



「神戸も昔はそこらじゅうに農地があったのに、そこで作ってた野菜はどこいったんや?」。そんな素朴な疑問から2017年4月、「神戸の伝統野菜保存会」を立ち上げ、神戸ゆかりの野菜の再興・普及に乗り出した。

大学卒業後から65歳まで、県内外のバルブ製造会社に勤務。70歳まではコンサル業にいらした。その後入学した神戸市シルバークレッジ園芸専攻で研究中、神戸には京野菜のような地域発祥野菜があまりないことに気付いた。

近隣市も調べ、かつて東灘区でも作られていたという「阪神のオランダトマト」や、西宮市の「鳴尾いちご」の情報を入手。継承する数少ない農家らと直接交渉して苗を分けてもらい、西区にある畑で増殖に取り組む。

「例えば今のトマトは、甘さだけに傾倒している」。昔ながらの伝統野菜は、甘味だ

神戸の伝統野菜保存会代表

渡部 啓史さん(75)

地元ゆかりの野菜広める

これぞ神戸流

けでなく、酸味、塩味などのバランスが取れており、よりうま味を感じられるという。また、大きさや生産性を求め、農業や化学肥料を使う育て方に対し、伝統野菜は無農薬が「条件」。野菜本来の味をアピールする。

農業は素人。だがそれ故に、無駄と決めつけず柔軟な発想が生まれる。育てたトマトやイチゴは幅広い年代に親しんでもらおうと、今年中にもジヤムにして初販売する予定だ。まずは伝統野菜の販路を開拓してブランド力を上げ、若手農家が担い手となる支援につなげようと意気込む。

子ども食堂への野菜の寄付や、障害児らの働く場の提供など、伝統野菜を通じた社会貢献も見据える。「人にやれと言っ前にまずは自分でやる。残りの人生を懸けている」。西区在住。(名倉あかり)