

「日野」という名が付き、全国的にも知られている日野町の伝統野菜「日野菜」。カブの一種で、赤紫色と白色の分け目がはっきりしている見た目も美しい野菜です。漬物として食され、独特の苦味と辛味が味わい深く、広く親しまれています。「日野菜が好き」——人々の思いを受けて、日野菜を守り、育てていく取り組みが動き出しています。



日野菜の原種を無料で配布しています

原産・日野菜を守り、育てるため、さまざまな取り組みが始まっています。

現在、市場に回っている日野菜の多くは、県外や日野町以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のしか手に入らない状況です。

そのような中、深山口日野菜原種組合では、12名の会員が原産日野菜の種を採取されています。昨年度から、その種と栽培マニュアルをセットにして無料で配布され、今年も8月1日から役場で配布（限定200袋）が始まっています。

また、今年度は、日野町商工会においても、日野菜プロジェクト委員会を立ち上げ、新商品開発と全国展開を目指し、取り組みが始まりました。

日野菜の原種は

深山口の誇り



深山口日野菜原種組合
代表 曾羽 松司さん
(67歳)

長年、深山口で原種を守ってこられた田中保男さんが3年前に亡くなられ、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。「昔ながらの原種が絶えてしまうことが、ご祖先様に申し訳ない。日野菜の原種は深山口の誇りである」という人々の思いから、個人で引き継ぐのは大変なので、みんなでやろうと、ななび青果市場に出品しているメンバーで「深山口日野菜原種組合」を発足しました。

原種を残すための栽培は、神経を使い、大変手間が掛かります。

9月中旬に土壌作りをして種をまき、芽が出たら3回ほど間引き、45日間くらい経った10月中・下旬に、日野菜として収穫できるようにになります。11月中旬に、引いた日野菜を一本ずつ丁寧に田んぼへ移植します。その際、日野菜は真っ直ぐで赤紫色と白色がはっきりと出ていてきれいなもの、葉もしっかりと立っていて虫が食っていない、特に質の良いもの（「原原種」と呼ぶ）を選んで移植します。

当組合では、2反の田んぼから総量約70kgの原種を採取しています。日野菜がほかの種類と交配しないように、周囲を見回るなどの注意を払わなければなりません。また、畑から田んぼへ移植するなど、手間と技術が必要になり、採算が取れない状況です。それでも、「伝統を引き継ぎ、日野菜の原種を作ることが私たちの使命である」という思いで取り組んでいます。

みんなが日野菜の原種を使って日野菜を作ってほしいと思っています。原種の発芽率は100%近くですので、まく時期にさえ気を付ければ、園芸をしたことがある方なら、日野菜の栽培は誰にでも出来ます。

みんなで日野菜を育てましょう。

日野菜を守り、育てよう

日野菜の原種であなただもチャレンジ!

▶ 昨年の日野菜漬けコンクールの様子



日野菜漬けコンクールに
あなたも出品しませんか？

町 では、原産地の特産「日野菜」の生産量拡大に、生産者が意欲を持って取り組んでいた。出荷の栽培を拡大し、品質向上の取り組みを進めるとともに、その名を広くPRするためのものです。

取り組みの一つとして、鎌掛地区で毎年開催され、本年度12回目を迎える日野菜漬けコンクールをさらに盛り上げていくため、著名な審査員を迎え、全国へPRするための協力をしていきたいと考えています。

皆さんもこの機会に、深山口日野菜原種組合の種を利用し、ご家庭で日野菜を栽培して、日野菜漬けをコンクールに出品してはいかがでしょうか。

コンクールの審査日は、11月2日(金)です。コンクールの詳しい内容は、後日、各地区公民館に配置するチラシをご覧ください。

◆ 問い合わせ先

農林課 農政担当

☎ 6563 有線 7773

商工観光課 商工観光担当

☎ 6562 有線 8965

鎌掛公民館

☎ 1210 有線 5174

キラリ人

寺澤 清穂 さん(64歳)
三十坪上



▲ 白色と赤紫色がきれいな日野菜

「日野菜愛承会」という会を作り、日野菜作りを研究されている寺澤さん。日野菜の歴史や栽培の記録をご自身のホームページで公開されています。

若いころ、漬物屋をしながら、室町時代から続いていた日野菜の伝統を守るために、生産技術を確立しようと、栽培方法の研究を始められました。肥料を変えたり、種をまく時期を変えたりして、安定した日野菜の生産ができるように試行錯誤。その様子は、寺澤さんのホームページ「日野菜のホームページ」http://www.dawa.ne.jp/kyoho/で公開されています。寺澤さんのおすすめで日野菜の栽培を始めた方の様子や、日野菜のレシピなども紹介されています。

日野町農業委員会農政部長をされている寺澤さん。今年度、日野町商工会において発足された「日野菜プロジェクト委員会」のメンバーでもあります。「新しいものを作らなアカンし、伝統も守っていかなアカン」と、日野菜の伝承、振興を通じて人々の交流、自然環境の保全と向上、まちづくりの推進に寄与することを目的に「日野菜愛承会」を作り、活動されています。昨年は、姉妹都市・韓国恩山^{ウサン}面へ使節団として参加し、日野菜の種を贈呈されました。また、「氏郷まつり」楽市楽

座「2006産業フェア」では、日野菜のキムチ漬けを日野町国際親善協会に提供され、好評でした。

日野菜の起源について、「その昔、鎌掛のしゃくなげ溪で発見された日野菜が元祖だと伝えられており、かつては「津田かぶ」のような牛角の形をしていましたが、村井の吉村源兵衛氏の親子2代にわたる改良の結果、今の細長い真つ直ぐな形になったと言われています」と語ってくださいました。

取材のときは、6月1日にまた日野菜が収穫の時期となり、畑を案内してください、土の中から真つ直ぐに伸びたきれいな日野菜を見せていただきました。「赤と白と葉の青の色合いが美しく、それがうれしい」とおっしゃる寺澤さん。日野菜が好きなのが嬉しいことを願っておられます。

採れた日野菜で漬物を作り、鎌掛出身の奥さまに味を見てもらうそうです。「私の日野菜と鎌掛の日野菜で漬物を食べ比べてみたいですよ」とうれしそうに笑顔で話される姿に、日野菜に対する深い愛情が感じられました。