

# “農と食” 北の大地から

連載第23回

## 在来種を守り 育てる人たち (その1)

### “幻のトウキビ”復活へ 芽室の青年たちが試作

わたしが少年だった一九六〇年代、開拓農家の秋の味覚といえば「トウキビ・カボチャ・ジャガイモ」の三点セットだった。一生に必要な量をこの時期に食べたような気がする。土の匂いがする「トウキビ」のぼうが、和名の「トウモロコシ」よりも響きがいい。

スイートコーンはまだ普及しておらず、トウキビといえば粒が八列に並んだ硬粒種(フリントコーン)。実が入るとすぐに硬くなった。ゆでて食べる味はいま一つだが、七輪の上で焼くと香ばしくてうまい。貧しい農家の知恵だ

ったのだろうか、風邪をひくと、干したトウキビの実を煎じ薬にして飲まれた。薬効のほどはよくわからないが、褐色のトウキビ茶はほんのり甘く、軽い風邪なら快方にむかった。

そんな原体験をもつのは、同世代でも農村育ちのわたしのような者が最後なのだろう。いまでは、一代雑種(F1)で甘み重視のスイートコーンが幅を効かせ、在来の硬粒種のほうはごく一部の農家が栽培し、直売所などで販売されているだけ。すつかり「幻のトウキビ」になってしまった。

と思っていたら、新しい動きが出てきていた。大規模農家がひしめく十勝管内芽室町の畑作地帯。JA芽室町青年部の坂の上支部では昨年、二十



ルポライター  
滝川 康治

# 「八列トウキビ」の保存と活用へ 生産者らが「味の箱舟」取りくむ

昔懐かしい八列トウキビを栽培する試みが静かに広がる。荒地を耕した筆者のトウキビ畑では、友人たちが苗を植えた6月2日、下川町内で八列トウキビの代表品種「上の細長いぼうが」「ロングフェロー」、短めで基部の粒の着き方が乱れているのが「札幌八行」(写真左下)

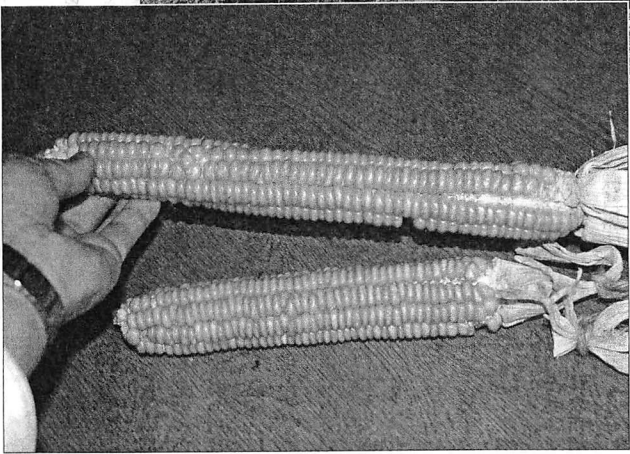
人ほどの部員が参加して、八列トウキビを試作するプロジェクトを始めた。

「仲間の一人が種子を手に入れてきたので、「付加価値が高くなるんじゃないか」「おもしろそうだ」となった。昔、作られていたとは聞いていたけれど、僕らが見るのは初めて。幻のトウキビを見た、という感じでしたね」

部員の畑作農家・川合拓男さん(1)

976年生まれがこう話す。

二つのほ場で数百本を栽培してみたが、他花受精の作物のために生じやすい別の品種との交雑のせいも、きちんと粒が八列に並んだトウキビは収穫できなかつた。今年も試行錯誤を続け、うまくいったら町内の直売所で売ってみたい」と青年部員たちは五月中旬、八列トウキビの種子を蒔いた。



「北海道人は新しい品種が好きで、次から次へと変わっていく。収量や効率性を重視して「作りやすいから」と新しい品種に飛びついてきたけれど、昔のものでも(栽培を)やめずに、必ずどこかで残していきたいですね」

と、川合さんは頼もしいことを言う。仲間たちと活動していく一方で、個人的に農業試験場や栽培農家を訪ねて話

を聞く計画も練っている。

### 「味の箱舟」に推薦して 伝統食や生産者を守る

川合さんも会員になっている北海道スローフード・フレンズ湯浅優子代表・約80人は昨年、「味の箱舟プロジェクト」に取りくんできた。

絶滅の危機にある動植物の種を推薦し、それらを取りまく環境を守り、レシピを復活していくなかで、伝統の味やすぐれた農畜産物、小規模生産者などを守つて、「こう」というのが活動の目的。旧約聖書に登場する「ノアの箱舟」にちなんだもので、九〇年代にこの運動の本案・イタリアで提唱され、世界各地のスローフード団体が仮想の「箱舟」に乗せる種を選定中だ。

