

「菜の花」で循環型社会へのチャレンジと山の辺の道周辺の景観形成へ

「菜の花」は、昔は「油菜」や「菜種」と呼ばれ、稲作の裏作物として、日本各地のほとんどの農家で普通に栽培されていた。奈良盆地でも、春4月になると黄色い菜の花で田畑が埋め尽くされたという。菜種油は、日本人には食用油として、あるいは灯火の燃料としてなくてはならない存在だった。弥生時代に栽培が始まったという作物が、日本から姿を消しつつある。琵琶湖の水質悪化が叫ばれ始めた1976年頃、滋賀県で合成洗剤を石けんに替える運動が始まりました。そして滋賀県の湖東地区で藤井絢子氏を中心に資源循環型社会に向けた「菜の花プロジェクト」が1998年に立ち上がり、全国に広がっていった。

奈良県でも2005年ころから菜種の栽培が、奈良県環境県民フォーラムのメンバーや「ならコープ」などで始まった。「環境市民ネットワーク天理」も市内竹内町の休耕田などを借りて菜種栽培を始まった。「天理環境フォーラム」などの場で活動を紹介してきた。近年は、渋谷町の山の辺の道周辺の県有地を借りた、「山の辺の道ファンクラブ」による栽培に受け継がれている。約15アールで100kg～150kgの収穫量があり、伊賀市の業者に搾油を依頼し、奈良ブランド「菜乃葉菜油」として一部の人々の口に入っている。「山の辺の道」を訪れるハイカーは年々増加しているが、農業の後継者不足から休耕田や放棄地が広がって景観が荒廃しつつある。そんな中、山の辺の道にふさわしい景観の一つに「菜の花」が認知され始めた。また、4年前からは、市内の小学校で、菜種を使った環境の出前授業が始まり、小学生とわいわい騒ぎながら楽しい体験学習をしている。生徒たちが育てた菜種を目の前で油に絞り、絞った油に灯芯をさして燃やす。「すす」は、奈良名産の「墨」にも使われることを学ぶ。この貴重な資源を何とか次の世代に受け継いで欲しいと願いながら。〈山の辺の道の道ファンクラブ 久保田 有 氏〉



菜種脱穀（左）と菜の花祭（右）のようす。