

スローフードなお話

「スローフード」という言葉をご存知ですか？「ファーストフード」に対抗してできたこの言葉には、単に“ゆっくり食べる”という意味があるだけでなく、“工業化（画一化）で消えつつある郷土料理や質の高い少生産の食品とその生産者を守ることによって、人間にとって居心地の良い生活環境を作ろう、そしてその地域色のある味や伝統を味わうことのできる能力も失ってしまわないよう味覚も鍛錬しよう”という活動も含まれているのだそうです。



尼崎にも兵庫一寸ソラマメや尼諸（あまいも）などの伝統野菜があります。これらの野菜は農地の減少や採算性の問題から、現在は農家が細々と作るにとどまっています。

農地は、大雨の時に水を一時ためて洪水を防ぐ機能、小動物の生息空間、熱帯夜などの都市気候の緩和など、単に食糧生産機能だけではない多くの役割を果たしてくれています。また、農業は、その地域の文化や伝統に深くかかわっており、農業を大事にすることは、すなわちその地域を大事にすることでもあるのです。



農地や農業がこういう機能を果たすためには、常に耕されたり水がかかれたり、作物を収穫されたりといった、こまめな手入れが必要です。農家がこの手入れ（農業）を続けるには、作った作物がみなさんに喜んで買ってもらえなければなりません。また、農地周辺にお住まいのみなさんには、耕す時のトラクターの音や、肥料のにおいをガマンしていただいていることと思います。そういったみなさんのご理解無しには都市農業は存続できないのです。

単に食糧生産の場としてのみ農地を考えるのであれば、どこか遠い田舎（今は外国も！）で生産して、たくさんさんのガソリンを使って運んでくればよいのですが、農地の洪水防止機能や子供たちの虫取り場の提供、都市気候の緩和などの機能のことを考えれば、農地がみなさんの身近な場所になければならないことは言うまでもありません。やっぱり、「地産地消」が大事なのです。



今後とも尼崎の伝統野菜や地場野菜を買っていただき、尼崎の農業のサポーターとして、ご支援よろしく申し上げます。

尼崎市農政課 TEL 06-6489-6542
JA兵庫六甲 尼崎宮農支援センター TEL 06-6433-3441

尼崎の伝統野菜

尼 諸

あ ま い も



江戸時代から昭和初期まで、尼崎南部の臨海地域の新田地帯で盛んに作られて

いたサツマイモの一種で、細

長くて甘味が強く、大阪や京都

の料亭に高値で出荷されたり、地

蔵盆の供え物として重宝された商品作物でした。

最盛期には年間約2400トンが生産されていましたが、工場進出で農地が減少し、また、昭和9年の室戸台風で南部の畑が壊滅的なダメージを受け、その後一部の農家が細々と作っていた尼諸も、昭和25年のジェーン台風で絶滅してしまいました。

尼崎市は、生物資源を保存している農業生物資源研究所に依頼して、尼諸の苗を取り寄せ、尼諸復活に向けての取り組みを始めました。

いろんな料理に活用できて、栄養満点な尼崎の伝統野菜「尼諸（あまいも）」を是非お楽しみください。中に料理方法もご紹介しています。