

# 城下町の名残り～ひご野菜～

～食・農・eco～ くらし・マイルーシアリانس & 野菜ソムリエ 北あつこ

伝統野菜といえば「京野菜」「加賀野菜」が全国的に有名です。皆さんは熊本伝統「ひご野菜」をご存知でしょうか？「ひご野菜」には 15 品目の指定があり、他県と比べると品目が豊富です。にもかかわらず今ひとつ認知度が低いのは、在来種である事で収量や収穫期が限られていて、一般の流通には不向きで店頭で見かける事ができないからです。さらに日本人の食の欧米化、核家族化などで従来の「ひご野菜」は消費者のニーズに合わなくなり姿を消したといわれています。

私自身、3年前から「ひご野菜」の普及活動に参加して色々勉強していくうちに、それらが持つストーリーには大変興味深いものを感じています。例えばお正月の雑煮には「熊本京菜」「長にんじん」「水前寺もやし」が使われます。京菜は“名を上げる”という武士の縁起が名前の由来。水前寺もやし、長にんじんはその長さが特徴で、これは長寿を意味します。縁起のいい食材を使う事で新年を迎える日本人の豊かな感性が今に受け継がれているのです。

城下町である事から加藤清正や細川家と深く関わりを持っています。最近栄養価が高い事で注目されている「水前寺菜」は葉の色が表裏で、緑と紫に分かれていて、その昔細川家の茶席で茶花として用いられていたそうです。今ではほとんどの人が食する事のない「ずいき」は幕府への献上品であり、清正の時代では干したずいきを畳の下で保存し、ろう城に備えたと伝えられています。辛しれんこんに使われる「れんこん」は、切り口が細川家の九曜の紋と似ている事で親しまれ、穴が開いている事から、「先が見通せる」ということで縁起物とされていました。長さが 50 センチを超える「春日ぼうぶら」(南瓜)は民謡おてもやんにも登場するほど庶民にとって身近な食材であった事が伺えます。

「ひご野菜」のもう一つの特徴としては水との関わりです。水前寺もやし、水前寺のり、水前寺せりにおいては、昔も今も江津湖周辺の湧水によって栽培され守られていて、これらの野菜は水がきれいであり、水温や水量に大きく左右される事から栽培が難しく後継者不足が問題になっています。

伝統野菜は「身土不二」を表す食材であり、これを継承するには地域に残る食文化をまるごと自然と一緒に受け入れる事が重要です。飽食に終止符を打って、四季を感じる食生活に変える事も私達にできるエコ活動ではないでしょうか。

## 【ブチひご野菜講座】



「ひご野菜」！！皆さんご存知ですか？

<p><b>熊本京菜</b></p>	<p><b>水前寺もやし</b></p>	<p><b>熊本長にんじん</b></p>	<p><b>ひともじ</b></p>	<p><b>ずいき</b></p>
<p><b>れんこん</b></p>	<p><b>水前寺菜</b></p>	<p><b>春日ぼうぶら</b></p>	<p><b>芋の芽</b></p>	<p><b>熊本赤なす</b></p>
<p><b>熊本ねぎ</b></p>	<p><b>水前寺せり</b></p>	<p><b>水前寺のり</b></p>	<p><b>熊本いんげん</b></p>	<p><b>熊本黒皮かぼちゃ</b></p>