「味の箱舟」には次のルールがある。

#### ◆五つの基準

- ①その生産物がおいしい
- ②長くその土地に存在した「種」であつたり、その土地の原材料が使われた食品。伝統的な製法によるもの
- ③その地域と環境的、社会経済的、歴史的なつながりがある

④ 小さな作り手による限られた生産量である

⑤ 消滅の危機にある

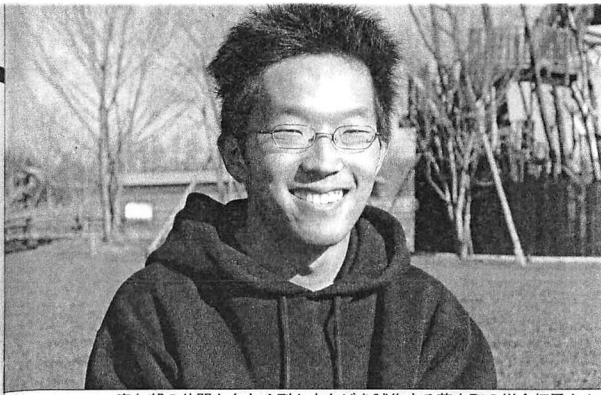
◆三つの禁止事項

① 遺伝子組み換え作物・食品でなく、生産にもいっさい関与していない

② トレードマークや商業的なブランド名がついていない生産物

③ 選定後もスローフード協会のロゴなどを食品に掲載してはならない

カネ儲けを求めず、はじめに種や伝統食品を守ろうとする人たちを応援し



J A 青年部の仲間たちと八列トウキビを試作する芽室町の川合拓男さん

ようとする心意気を感じ取れる基準だ。

一昨年発足した同会では、北海道から推薦するものを選ぶことになり、会員から募集したところ、二七コホワイトアスパラや八列トウキビ、まさかりカボチャ、黒さんごキユウリ、札幌黄タマネギなどが候補に上がった。

「話し合っているうちに、トウモロコシのゆで方や焼き方に家庭ごとのバラエティがあることがわかった。札幌のメンバーから「八列トウキビは硬粒種の貴重な品種」と言う声があり、第一号はそれに絞ることにしました」

同プロジェクト作業委員で清水町在住の農家フードコーディネーター・森田里絵さん（1968年生まれ・畑作家）は、選定までの流れを振り返る。こうして、北海道発「味の箱舟」の第一号は、「ロングフエローおよび札幌八行特徴は後述」を中心に硬粒種トウモロコシに決まった。

栽培農家で味を再発見「種子がほしい」と反響

が、「幻の品種」とあって、行政機関には情報が乏しく、まわりの農家に聞い

った。本格的な栽培は明治以降のこと、北海道開拓使はアメリカから優良品種を導入して普及に努めた。

トウモロコシの品種は、子実の構造などから馬齒種（デントコーン・主に飼料用）、硬粒種（フリントコーン）、甘味種（スイートコーン・生食用）、爆裂種（ポップコーン・間食用）、軟粒種（ソフトコーン）、有稈種（ポッドコーン）の六つに分類される。

一九四六年発行の和田忠雄著『玉蜀黍の栽培（柏葉書院）』には、硬粒種として次の六品種が紹介されている。

① ロングフエロー 明治二十三年ころ北海道に輸入された。粒の着き方が整っていて、子実は中粒楕円形をしている。

② 札幌八行 明治初年に開拓使が輸入し、北海道の気候風土に適した実のつく雌穂はロングフエローより短く、基部の粒の着き方が乱れがちなのが特徴

③ オノア 雌穂が太く、実は大粒

④ 坂下 大正二年、十勝の浦幌村の坂下七郎氏が在来種から選抜した

⑤ 黄早生 明治四十五年、初めて試作された早熟の品種。寒冷地向け



「栽培方法も載せてレシピ集も作りたい」と話す「味の箱舟」作業委員の森田里絵さん

ても「最近まで作っていたが、やめた」といった反応が相次いだ。

「手分けして探すなかで、たまたま雨童の道の駅で見かけ、三笠市の及川善志・タミ子さん夫婦の農場で栽培していることがわかった。及川さん宅で焼きたてのトウキビを食べさせてもらい、「これは！」と実感しました。一粒一粒しっかりといて、香ばしく、甘い。野菜の試験研究の仕事をやっていた若いころ、ゆでた八列トウキビを「美味しくないな」と思ったけれど、スイートの味に慣れていたのでした」

