

「ねぎ坊主」と呼ばれる小さな白い花の束は秋になると、黄金色に輝き“2度目の花”を咲かせ、新しい種を産み落とす。

種、 花開く

秋に収穫された在来野菜「札幌黄（玉ねぎ）」の種。黄金色となった花に守られた種が、また次の命を生み出します。種を採り、守り、栽培し続ける大作幸一さん・淳史さん（北海道札幌市）を訪ねました。

継承される 札幌黄

「この石倉には札幌黄のすごさが秘められているからね」と大作幸一さん。代々、種を採り、つないできたその光景は神秘的。

次世代へ 種をつなぐ

カサカサカサ、サツサツ。枯れた花や茎を種採り機で取り除き、さらにふるいにかけて種だけを集めていく。祖父の時代に石を積み上げて建てた石倉は、昔は馬小屋でしたが、今は在来作物の「札幌黄(玉ねぎ)」の種採りのために使われています。開いた扉から差し込む銀世界の光のもと行われる、次の世代へ種をつなぐ神秘的な作業。



の淳史さん。「花殻を取って種だけにするのは、種採りの作業では最後の仕事だけど、大作家の札幌黄作りにとっては最初の仕事になります。こうして100年以上、種を採って

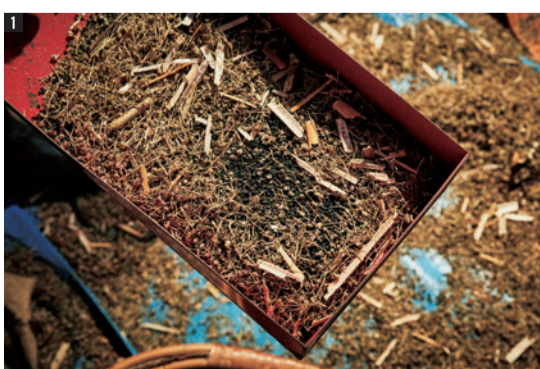
は播いてきました」と話が続きます。「札幌黄」は、日本の玉ねぎ栽培発祥の地・北海道札幌に伝わる在来作物です。「在来作物」とは、その地域で世代を超えて「種採りと栽培」が続けられ、その風土に適した作物のこと。一般品種と違い、地域ごとに伝わる個性豊かな味や形が特徴です。在来作物がその個性を次世代につなぐのに対して、一代交配種(F1種)は、形が揃って病気にも強く、また味にくせがなく食べやすいとされますが、次世代にその性質が伝わらない「一代限りの種」です。現在、日本で栽培されている野菜のほとんどはF1種。F1種はその栽培のしやすさと安定の品質で、生産者ひいては消費者の生活を支えています。一方で在来作物を誰も栽培しなくなれば、その作物はあつという間にこの世界から消えてしまうこととなります。

種採りと草採り 大作家の札幌黄

「種採りはまず前の年に選抜しておいた札幌黄をそのまま4月中旬に畑に植えます。生長すると長ねぎのような緑の葉の上に、「ねぎ坊主」と呼ばれる、小さな白い花がポンポンのようにまとまって咲きます。それを8月下旬に刈り取って、石倉の中で乾燥させるんです。11月中旬、枯れた花が割れて種が見えたら、乾き具合を確認し、種採りの日を決めています。今ではこの辺りで種採りを行っているのはうちを入れて4〜5軒です」

採り終えた種は、次の年の春に播きます。F1種と比べると病気にかかりやすく、形も不揃いのものが多いですが、大作家では有機農業で育てています。「人が食べるものだから、やっぱり安心できる方がいいですよ。ね。でも、農業を使わないから草取

- 1 残っている花殻はさらにふるいにかけて取り除いていきます。
- 2 F1種の台頭や公害問題などがあつた激動の時代に、大作さんは種採りも有機農業も守り続けてきました。
- 3 最後は葉書の先端を使い、花殻を一つ一つ取って種だけにします。
- 4 秋の11月と云えども、扉の外は銀世界。キンと張り詰めた冷たい空気の中、種を集め続ける大作さん。



