

## 私の京都

### —京野菜の歴史を通じて、日本の魅力を伝えよう—

チヨル<sup>ル</sup>チャワリット<sup>リット</sup> カノ<sup>カノ</sup>バン<sup>バン</sup>  
CHOLCHAWALIT KANOKPAN

千年以上にわたって日本の古都であり、日本歴史や文化の中心地だった京都は、世界に認められた多くの文化的そして歴史的遺産が集まっている。日本の本格的な伝統文化を実感したいなら、京都を訪れるべきと何度も耳にしたことがある。言うまでもなく、世界中から京都を訪れた観光客は、その歴史や貴重な文化を味わいたい方が殆どである。私も、約5年間日本に住んでいて、京都に2回行った事がある。2回とも日帰り旅だったが、金閣寺、二条城、清水寺、伏見稲荷大社など歴史のある観光地に行き、昔の街並みを味わう事が出来て、とても充実した旅だった。

しかし、私の中にもっとも印象に残ったのはこれらの定番観光地ではなく、京都で育てられた野菜、いわゆる「京野菜」なのである。2回目の旅の時、帰る前にお食事しようと思ったが、あまり時間が残らなかったため、お客さんの多くないお店に入った。メニューを見たら、「京野菜」が目に入って、「京野菜」はどんな野菜なのかが気になって、京野菜のメニューをあえて注文した。正直、京都を訪れる前に、京都では何が美味しいのか、全く思い浮かばなかったが、京野菜を食べてみたら、いずれも野菜の味がはっきりしていて、とても美味しかった。京野菜の旨味に感動して、それから、自分の中の京都への印象は、歴史と文化の街から野菜の美味しい街に変わった。

「京野菜」に興味をもって、さらに調べてみたら、高質の野菜として認められる理由は、単なる野菜の美味しさだけでなく、長い歴史的な背景もあることが分かった。

特有の気候や風土、良質な土地と水が豊かである京都は、美味しく、独特な色、形状を持つような野菜が育まれたのは当然であると思われるかもしれない。しかし、品質の良い京野菜の背景は、豊かな土地において栽培されるだけではないのである。京野菜を生産している農家はただ豊かな自然に依存するのみならず、品種改良を重ねて、様々な技術を活かしてから、より良い品質の野菜が作られるようになったのだ。しかも、山に囲まれた京都は、かつて海産物を入手するのが難しく、魚介類の干物が多く食べられたのであり、農家は、干物と一緒に美味しく食べるような京野菜を作るために、様々な取り組みで京野菜の品種を改良してきたのである。また、農家側のほか、料理人の側も重要な役割を果たしており、京都の料理を作る料理人は、余計な味付けをせず、薄味が基本とされているから、京野菜の特徴を最大限に生かすことができるのである。

それに、京野菜の品質を認定するのに「京の伝統野菜」と「ブランド京野菜」という認定制度が設けられたのである。当該制度を開始した背景をみると、京野菜は絶滅の危機に瀕する時

期があったことが分かった。その要因は、一般の野菜に比べると、京野菜を栽培するのに手間も時間も長くかかり、収穫量も比較的少ないから、生産者が徐々に少なくなったのである。そこで、京野菜が長く存在するように、農家と行政が連携し、京野菜の認定制度を設けたのだ。京野菜の品質向上とともに、品質管理・保証も徹底的に行われてきた結果、京野菜は高く評価されるのである。

以上、要するに、今日の京野菜が誕生したのは、関係者間の協力連携や努力があったからであると結論付けることができる。

私は、京野菜の歴史の中に現れている日本人のものの考え方に気づいていて、何故日本では豊かな優れた物や文化が生まれたのか、その理由が見えてきた気がする。

まず、日本人は、良いものが出来たとしても、その程度にとどまることなく、開発を進めていて、何か改良できる点を常に探しているのだ。つまり、日本人は現状に甘んじることなく、常に改善や変革を意識して、試行錯誤を重ねていて、より良いものを作るのである。また、如何なる課題に対しても、全ての関係者の協力連携により、適切な結が出るまで諦めずに、全力で長期的な解決策を探るのは日本人の特徴であると思われる。このような性格により、日本の文化を含む、日本の産物の高質なイメージが定着したのである。

さらに、改善や変革のほか、ものの価値を維持することも大切にしている日本人だからこそ、京野菜のような長い歴史を持っている物の質を維持することができると思われる。その上で、余計なことをせず、そもそもの良さを引き出して、そのものの価値を伝えるのも日本文化の魅力であると思われる。

濃い文化や長い歴史がある京都で育まれたからこそ、このような京野菜が生まれたと思われる。京野菜の歴史的背景を知っただけで、このように日本人の物の考え方や日本の魅力が感じられて、京野菜に対して更なる感動を受けたのである。

ところが、こんな素晴らしい歴史的背景を持つ京野菜は、国内においては認知度が高いが、国外においてはどうか。現状において、京野菜を知っている外国人は、どれくらいいるのか。周りの外国人に聞いてみたら、京野菜を知っている人が一人もいなかったのだ。外国人の観光客に日本に来たら、何が食べたいかと聞いてみたら、殆どが和牛とか、海鮮とかを思い浮かべて、野菜が主役の料理はあまりないように思われる。せっかく京都に旅行したのに、京野菜の凄さや魅力を味わえないのはもったいないと思われる。この観点から考えると、京野菜の認知度を高めるのにまだまだ発展の余地があると考えられる。

現在、世界中の食生活の変化によって、消費者の健康志向やヴィーガン料理が流行っていて、これから野菜料理が主流になることが予想され、栄養価が非常に高く精進料理にも使われている京野菜は、ヴィーガントレンドにぴったりの食材であると思われる。京野菜の特徴や

歴史を活用して、京野菜の認知度を高めることができれば、私のように京野菜の歴史を通じて日本の魅力を感じる外国人の観光客が増えることも期待できると考える。よって、これを機にヴィーガン・フレンドリー京都を作って、外国人観光客への京野菜の認知度を広げて、日本や京都の魅力を伝えることも良いだろう。