



給食だより 12月号



ひのしりつひのだいさんしょうがっこう
日野市立日野第三小学校

伝統野菜の継承

伝統野菜とは、日本各地で古くから栽培されてきた地方野菜のことです。地域の気候や文化に合わせて継承され、生産されてきました。京都府の「京野菜」、石川県金沢市周辺の「加賀野菜」などが有名です。

伝統野菜の歴史

伝統野菜の多くは、ヨーロッパや中国、アジア諸国など海外から日本にもたらされた野菜が各地に広がり、それぞれの土地の気候、風土に適した野菜として定着したものです。これらの野菜は、在来種、固定種と呼ばれるもので、40年から50年前までは各地で当たり前に食べられ、市域の食文化とも密接に関係してきました。しかし、大部分の在来種、固定種は歴史の中でその姿を消しつつあります。

戦後、経済の復興に伴い日本の食卓が「米・魚・味噌汁」といった和食から、「パン・肉・スープ」といった洋食に変化したこと、大根や白菜などの和食に合う野菜は衰退し、玉葱、キャベツ、レタス、トマトといった洋食に合う野菜の消費が伸びていきました。高度成長期に入り、都市部の人口が急激に増加したことにより、生鮮食品の大都市への安定的な供給が求められるようになりました。それにより、旬や大きさなどバラつきが出て当然の野菜に対しても、一定の量と質が求められる時代になっていきました。

このような時代の流れの中で、どこでも誰でも育てやすい品種が選ばれ、品種改良を行った野菜の育成が盛んになり、古くからの在来種や固定種は徐々に栽培する農家が減っていきました。

しかし、2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことが推進力となり、地域の特産物、地産地消、スローフードといった新しいスタイルで伝統野菜の需要は見直されつつあります。

日野市の伝統野菜 東光寺大根

東光寺大根は、約100年前から日野市内の東光寺地区で栽培されています。東光寺大根の首の太さは10円玉ぐらいと大変細く、長さは1mほどあるため、折らないように引き抜くのが大変難しい大根です。東光寺大根は、主にたくあん用として栽培され、昔は日本橋の高級料理屋の漬物として提供されていました。ハ王子市の絹織物工場で働く方々の食事として食べられたりしてきました。50年ほど前までは東光寺地区で100軒ぐらいの農家が栽培していましたが、今では3軒に減少しているそうです。



栽培から収穫まで ~東光寺大根~



東光寺大根は8月半ばに種まきを始め、9月前半に草むしりやおろぬき（間引き）を行います。この約1か月の間に種のまき直しをするそうです。昨年は猛暑の影響により5回ほどまき直しをしたそうですが、それでも例年より収穫量が減ってしまったため、今年は昨年より種を1.5倍ぐらいに増やして栽培を行っているそうです。朝5時半から9時過ぎまでと夕方6時から2時間程度、病虫害の確認と水やりをしているそうで、水やりは手作業で100L特大サイズのジョウロで1時間以上かけて行うそうです。9月を過ぎたら草むしりやおろぬきをし、無事に大きく育ったら、10月末頃から収穫が始まるそうです。

東光寺大根のたくあん…10月末から収穫が始まると、生の東光寺大根を使用した献立が日野市内の学校給食の献立に登場します。また、収穫された東光寺大根の多くは、地元の農家の方々の手によって、米ぬかと塩だけの昔ながらの製法でたくあんになります。東光寺大根のたくあんも日野市内の学校給食で使用しており、現代の子供たちに伝統野菜の味をつないでいます。

12月の給食目標

何でも食べて丈夫な体を作ろう