作業委員の三部英二さん（札幌市農政課職員）が、生産者と出会う味を再

発見したときの感動を話す。

今年一月、見事な八列トウキビを手にした及川さん夫婦の写真とともに、保存運動の紹介記事が『道新』生活面に載った。同会にあてたFAXが旭川や富良野、上湧別、帯広などから六十件ほど寄せられ、反響は大きかった。「ささやかな菜園でも植えたい。百粒もあればいいので入手方法を教えて」「昔、ストープの上で焼いて食べた。また食べてみたい」「ほとんどの人が種子をほしがった。そこで同会では、八列トウキビの種子を扱う札幌圏の種苗店（末尾を参照）を紹介し、情報提供に努めている。

⑥ 白色八行 札幌八行に似た白色種道立農業試験場札幌トウモロコシ試験地の職員をへて真駒内開拓地に入植した経験がある林繁さん（1928年生まれ・同市南区在住）は、「わたしにとつての八列トウキビは郷愁の食べもの」と語る。

戦後まもない食料難の時代、試験場で収穫したトウキビを粉や挽き割りにして、職員たちが内緒で食べた。育種をやっていたが、本場のアメリカとは規模が違い、十分な成果は上げられないでいた。市内の畑作家で八列トウキビを作らないところはなかったが、開

拓地ではいち早く栽培した、甘味種の「ゴールデンクロスバンタム」が高値で売れた思い出もある（さっぽろ文庫40）「札幌収穫物語」中、林さん執筆のトウキビの章を参照のこと。

「ロングフエローにも何系統かあり、種類は何十もある。坂下の種子はもうないけれど、発見された方の子孫は健在です。オノアは焼きトウキビ用に作られたのではないか。八列トウキビは、味と生産性の面から姿を消したと思いますが、こうした品種は大事にしなくては。保存運動はいいことですね」

名刺に「野老」と記し、自宅そばの傾

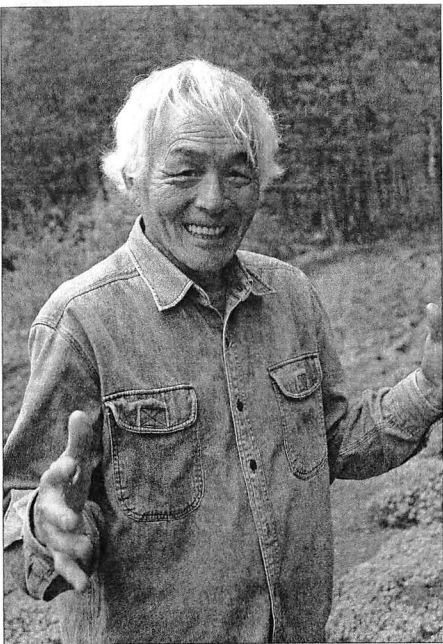
開拓使が米国から導入 甘味種に押されて衰退

「及川さんに「なんで八列トウキビを作り続けるんですか？」と尋ねたら、「うまいからだべ」と言われたんです。そうした気持ちで聞いてみると、大量生産のなかで失われたものに、人のネットワークで少しでも日の光が当たればいいな、と思いますね（森田さん）」

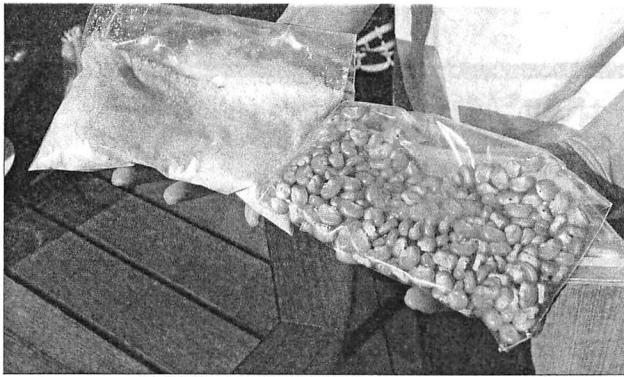
世界の三大作物の一つ、トウモロコシの野生種は、紀元前五〇〇〇年ころにはメキシコに分布していたらしい。アメリカ大陸の先住民たちは、トウモロコシの栽培をもとに高度な文明をつ

