

## 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、それにまつわる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に鍛錬しよう”という活動も含まれているのだそうです。

尼崎にも武庫一寸ソラマメや尼蒔（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、現在は細々と作られ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く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。



農地がこういう機能を果たすためには、常に耕されたり水がまかれたり、作物が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、でき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な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、たくさんのが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どもたちの虫取り場の提供、都市気候の緩和や農業にかかわる文化の伝承のことを考えれば、農地がみなさんの身近な場所に存在しなければならぬ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。

直売所の野菜は、どれも尼崎でとれた新鮮な野菜です。今後とも尼崎の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願います。

写真は「とまついっすんまめまつり富松一寸豆祭」の様子です。

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

## 尼崎の伝統野菜

### 武庫 むこいっすん 一寸ソラマメ



天平8年（西暦736年）に来朝したインドの僧侶を、行基上人が摂津国難波津にお迎えした際、僧侶は行基に「王墳豆（おたふくまめ）」という豆を与えたのが、わが国のソラマメの伝来となりました。行基が、この豆を武庫村（現在の尼崎）の農家に試作させたところ、生育がはなはだ良く、元の豆以上に大きくおいしく育ったということです。以来、尼崎ではこのソラマメを作り続け、特に明治、大正、昭和初期が最盛期となって高値で取り引きされていました。しかし、ソラマメは同じ場所では続けて栽培できない上、都市化による農地や農家の減少により生産量は激減し、現在では幻の豆となっています。「一寸」の名は、豆の粒が大きく約一寸（3.3cm）ほどにもなることから付けられています。塩ゆで、かき揚げ、炒め物など、いろいろな料理でお楽しみいただけ、栄養満点な尼崎の伝統野菜「武庫一寸ソラマメ」を是非ご賞味ください。中に料理方法も紹介しています。