※撮影は2019年9月・11月に行いました。



5 札幌黄を食べた淳史さんは、「玉ねぎを食べるならやっぱり札幌黄」。加熱すると甘味が強く、味が濃くなるのが最大の特徴。

6 大作幸一さん(右)、息子の淳史さん(中央)、淳史さんの妻・静さん(左)。

7 「去年は雨が少なくて玉が小さく、形が不揃いでした。今年はそれに比べると、8月の畑を見ている限りでは、玉も大きく形も揃い、肉厚も水分もよさそうです」と淳史さん。



りがとにかく大変。種採りに草取り、大変なことだらけ」。8月には玉ねぎを掘り出し、畑の上で乾燥、熟成させて9月頃に本収穫となります。こうしてまた翌年の種採り用の札幌黄が選抜され、未来へつなげられていくのです。

個も尊重し、種も守る

今年6月、農家の自家採種(種採り)に制限が加わる「種苗法改正」(コラム参照)が国会で見送られました。種苗法改正案は、大作家の様に、在来種、固定種などを自家採種している生産者にも大きく影響を及ぼす可能性が指摘されています。

淳史さんは種採りについて語ります。「F1種が登場して『まだ種採りなんてしてるのか』という声が聞こえてきても、これまでずっと父親が種採りの伝統を守ってきたくれました。今はまだ種採りを続けられても、これからいつ規制されるか分かりません。食、種、そして命の多様性を守るための法律が、企業の利益や特許を守るために使われている気がして、個性豊かな在来作物がなくなったら、作物は均一化されて面白みもありません。私は札幌黄の味が好きです。おいしい札幌黄を作り続けたい。そして皆さんもおいしく、大切に食べてもらえたら、それ以上は望みません」。札幌黄の種採りは、法改正などの危うさを含みながらも、淳史さんから次世代へこれからも継承されていくことでしょう。

在来作物を食べるといふことは、個を尊重し、種を守ること。そして何よりおいしくて、楽しい。一粒一粒の種を紡いで育てた、「札幌黄」を食べ、多種多様な命があふれる未来を想像してみませんか。

C O L U M N

種採りと「種苗法改正」の関係とは?

種苗法とは、植物の新品種の創作に対する保護を定めた法律です。その新品種を登録することで、育成する権利(育成者権)を占有することができます。

種苗法の改正で一番懸念される点は、今までは登録品種であっても原則自由とされてきた農家の自家増殖が、許諾がなければできなくなり、実質的な自家増殖禁止になることです。

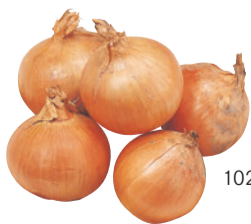
また、新たに品種登録簿に記載された特性(特性表)で比較する制度が設けられることによって、侵害立証を行いやすくとされています。

そのことにより、在来種や固定種など、登録品種以外の品種を栽培していても、特性表の偶然の一致だけで育成者権を侵害していると判定される可能性を否定できません。

札幌で100年以上、自家採種・栽培する大作家の逸品
北海道・大作さんの玉ねぎ(札幌黄)

1025
500g 383円(税込414円)

1026
1kg 638円(税込689円)



1026のイメージ

※一部、小さめのものが入る場合があります。
※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト143号も合わせてご覧ください。

Photo:Taro Terasawa Text:Maiko Oasa Design:Better Days



8 大作家の定番、水を使わず札幌黄の水分だけで作る「札幌黄カレー」。オリーブオイルと塩をかけて丸ごとオープンで焼いた、札幌黄のグリルも添えて。

8 お爺さんの代からある大きな木も札幌黄の畑を見守っています。

イベント

オンライン開催 > 短角牛の生産者に会いに行く！

山形村短角牛オンラインベコツアー

2020.10.31(土) 15:00~19:00



38回目を迎える大地を守る会の長寿の産地交流ツアー。今年は山形村短角牛肥育部会(岩手県久慈市)の皆さんとオンラインでつなぎ、牛たちが牛舎で過ごす日常を見たり、生産者とお話したりすることができます。ベコ汁など郷土料理が学べる「農家ごはん講座」や「縄ない体験」、生産者との乾杯タイムもご用意！短角牛の里を楽しむ4時間、秋の思い出にいかがですか？