つたが、コンパスの大航海時代に始まる侵略の歴史のなか、欧州を經由して世界中に広まった。

日本には一五〇〇年代に長崎に伝わ



若いころ、道のトウモロコシ試験地で育種に携わった経験もある林繁さん



左が八列トウキビの実を石臼で挽いたもの。  
粉の食べ方のレパートリーを広げようと模索している

斜地を「自助園」と名づけて多彩な山菜や野菜、花などの栽培に汗を流す林さんはこう解説し、一次産業を大事にするよう求めている。

## 新たな料理法も調べて 楽しく世界とつながる

スローフード・フレレンズではいま、八

列トウキビの情報をまとめたり、新たな活用方法などを模索している。

「スローフードな人生」(新潮社)などの著作でイタリアの食の思想を紹介してきた、日本の「味の箱舟プロジェクト」のリーダー・島村菜津さん(ノンフィクションライター)は、活用法の一つとして、トウキビの実を粉に挽いて食べることを研究してはどうか、と北海道の会員たちに提案した。

「石臼で挽いて、黄色い粒はご飯に入れる、白いほうは粉で使う」というやり方を調べたり、札幌でレストランを経営している会員に食べ方のレパートリーを広げられないか相談しています。今後は、栽培方法も載せたレシピ集なども作っていきたいですね」

こう語る森田里絵さんは、楽しく食べながら徐々に輪が広がってきた「味の箱舟」の活動に手応えを感じていた。硬粒種のトウキビは、イタリアの「箱舟リスト」に入っているし、韓国やアメリカでも保存の動きがある、という。五十歳以上の世代には「郷愁の食べもの」であっても、世界とつながる可能性も秘めているわけだ。

明治の歌人・石川啄木は、「しんとし

て幅廣き町の 秋の夜の 玉蜀黍の焼くるにほひよ」と詠み、札幌滞在を偲んだ。行政マンの三部英二さんは「啄木のトウキビを再現すると札幌のPRにもなるんじゃないか。このトウキビを扱う各地の直売所とのネットワークも創りたい」と意欲を見せる。

生産拡大と効率重視の路線をひた走ってきた、北海道農業のなから姿を消そうとしていた八列トウキビ。百年あまりにわたる歴史をもつこの作物に対し、二十〜三十代の若い人たちが関心をもち、新しい視点で保存運動を進める姿に明日への希望が感じられる。

冒頭に紹介した体験があるわたしは数年前から、自分で育てたトウキビで、あの味をもう一度と願っていたが、種子の入手方法がわからず栽培できなかつた。今春、インターネットで通信販売されていると知って早速注文し、荒地を耕して種子を蒔いた。山奥なのでエゾシカやキツネ、ヒクマに食べられないか心配だが、うまくいけば秋には数百本収穫できるかもしれない。スローフード・フレレンズの会員たちの試みに声援を送りつつ、道北の地でトウキビを育てたい。

## ちらし宅配

一戸建・アパート・マンション  
札幌市内ご希望地区  
へ宅配します。 MID

株式会社ミッド北海道  
札幌市白石区南郷通19丁目北2番1号  
☎(011)863-6666

◆ 「八列トウキビを扱う種苗店」

● サッポロノウエン ※通販もやっている

☎011-5333-6541

● 雪印種苗園芸センター

☎011-891-2803

● 興農園

☎011-386-8540

■ 北海道スローフード・フレレンズ

新得町上佐幌西1線87 湯浅優子方

☎0156665-3548

☎0156665-3851

www.slowfood-friends.org/

# “農と食” 北の大地から

連載第24回

## 在来種を守り 育てる人たち (その2)

病気に強く作りやすく、食味も良いにもかかわらず、機械作業による効率化が図れないといった理由で消滅寸前だった在来種の菜豆類。そんな幻の豆に光をあて、次の世代に伝えようと網走管内遠軽町と周辺の町で地道な取り組みが続いている。生産農家や豆卸業の親子、福祉施設などの実践を紹介しながら、北海道発「農と食の文化」の明日を考える。

### 馬糞の堆肥で土づくり 地域に残る在来種の豆

湧別川とその支流に沿って大小の畑が広がる網走管内遠軽町。市街地から十数キロ離れた瀬戸瀬地区で暮らす服部行夫さん(1924年生まれ)は長年、小豆や菜豆(注1)餡や煮豆、甘納豆などの原料になる乾燥子実用のいんげん豆の呼び名類を作り続けてきた。

「(見栄えのいい)きれいなものを作るんだったら農薬や化学肥料をやればいい。でも、俺たちはこれから育つ子どもたちに食わせてやりたいんだよ」と、農薬はもちろん、化学肥料も全く使わない。八十歳になったいまも現

