



「共創」社会への一歩として

いわき地域学会代表幹事 吉田 隆治

「いわき昔野菜」を知る前には、こんなことを考えていたものだ。

「大量生産・大量消費」の流通システムでは、その野菜がどこでだれの手で栽培されたかを気にかける消費者は、いても少ない。同様に、自分の栽培した野菜をどこでだれが食べるのかに思いを致す生産者も、多くはない。その中間に位置する販売人は、料理人はどうだろう。それぞれがそれぞれの利益の最大化を求めるときりにおいては、経済性がその価値を決めるから、それぞれのつながりは流動的で危ういものになる。消費者は当然、安い商品を買う――。

東日本大震災をきっかけに、昔野菜が注目を集めるようになったのか。それとも、その前から昔野菜に引かれる空気のようなものが生まれていたのか。ローカルな世界で生きてきた人間としては、震災前に醸成された昔野菜への興味・関心が3・11で一気に広まった、というふうに解釈する。

その証拠に、いわき昔野菜の発掘調査事業は東日本大震災の前にスタートした。以来、その成果が毎年、イベント開催や『いわき昔野菜図譜』の発行となって市民に還元されている。なによりもこの6年間に、いわき昔野菜の生産者～料理人～消費者の三者が「顔の見える新しい関係」を築いてきた。昔野菜といういわき独自の資源を素材にして、図らずも「共創」社会づくりが進められてきた、と言い換えてもよい。

生産者と料理人がつながりあい、尊重しあって「いわき昔野菜」から新しい価値を「共創」する。消費者も同じように敬意をもって生産者や料理人と出会い、新しい価値を「共創」する仲間になる。哲学者内山節氏の言にならえば、そこには経済性を越えた、ともに価値をつくり出す充足感や幸福感がある。

それはつまり、今まで忘れられていた、光を当てられることの少なかった、ほんとうは豊かな地域の宝物を生かして、新しいローカルな世界を「共創」する、ということだ。生産～加工～消費の連環を確かなものにするのが「食文化創造都市いわき」への一歩になる。

目次

「共創」社会への一歩として	1
いわき昔野菜について	4

いわき昔野菜 × お家レシピ

金成 誠 × 小白井きゅうり	7
冷製パスタ サラダ仕立て ~小白井きゅうりソース~	8
ハナ鯛のソテー ワサビダイコンソース	9
むすめきたかの2つのリゾット	10
おくいものヴィシソワーズ	12
店舗紹介 食材紹介	13

COLUMN 春	14
----------	----

片平裕之 × ユウガオ	15
ユウガオの冷製カッペリーニ	16
カボチャと金時豆のようかん	17

COLUMN 夏	18
----------	----

鈴木俊太郎 × 親孝行豆	19
おくいもと桃の冷製ヴィシソワーズスープ	20
親孝行豆と鶏肉の焼き巾着	21
店舗紹介 食材紹介	22

菅波隆幸 × おかごぼう	23
おかごぼうのポタージュ	24
おくいもと豆腐と和牛のコロッケ	25
白さつまごはん	26
むすめきたかと抹茶とチョコレートのタルト	27
店舗紹介 食材紹介	28

今野詠史 × ワサビダイコン	29
ワサビダイコンとツナのディップソース	31
おかごぼうの食べるソース	32
じゅうねんと落花生のディップソース	
いわき一本太ねぎのピリ辛醤油だれ	
いわき一本太ねぎの焼きねぎバターソース	
店舗紹介 食材紹介	33

COLUMN 秋	34
----------	----

いわき昔野菜 × プロレシピ

栗崎 透 × おくいも	37
昔きゅうりと北寄貝の炙り焼き	38
カボチャの冷たいスープ	
ユウガオのコンポートのゼリー寄せ	
スズキのポアレ ニラバターソース おくいものピューレ添え	39
店舗紹介 食材紹介	40
星 真帆 × むすめきたか	41
さつまいものタルトとむすめきたかのパンナコッタ	42
岩本直也 × あおばた	43
おかごぼうのスープ ~フリットとピューレをそえて~	44
のりまめとさとまめとアサリのリゾット	
イベリコ豚のソテー ~ワサビダイコンのソース~	
前菜盛り合わせ	45
店舗紹介 食材紹介	46
北林由布子 × 長兵衛	47
有精卵の初卵と菜花の目玉焼き	48
さとまめ、のりまめとトリヴェッラのズッパ	
長兵衛とサルシッチャとゴルゴンゾーラのピッツァ	
いわき一本太ねぎのクリームソースで食べる真鯛の石釜焼き	
五穀味鶏とおかごぼうの白ワイン煮込み	
じゅうねんとジャージー牛乳のラテコッタ むすめきたかを一緒に	
おくいもと白石さんのブロッコリーを粉吹き芋風に	49
白石さんの長兵衛と好間の小麦、生木葉ファームの有精卵で作ったニョッキ	
店舗紹介 食材紹介	50

(付録)

いわき昔野菜図譜 其の伍

いわき昔野菜市内分布図	53
湯長谷半白きゅうり	54
赤にんにく	56
長兵衛	58
なっとう豆	60
COLUMN 冬	62
編集後記	63

いわき昔野菜について

「いわき昔野菜」。みなさんをご存じでしょうか。今、全国的に大きな盛り上がりを見せている「在来作物（野菜）」、「伝統野菜」について、そして「いわき昔野菜」についてご紹介します。

● 在来作物（野菜）とは

在来作物研究の第一人者、江頭宏昌先生（山形大学農学部 教授）が会長をつとめる、「山形在来作物研究会」によると、在来作物は、「ある地域で、世代を超えて、栽培者自身が自家採種などによって栽培・保存を続けながら生活に利用されてきた作物」とであると定義しています。

作物には、穀物、野菜、果樹、花きなどが含まれますが、野菜だけを指すときには「在来野菜」といいます。

● 伝統野菜とは

では次に、「伝統野菜」。

広い意味では「在来野菜」と同義です。しかし、近年ではブランド化を目的として、栽培場所・栽培歴・品質基準・伝統食との結びつきなど、一定の基準を満たして認定された野菜を呼ぶことが多くなっています。

● いわき昔野菜とは

では最後に、「いわき昔野菜」。大きく、二つの特徴があります。

- ① 何十年もの間、その土地で栽培され続けてきた農作物（目安は 30 年以上）。
- ② 親から子へと、世代を超えて自家採種や株分けによって受け継がれてきた農作物。これらは長い年月をかけ、その土地に馴染み、地域の食文化と深く結びついてきました。

在来作物に非常に定義は近いですが、現在いわき市には約 70 種類もの作物が確認されています。「いわきとっくり芋」のように、ブランド化しているものもあれば、自家消費分としてのみ作られているものもあります。そのどちらも等しく大切に、継承・保存をしていかなければいけません。そこで私たちは、「在来作物」と「伝統野菜」を含めた新しい呼び名「いわき昔野菜」を作り、次の世代へ繋いでいくための活動を行っています。