

よみがえる幻の京野菜 「松ヶ崎浮菜かぶ」! ～栽培から商品化までの取り組み～

「松ヶ崎浮菜かぶ」栽培 のいきさつとこれから



森 隆 理事・副学長

「松ヶ崎浮菜かぶ」の栽培を思いついたのは実に偶然のことからでした。妻が家で鞘から種を取っているのを見て、当時教員をしていた松ヶ崎小学校で「松ヶ崎浮菜かぶ」復活プロジェクトを立ち上げたことを知りました。地域固有の野菜ながら今では幻と言われているとのこと、同じ松ヶ崎にある国立大学の使命として、我々も伝統野菜復活を担うべきではないかと考えたのです。

まず、嵯峨キャンパス圃場での栽培を堀元栄枝准教授にお願いしました。そして、本学応用生物学科卒業生の大角正幸氏（平成21年度卒業・株式会社大安 会長）に商品開発について相談したところ、快く引き受けていただけることになりました。

純系種を継ぐためには、花粉などからガードするためのネットを張るなどまだまだやるべきことや課題は多いのですが、安定的な栽培の実現とともに、本学の昆虫バイオメディカル研究部門において、松ヶ崎浮菜かぶをはじめ京の伝統野菜の機能特性の分析にも着手したいと考えています。より早く老化する特別なショウジョウバエに野菜を食べさせ、老化防止効果があるかどうかを確かめるのが当面のテーマ。優れた栄養効果を本学で解明し、京野菜をもっと全国へ、そして世界へとアピールすることにつなげたいと、おおいに期待しているところです。地域貢献とは現場を知ることから自然発生的に生まれてこそ、現実に即し真に意味を持つ「地域貢献」になりうるのではないのでしょうか。これからも地域のみならずと一緒に関わり、地域に根ざした大学としての責任を果たしていきます。

本学嵯峨キャンパスで栽培開始

2016年度より堀元栄枝准教授（応用生物学系）を中心とした嵯峨キャンパスのスタッフらにより栽培を開始しました。2017年度からは京都市や栽培農家さんらの指導・協力をいただきながら取り組んでいます。また、学部生による松ヶ崎浮菜かぶを対象とした研究活動も始まりました。

11月

種をまきます
種まき器を用いて、等間隔に真直ぐ、そして丁寧にまいていきます。



12月

こつこつと…
こまめに雑草を抜き、間引いていくことにより、育ちやすい環境を整えます。



1月

寒さに耐える!
松ヶ崎浮菜かぶは、「霜がおりると美味しくなる」といわれています。



2月

いよいよ収穫
種まき時期の2度にわたる台風や記録的寒波により栽培には大変厳しい年となりましたが、ようやくここに無事収穫することができました。

大学COC事業の一環で、京都府北部をはじめ各地域の産業・文化芸術の振興及び地域活性化を推進する「地域貢献加速化プロジェクト」として支援しました。

安定的な栽培をめざして商品化へ

■ 地元企業による試作から商品完成まで

漬物として食されることも多かったという「松ヶ崎浮菜かぶ」。そこで、京つけもの大安さんの協力により、2016年度から商品の試作が始まりました。試作品は関係者により何度も試食を重ね、意見交換を繰り返し、醤油味の佃煮を完成させました。



試作品の完成



ついに商品化

そして2017年度、ついに商品化の段階へと進めることができました。

復活や再生の「おめでたさ」を表現

■ パッケージデザインに込めたおもい

パッケージデザインのお話をいただいたとき、コスト面などから袋詰めにしラベルを貼る形式と決め、そこから多角的にデザインを考え始めました。全部で7種類を作り大安さんでプレゼンテーションし、即決されたのがこのラベルです。コンセプトは「おめでたさ」。絶滅しかけていた野菜を農家の方が大切に守り、こうして引き継がれ、商品化されるに至ったことなど、「復活」「再生」のきざしをおめでたいことと捉え、また感謝の心を熨斗と水引、そして金の箔押し文字で表現しました。白と緑はかぶのイメージ。緑は野菜のみずみずしさの象徴です。幻の一字は赤にし、思わず手に取りたくなるパッケージをめざし、「珍しいものだからおひとつどうぞ」と人に差し上げる場面を想定しました。最後にささやかなことですが、ラベルを裂くことなく気持ちよく封を切ってほしいので、あえて切り込みは下に入るようデザインしました。



デザイン・建築学系
西村 雅信 准教授

今後の展開と広がる京野菜の可能性

「松ヶ崎浮菜かぶ」の復活プロジェクトは始まったばかり。まずは貴重な京野菜の系統維持・保存と安定的な栽培をめざすとともに、社会的認識や関心を高めていきたいと思っています。また、大学初の食品オリジナルグッズとしての定番化をめざしています。なお、京都市とは地域の活性化や産業振興についての協定を締結していますが、この取り組みを通じて京野菜の振興と地域活性化に関する覚書を新たに交わすこととなっています。

一方、今年育った松ヶ崎浮菜かぶを研究対象として、ショウジョウバエを用いた機能特性分析も間もなく開始。これは松ヶ崎浮菜かぶに限らずさまざまな京野菜の機能特性を分析することで、将来的には、「松ヶ崎浮菜かぶ」以外の京野菜の復活、また、特に子どもたちへの認知度を高める活動を通じて、京野菜を誇りに感じてもらい、京野菜の価値を地域のみならずと共有していくことも視野に入れています。