泉州水なすについて

大阪公立大学
小林　将太朗

■生産者とのお話を通じて

生産者の方に直接お話を聞く機会というものはあまりないもので、自分を含め消費者側の認識とは異なった見解をもっているのだと改めて感じた。例えば、わたしたちが泉州水なすとして認識している水なすは、昔から泉州に根ざしたものだと思っていたが、原種は澤なすであることを知った。

また、時間の経過とともに、度重なる品種改良を経て消費者が求める形になったものが、現在流通している泉州水なすということを知った。泉州に住まう身としても、一度は口にしたことがある水なすの歴史さえも正しく理解できていないということや、そうした情報に触れることが少ないといったことが、身近な地域資源ではありながらも、どこか遠い存在のようにこれまで捉えてしまっていたように感じる。

■農業をするということ

「土に適した野菜が育つ」という北野農園さんのお話が特に印象的であった。土には、その土地に根ざした土着菌や共生菌が存在し、それに見合った作物の育て方があり、それを適地適作とおっしゃっていた。

一方で、消費者基準の視点からみた、生育の効率性、生産性、機能性重視の農業の進展は、適地適作の農業を行いづらくしている障壁になり、売れなければ廃れ、利益を出そうと躍起になると農業に対する想いや考え方をどこか片隅に置いてしまいがちになるジレンマとの戦いでもあるのだろう。

しかし、北野農園では、適地適作の考えを基本としたうえで、どうすれば利益が出るのかということについて追求し、農業の教えや継承を後進の育成にも力を注いでいるというお話を伺った。

■水なすの印象

水なすの印象は、漬け物に適した野菜で、夏のお中元の風物詩としてのイメージも強いが、色々な歴史や過程、そして生産者の手間ひまや想いを知ることで、食べる際にも深みが増すだろう。

また、歴史の中で失われつつあった原種の存在や、農家が直面する問題や課題について水なすを通じて学ぶことができた貴重な機会となった。

写真1　北野農園さんにて

写真2　市街地に位置する農園