役で、数頭の馬を飼い、馬糞の堆肥や豆幹、木灰などを畑に散布して土づくりに励み、豆や野菜を育てている。

服部さん宅に案内してくれたのは、地元で半世紀近く雑穀の仲卸業を営む長谷川清繁さん(1935年生まれ)。彼にや長谷川商店代表と、横浜市内で暮らしながら在来の道産豆の関東東での販路開拓に奔走している娘の長谷川清美さん(1965年生まれ)へ、(向)にやビス代表の親子である。

「この地方は、霜の被害に遭いやすいので豆作りの条件が不利な半面、寒暖の差が大きく、でんぷん質が多い美味しいものができる。だから、お菓子屋さんなどから評価が高いんですよ」と胸を張る清繁さんは、遠軽と周辺

服部行夫・ツルさん夫婦(写真左)が近所の5戸をまわって集めた菜豆類の数々。パンドン豆、おいらん豆、カズノコ豆など、おもしろい名前ものも。たくさん在来種が1地区にそろって希少価値がある。

クホクして美味しい「前川金時」、紫色の模様がきれいな「貝殻豆」、前出の「本金時」の三種類。付き合ひのある農家に契約栽培を薦めている。

湧別町の平間正一(1930年生まれ)・静枝さん(1939年生まれ)夫婦は長谷川商店の二十年来の顧客という祖父の代から数えて八十年におよぶ豆作りのキャリアがあり、かつて一ヘクタールあまりの畑から百五十俵もの大量の小豆を収穫したこともある篤農家。いまは、全体の四割にあたる一ヘクタールの畑で豆作りのかたわら、自宅そばの国道238号線沿いに百田均一の野菜直売所も設けており、すこぶる評判がいいらしい。

「うちで収穫した米を兵隊に取られて(品質の悪い)二番米しかない戦時中、豆を六割くらい入れたご飯を食べたこともある。どん底からなんでもある時代まで、いろいろな味わったね」と穏やかな口調で振り返る正一さんは長い間、家用に貝殻豆などを作ってきた。菜豆類には、少しだけ化学肥料を使うが、牛糞や野菜屑などの堆肥を活用。さらなる立役者は、産卵期にたくさん遡上するアカハラ(ウグイ)を

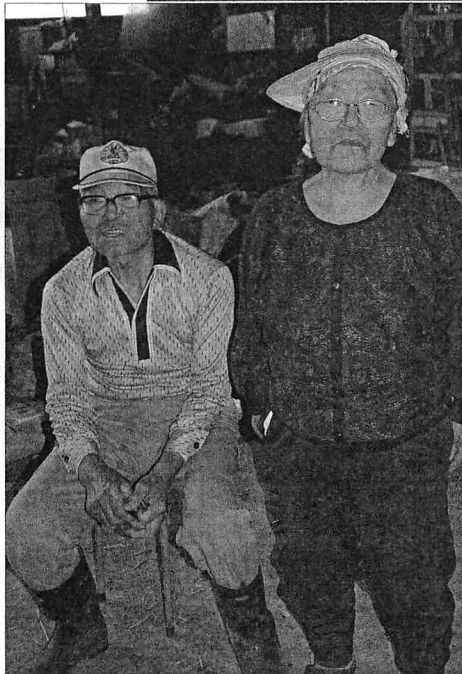


# おいしい金時や貝殻豆の復活で 遠軽発の「農と食の文化」を模索

七町村の農家二十戸ほどに豆類の栽培を委託しているが、なかでも服部さんの畑の素晴らしさをこう称賛する。

「冷害に見舞われた去年、本金時(注1)道内の金時豆では最古の在来品種を初めて蒔いてもらいましたが、普通は反収(10アール当たり収量)二俵のところ、こは一反半で八俵もあって、できすぎたくらいだった。馬糞堆肥のおかげで地力があるからですよ」

服部行夫さんと妻のツルさん(1920年生まれ)は最近、近所の五戸ほどをまわって、家用の菜豆類を集め



てみた。STVの取材に触発されて一念発起したといい、その数なんと三千種類近くもある(メーン写真を参照)。

赤い斑紋がきれいな「紅紋り」、白と黒の「パンダ豆」、「まんすなる」「たくさん成る」の「秋田弁」と呼ばれる白い豆など親しみのわく名称もあり、初めて目にするものが多い。いろんな豆を扱ってきた長谷川さん親子も、ひとつ

