



伝統野菜を守り抜きたい

あいち在来種保存会 高木幹夫さん(月見町)

野菜ソムリエの最高峰である野菜ソムリエ上級プロの資格を持ち、市内にとどまらず全国各地で野菜の魅力を伝えている高木幹夫さん。自身が代表世話人を務めるあいち在来種保存会が新たに、市内で生産されている「知多3号たまねぎ」や「木之山五寸にんじん」などをはじめ21品目35品種ある「あいちの伝統野菜」を広めるため、伝統野菜を取り扱う店の認定制度を開始しました。この認定制度は、種が絶える危機に直面する伝統野菜を広めて未来に残すため、保存会が趣旨に賛同する飲食店や青果店などを認定し、伝統野菜を無償で提供するもの。現在では、県内に伝統野菜が食べられる店として4店舗、買える店として1店舗、学べる料理教室として1店舗認定され、今後も順次増やしていく予定です。



▲あいちの伝統野菜「知多3号たまねぎ」の収穫体験(令和元年6月実施)の様子

高木さんは「野菜ソムリエとしての最後の活動として後継者育成に力を注いでいきたいと思っていました。この制度を通して伝統野菜が食べられる店・買える店・学べる教室を増やしていく、伝統野菜に直接触れ合うことができるといいます」と今回の制度を開始したきっかけを話します。

自ら全てのあいちの伝統野菜を栽培し、種も自家採取して保存している高木さん。「普通の野菜と比べて、伝統野菜は野菜本来の味が楽しめます。40年以上採取活動を続けていますが、春夏秋冬、同じ日は一度もありませんでした。今後も伝統野菜が発芽し、育ち、花を咲かせ、交配し、結実していく様子を近くで眺めていきたいです」と伝統野菜に対する思いを語ります。今後も高木さんは「伝統野菜を守り抜くために『自分自身も楽しみながら、保存活動を続けます。』