

～コラム杉～ **伝統野菜**

子どもの頃から母の作る赤飯の祝いの席を楽しみにしている。濃い赤紫色で独特の風味が広がり箸が進む。こだわりは伝統野菜のてんこ小豆を使うこと。いい色が出るといい、県南に住む親戚から送ってもらっているそうだ。

☆

県内の伝統野菜にはほかにもジュンサイやヒロツコ、田沢ながいもなどがあり、秋田の食文化を培ってきた。一方で担い手不足などにより、生産規模が縮小しているものもある。県は継承とブランド化を目指し、39品目を「あきた伝統野菜」として選定、種苗の保存や認知度向上を図るとしている。2013年度からは県内研究者らが普及などに当たっている。

本紙くらし欄で4月から伝統野菜を紹介する連載を始め、先月は横手市増田町の八木集落で栽培される八木ニンニク取材した。約70世帯の8割ほどが生産に関わっており、自然豊かな土地にニンニクの葉が茂る。土から掘り起こし皮をむくと、白くてつやつやのニンニクが顔を出した。農家の阿部仁さん(71)によると、収穫した一部は植え付け用に保管する。伝統野菜はこうして代々大切につながってきた。

集落では成長途中の小ぶりなものを青ニンニクと呼び、みそを付け生で食べる。5月下旬～6月中旬に限って味わえる貴重な一品だ。阿部さんの記憶には幼い頃、酒好きな祖父が晩酌時に食べていた姿が残る。各地で親しまれている伝統野菜は、人々の思い出と共に受け継がれてきたのだろう。

☆

秋田の風土に根差した伝統野菜を守っていききたい。地元の直売所、スーパーなどで買えるものもある。外出先でその土地ならではの品を買い、味わうことは新たな出会いを得るきっかけにもなるだろう。実際に口にし、良さをすることは次世代への継承の後押しにもなる。(陽)

寺内保育所の給食 異物混入の可能性

秋田市は25日、寺内保育所で1～3歳児に提供された給食に、異物が混入した可能性があるとして発表した。健康被害は確認されていない。

市子ども育成課によると、同日午前11時20分ごろ調理員が幅約2ミリのくし刃付きスライサーを洗浄していた際、43枚ある刃のうち1枚が欠けていることに気付いた。すぐにスライサーを使った食材を提供した1～3歳児29人の給食を停止。保育士が口の中などを確認し、健康被害がないことを確かめた。

同課によると、調理前後に使用機器を確認することを定めており、午前9時時点で刃は全部そろっていた。紛失した刃は見つかっていない。

同課は原因を調査中で、保護者には事案を説明し幼児の健康観察を依頼。保育所には使用機器の点検の徹底を指示し、再発防止に努めるとした。(岩見俣)

(令和8年6月26日(金)秋田魁新聞より一部抜粋)