### 7町村20戸で契約栽培 意気軒昂な年配の農家

いま、長谷川さん親子が力を入れている在来種の菜豆は、煮豆にするとホ

煮干して砕いたもので、「肥料に一番効くんだ」（正一さん）。平間さん夫婦にとって、「うまい豆や野菜の源泉はアカハラにあり」のようである。

遠軽町清川の伊豆田胸之さん（1925年生まれ）のように、五十羽ほど飼養する鶏の糞を肥料にして、前川金時などを栽培する人もいる。当年七十九歳と高齢だが、「体の動くうちは作りたい」と意気軒昂だ。

「在来種が消えるのは、その地域の農業文化も消えてしまうこと。北見地方には豆の強みがあり、小売りできるほどまとまって在来種を栽培しているの



農薬や化学肥料を全く使わない服部さんは、この馬糞堆肥で豆を作る

は、道内でもこのあたりだけではないか。五ノ六反だど有機栽培もできるし、貴重な豆になっています」

と在来種の大切さを説く長谷川清繁さんを支えているのは、年配の熱心な生産農家の人たちだった。

### 紫色の「貝殻豆」と再会 3年かけて復活させる

つい最近、斑紋が貝そっくりに見える貝殻豆を少量ながら販売できるようになった。長谷川さん親子が扱う紫色の斑紋のある豆は、自家用に栽培したもののごく一部の地域の収穫祭に出品されるだけで、幻の豆だった。

もともと「貝殻豆」という名称の品種があるわけではない。道立十勝農業試験場に聞くと、道内での栽培の経緯などは不明ですが、明治以降にアメリカから導入された可能性があります（小豆菜豆科長の島田尚典さん）。淡い褐色や緑などの種皮に貝のような斑紋が表れる菜豆を、生産者が「貝殻豆」や「貝豆」「栗豆」「野菜豆」などと名づけたらしい。いまでは、紫色のものは希少な存在のようだ。



「貝殻豆を遠軽の町おこしにもつなげたい」と夢を広げる長谷川清繁さん

幸い、家庭学校の先生方も共鳴してくれており、「遠軽の貝殻豆」で町おこしへ発展できるんじゃないか」と手応えを感じながら夢を広げる。

五年後、十年後が楽しみだ。

### 明治期に欧米から導入 北の大地でしごとく

北海道には、アイヌの人たちが「アハ」と呼ぶ肥沃な原野に自生する蔓性の豆（和名の俗称は「敷豆」など。地中に結実したものを食べた）があるし、江戸時代には道南の和人居住地を中心に豆類が栽培されていた。北海道の名付け親・松浦武四郎の「石狩日誌」にも、空

知のアイヌ民家でいんげん豆を栽培していた、との記述がある。

原産地はアメリカ大陸。欧州をへてアジアに伝わり、日本には三百五十年前に僧・隠元が明から持参したとの説もある。道内での本格栽培は、開拓使や札幌農学校が欧米から種子を導入した明治時代。一九〇五（明治38）年には明治初期に導入された中から、「金時」や「大福」などが優良品種に選定されて急速に普及していった。

が、一口に「菜豆類」といっても、外国産のものに加え、本州出身の入植者が持ち込んだものもあって多様だ。一九一八（大正7）年に道の試験場が百種類の特性調査を行なったが三十種が

長谷川清繁さんは、三年前に訪ねた農家の一室で、久しぶりにこの豆と再会したときのことを忘れられない。

「それまでは、どこかでひっそり残っているかもしれないけれど、絶滅したのと思っていた。でも、煮豆を作っていると、そこへ出てきて、ああ、まだ生きていたのか」と昔の友人に再会したような感動がありましたね。

二十五年ぶりですよ。懐かしかった」

ほんの三合ほど譲り受け、知己の農家に増やしてもらい、顧客にまわされるようになった。東京の業者がそれを煮豆に加工して商品化したところ好評を博した、と喜んでる。

地元でも新しい動きが出てきた。

遠軽町の児童自立支援施設「北海道家庭学校」（小田島好信校長は、子どもたちとスタッフ八十人ほどが自給自足の寮生活を送りながら、農業や畜産、林業、醸造などの作業に取り組んでいる。清繁さんの弟が理容ボランティア

「原名不詳」との記録もあるほどで、北の大地でしごとく生き抜いてきた。生育型や種皮の色、用途などで分類され、金時や白金時、手じ、うずら、虎豆、大福などの種類がある。当初は道南が栽培の中心地だったが、地方の低下や病害虫の発生が目だちはじめ、明治末期から主産地は道東・北へと移った。大正末期以降、菜豆類の生産量は、十勝が首位、次いで網走の順に多い状況は変わらない（財団法人豆類基金協会編「北海道における豆類の品種」

