき、日野菜漬けは多くの方に愛されているなど、感じます。また、日野菜漬けの味に惚れた町外の方が、それぞれの町でその味を広めてくれています。

●色が美しく新鮮な日野菜

日野菜の魅力は、鮮やかな色味です。食卓に日野菜があると、華やかになり、お弁当にも重宝します。

また、町発祥の野菜なので、新鮮なものが手に入り、生産者の顔が見えることも魅力の一つです。

●生活の中に豊かな食卓を

食卓にごはんとみそ汁と漬物があれば生きていけると思っています。自分で好みの漬物の味を見つけてもらって、昔のおばあちゃんの味みたいなものが各家庭にできたら良いと思います。そんな家庭が増えるきっかけになってほしいです。

山下さんの  
おすすめのお食べ方

- \*てんぷら
- \*きんぴら
- \*みそ汁
- \*炊き込みごはん

日野菜の  
栽培方法

①畑の準備



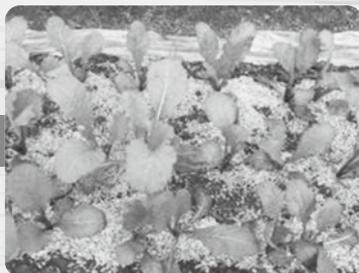
水はけの良い畑で...

②種まき



適期に種をまき...

③間引き



日野菜が大きく成長するように...



深山口日野菜原種組合 組合長 富田幸さん(左)、前組合長 曾羽貢さん(右)

●発足の経緯

長年、深山口で原種を守ってこられた田中保男さんがお亡くなりになり、このままでは原種を守っていく人がいなくなってしまうという状況になりました。

田中さんの意志を受けつぎ、曾羽松司さんが中心となり特産品の原種を守っていきこうという想いを持った有志が立ち上がり、平成17年7月に原種組合を発足しました。

●原種の採取方法

原種を残すための栽培は、たいへん手間がかかります。

原種組合で、南比都佐公民館裏に3枚の田を所有しており、苗を作る田、種を植える田、水稻栽培の田を順番に回しています。

こうして手間と技術をかけて実った種を収穫して、原種を守っています。

市場に出回っている日野菜の多くは、町外で生産されたもので、本来の日野町原産の日野菜は限られた場所ではしか手に入れることができません。

こうしたなか、深山口日野菜原種組合では、10軒(18名)の会員が原産日野菜の種を守るために活動されています。

今回は、前組合長の曾羽貢さん(深山口)にお話を伺いました。

以降、曾羽さんの言葉です。

9月中旬土壌作りをして種を蒔く  
 芽が出たら3回ほど間引く  
 11月中旬に、日野菜を一本ずつ丁寧に別の田んぼへ移植  
 3月に花が咲く  
 5月に種が実る

町の伝統野菜を守っていくための種として、活動を継続していかねあかんという、皆の想いは共通してあります。

【マメ知識】

深山口では昔から、日野菜と別の植物が交配しないように、地域の方々が春の時期に黄色い花を切り落として回り、原種を守ってこられました。



原種販売情報

原種の種は南比都佐公民館、JAグリーン近江日野東支店で購入できます。

また、日野町役場で毎年7月に無料配布しています(数量限定)。

今年度の配布は終了しています。



◆問い合わせ先

南比都佐公民館  
 ☎0748-52-1220

JAグリーン近江

日野東支店 営農経済課

☎0748-52-2212

④肥料をやる  
 肥料をやって大きく…

⑤病害虫に注意  
 害虫や病気の対策を…

⑥収穫  
 立派な日野菜ができました！