DATA

集合場所…Zoomでの配信

訪問先…山形村短角牛肥育部会(岩手県久慈市)

参加費…3,000円(1組)

※参加費は事前振込です。

※農家ごはん講座の一部材料、縄ない体験の材料、地元産ワインやパンフレットなどを含みます。

定員…30名

申込締切…10月22日(木)

主催…大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション室、岩手県久慈市、JA新いわて

※農家ごはん講座の一部材料、縄ない体験の材料、地元産ワインやパンフレットなどは、事前にご自宅まで宅急便にて、また材料・レシピは事前にメールにてお送りいたします。当日までにその他必要な材料をご準備ください。



1 短角牛は、夏は山、冬は牛舎で健康に過ごします。

2 濃厚なベコ汁の赤身と芳ばしい脂がマッチしたベコ汁。

3 部長・中屋敷稔さんご一家

オンライン開催 > 長野修平さんwith中津ミート

自宅で楽しむアウトドア料理&クラフト

2020.11.14(土) 10:00~14:00



毎年恒例のネイチャークラフト作家・長野修平さんの「ネイチャークラフト教室」を、今年はオンラインで開催します。今回は長野さんが、中津ミート(神奈川県愛川町)のベーコンやハムを使い、家にいながらもアウトドア気分を楽しめる料理をレクチャー。もちろん、自然素材でデザートスプーンを作る工作も楽しめます。中津ミートのスタッフによる商品の解説付きです。

DATA

会場…キャンプ場よりZoomでの配信

講師…ネイチャークラフト作家・長野修平さん、中津ミート・松下龍さん、太田雄大さん

参加費…2,500円(1組)

※参加費は事前振込です。

※料理に使う中津ミートの食材と工作材料を含みます。

定員…20組

申込締切…2020年10月23日(金)

主催…大地を守る会

森と木の住まいづくりフォーラム

※ご自宅にある工作用ナイフで参加いただくことも可能ですし、モウナナイフ(写真下)を購入することも可能です。事前にご自宅まで材料とレシピを宅急便にてお送りいたします。当日までにその他必要な材料をご準備ください。



4 肉や野菜のうまみをぐんと引き出すアウトドア料理。

5 手作りするデザートスプーンは温かみがあります。

長野修平さん



オンライン開催について

※インターネットに接続できるカメラ付きのパソコン・スマートフォン・タブレットのいずれかが必要です。
※「Zoom」を使用したオンラインでの開催となります。事前にアプリ「Zoom」のダウンロードをお願いいたします。「Zoom」の使い方が分からない方は、お気軽にお問合せください。
※参加費の振込先や当日のURLなどの詳細は、参加の決定後、メールにてお知らせいたします。

お知らせ

「古着回収2020秋」が始まりました！

大地を守る会はNPO法人JFSA(千葉県千葉市)と協力し、夏・秋・冬の年3回、古着回収を行っています。会員の皆さんに古着を送っていただくことで、パキスタンのスラムの子どもたちが学校で学ぶ機会を得られます。皆さんの古着はJFSAで選別後、パキスタンへ。現地で販売された古着の売上金が、スラムにあ

る無料の学校「アル・カイルアカデミー」の運営に充てられるという仕組みです。自宅から古着が、約6,000キロ離れた国の子どもたちの未来をつくる、大きな力になります。子どもたちや学校などについて、また「古着回収2020秋」の詳細は、右記のホームページをご覧ください。

- 1 船で約30日間かけて古着はパキスタンカラチ市に到着。
- 2 集まった古着はまず日本で選別します。
- 2 学校は学べるだけでなく、友達と一緒に過ごせるので楽しい。

▼オイシックス・ラ・大地のホームページ
<https://www.oisixradaichi.co.jp/company/withord/furugi/>



『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション室
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513