「同協会」、渡辺篤一監修「豆の事典」「幸書局」を参照）

遠軽周辺で復活をめざす「前川金時」にしても、アメリカが原産地で前川という人物が身近な金時類のなかから選抜しようだが詳細は不明。一九五五（昭和30）年には全道の栽培面積が三千二百四十ヘクタールとピークに達したものの、高度経済成長時代に入ると減少に転じ、七三（同48）年の八十一ヘクタールを最後に統計表から消えてしまった（前出の十勝農試・島田科長の話。粉質で食味は秀逸なもの、五十七センチほど伸びる蔓が地面を這って作業の機械化が進まず、栽培が敬遠されるよ



「アカハラを煮干した肥料が一番効く」と話す湧別町の平間さん夫婦

に訪れているのが縁で同校は今年、五アルほどの畑に貝殻豆を試験栽培することにになった。

うまくいけば、作付け面積を増やしていく。わたしたちが訪れた五月下旬は蒔きつけ準備の最中で、「今年畑が楽しみですすね」と作業にあたる担当スタッフが笑顔を見せていた。

在来種の栽培が少しずつ定着してきたことについて、長谷川清繁さんは、「もつと普及させ味の良さを知られるように努め、値段も高くなつて、生産者に利益を還元できるようにしたい。

うになった。

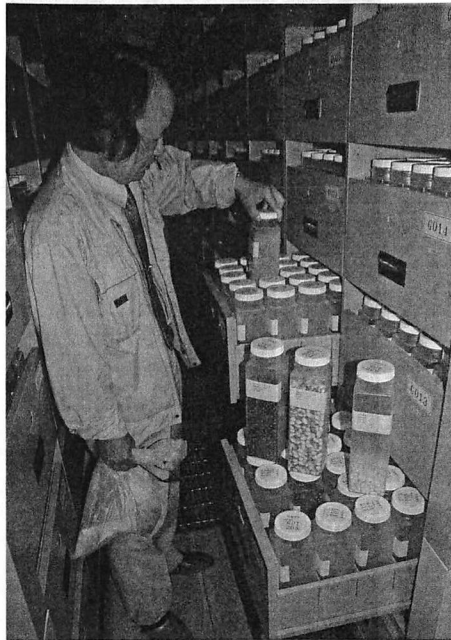
大量生産・効率偏重の時代をくぐり抜け、味の良さに思いを寄せる人たちが守り育ててきた在来種の豆。大規模化による収益追求が困難なので、どうしても栽培の担い手は往時を知る高齢者が中心になる。次の世代にどう伝えていけるのか、課題も多い。

### 北海道の食文化を伝え 関東圏との架け橋に

在来種の再生の成否は、食べる人が増えるかどうかが決め手になる。

会社を設立した三年前から、一年のうち三分の二は袋詰めした豆を首都圏の高級食材スーパーやデパート、自然食品店などに卸す営業活動に駆けまわり、夏場は地元に戻って生産者宅を訪れる生活を送る長谷川清繁さんは、「十年ほど前から伊勢丹相模原店（神奈川県）で開かれる遠軽の物産展で、うちの豆の販売を手伝ってきたんですが、関東のマーケットはよく豆を食べるんだな」と実感しています」

と販路拡大に手応えを感じている。最初から父親の仕事に興味があった



たくさんの種子が保存されている植物遺伝資源センターの貯蔵室。在来種の普及は今後の大きな課題だ

調査をやつてきた、という。種子についてのデータベースもある。  
 が、これまでの試験研究は収量が多い作物の品種改良に偏っていたため、「在来種の種子を集めているが、栽培を普及させていくまでには至らない」(同センター研究部長の筒井佐喜雄さん)のが実態。きびしい道財政の下、予算も乏しい。データベースもあくまで品種改良が目的で、民間人が簡単にアクセスできる代物ではなかった。  
 道の関係者で在来種の大切さを理解する人は多いが、まだまだきめ細かな施策に結びついていない。民間の試みに学びつつ、「北海道の食文化をどう創るか」を基本にすえた試験研究への転

換もいつそう進めてほしい。  
 ※八月二十三、二十四の両日、道の有機農業推進事業の一環として、遠軽町瀬戸瀬地区で「産地交流会が開かれる。農業体験のほか、豆の作り方や料理法などを紹介予定。問い合わせは主催団体の北海道有機農協(☎011-7888-0177)へ。  
 ◆  
 ■べにや長谷川商店  
 遠軽町大通り南2丁目  
 ☎01584-2-2490  
 ■(南)べにやビス  
 横浜市青葉区時田町1476-11  
 カーサビラ4C  
 ☎045-912-4989



