



500年以上昔から 受け継がれてきた、 西米良の伝統野菜の歴史



里山の暮らしが脈々と受け継がれている西米良。ここで生まれた伝統野菜は、長い歴史の中で村人たちに大切に育てられてきた食材です。中でも糸が巻いたような見た目の糸巻き大根は、500年以上も前から食べられているとされる、村を代表する伝統野菜。しかし、人口減や食文化の変化といった時代の流れと共にその生産量は減り続け、一時は栽培の担い手がいなくなってしまう危機にも直面しました。そこで村の人々が糸巻き大根の再生に立ち上がったのが、今から20年前のこと。山を切り拓き、畑を作り、「村の伝統野菜を守ろう」と再び栽培を始め、約10年の年月をかけて質の高い糸巻き大根の生産ができる環境が整ったのです。



収穫から加工まで、 すべてを手作業で行う 西米良の女性たち



伝統野菜は今、畑の管理や野菜の世話をする生産者をはじめ、村所女性部で結成されたチーム「いとまき倶楽部」のメンバーが中心となり、収穫から出荷、加工まで手掛けています。40~80代、20名弱のメンバーで構成するいとまき倶楽部は、伝統野菜の魅力をいかに伝えていくかをモットーに活動する、パワフルな女性たちのチーム。そんないとまき倶楽部では、例えば糸巻き大根の収穫最盛期である1~2月、収穫を終えた大根を夜に一つ一つ丁寧に水洗いし、皮剥きやスライスまですべてメンバーの手で行います。寒さ厳しい西米良の冬でも、こうした心を込めた手作業によって長持ちする切り干し大根となり、村外の人々の手に渡る機会を作っているのです。