種子を譲ってもらい、筆者の菜園で試作中の斑紋が紫の貝殻豆。莢が伸びるのが特徴という(6月29日撮影)

わけではない。法政大に進んだのち、摂食障害の自助グループとの交流がきっかけでフェミニズムの問題にとりくむようになり、単行本も書いた。開眼したのは数年前、前川金時のお話を農業試験場に聞くなかで統計値から消えた事実を知り、問題意識が芽生えた。  
 京野菜など地域に根ざした食文化が注目を浴びだした時期で、「ポラントリア活動でなく、商売としてやつていきたい」と考えるようになった。  
 「雑豆を蒔いてもおカネにならないのに」と思っていたんですが、やってみて農家の気持ちがわかってきた。単純に美味しいという在来種の良さがあるし、(ふるさとで)シンプルに食べている

話を聞いて「すごいな」と思い、肩を叩かれたような気がしましたね」  
 単に豆を売って生計を立てるだけでなく、生産者の思いや在来種にまつわる物語を広めることに大きなやり甲斐を感じている。それは、トレーサビリティや有機農産物のJAS認証の話とは次元がちよつと異なる、と清美さんはこう話す。  
 「制度的な形の上ではなく、作り手が育んできた食文化と一緒に伝えられる仕事をしたい」と思い、地元の子いやん、ばあちゃんたちから食材の良さや料理方法などを学んでいます。北海道には大規模と在来の両輪が必要で、北見地方では豆をお菓子にしたり、加



「生産者の思いを伝えることにやり甲斐を感じる」と語る長谷川清美さん

工する道を提案したほうが発展できるのではない。在来種が減るのは、先人が築いた文化が途切れること。それぞれの地域にすぐれた在来種があるはずで、それが見つかれば北海道の食文化を創っていくはずよ」  
 そんな希望をいだきながら、生産者と消費者をつなぐ架け橋をめざし、横浜と遠軽を行き来する生活が続く。

### 「農と食の文化」継承へ消費者や行政も応援を

長谷川さん親子が危惧するように、在来種が姿を消すことは「農と食の文化が消えること」である。そんな取り

返しつかない事態を避けるためにも、先月号で紹介した八列トウキビの試みをはじめ、本州で盛んな伝統野菜を継承する動きなどは貴重な実践だ。種子の自家採取法を紹介した単行本も出版されており、在来種を守り育てる機運は静かに広がりはじめている。  
 こうした努力に消費者が応えるために、新しい品種に比べて収量の少ない在来種を残す試みを理解し、値段が多少高くても食べ支えてはどうだろうか。行政機関の積極的な対応も必要だ。滝川市内にある道立植物遺伝資源センターでは、都道府県では最多の約二万七千点におよぶ種子を貯蔵管理しており、豆類だけでも四千六百点の特性

#### 税の豆知識



### 遺産の相続と税——相続開始前3年以内の生前贈与は相続遺産に

相続や遺言によって財産をもらった人には相続税がかかります。相続税は遺産総額が「基礎控除額」を超えた場合に、その超えた部分に課税されます。

#### ◆課税遺産額の計算◆

まず非課税財産を確定します。非課税財産とは①墓所、仏壇祭具などの費用 ②国や公共団体、特定公益法人へ寄付した金額 ③生命保険金、死亡退職金がある場合、それぞれの給付金から法定相続人の数に50万円掛けた合計額などを言います。次に、遺産総額からこの①②③の合計額と、葬式費用や借金(債務)などを差し引きます。この残額に、遺産を残した人から死亡前3年間に贈与を受けていた法定相続人がいれば、その贈与額を加えます。これが正確に行なわれた後の金額が「正味の遺産額」で、ここから基礎控除(法定相続人数×1千万円+5千万円)を差し引いた金額が「課税遺産の総額」になります。

#### ◆相続分と課税◆

法定相続分でもらった額が、1千万円以下の場合には控除無しで税率10%、3千万円以下は50万円控除で税率15%、5千万円以下は200万円控除で税率20%、1億円以下なら700万円の控除

#### ◆納税相談も活用して◆

相続を受けた人は、遺産を残した人が亡くなった日の翌日から10カ月以内に居住地の税務署に申告し納税することになっています。法定納期を過ぎると延滞税が加算されます。また、期限内に納められない場合の「延納」や代物の納め「物納」などの制度もあります。☆☆☆詳細は、最寄りの税務署か税務相談室へお尋ね下さい☆☆☆ ◆札幌国税局ホームページアドレス http://www.sapporo.nta.go.jp