

県内初！伝統野菜「土気からし菜」が“食の世界遺産”「味の箱船」に登録されました！
～一般社団法人日本スローフード協会から登録証が授与されます～

千葉市緑区土気地区において、300年以上前から栽培されている伝統野菜「土気からし菜」が、(一社)日本スローフード協会(本部イタリア)の「味の箱船」に、千葉県で初めて登録されました。

このたび、同協会から、本市及び代表的な生産者である「土気からし菜レディース」に対して登録証の授与が行われますので、お知らせします。

1 登録証授与式

- (1) 日時
令和3年7月1日(木) 10:00から
- (2) 会場
市役所3階 市長応接室
- (3) 登録日
令和3年3月31日
- (4) 内容
(一社)日本スローフード協会から登録証の授与、市長挨拶、記念撮影を行います。
- (5) その他
登録証授与式終了後に、日本スローフード協会および土気からし菜レディースへの取材が可能です。(10:30まで)

2 登録制度の概要

- (1) 名称
味の箱船(通称:アルカ[Ark])
- (2) 概要
地域における食の多様性を守ることを目的としたプロジェクトで、未来に残したい味として、地方の伝統的かつ固有な食材が選定されます。
- (3) 登録品目数(令和3年6月1日時点)
世界で5000品目以上が登録されており、日本国内での登録品目は64品です。

3 土気からし菜の概要及び本市の取り組み

土気地区で300年以上前から生産されてきたからし菜の一種で、地元では、春先に伸びる新芽を摘み取り、漬物にして食されてきた伝統野菜です。

貴重な在来種であるが、栽培する農家が限られる上、高齢化していることから、後世に受け継ぐべく、本市では生産者の組織化や漬物の商品化(とけからちゃんの漬物)を行った他、種子の保存、認知度向上に向けた各種PR等に取り組んでいます。



土気からし菜

<参考1>

(一社) 日本スローフード協会とは

本部をイタリアに持つ世界的な食の草の根運動団体、Slow Food※の一部で、日本国内でのスローフード運動を拓げるための団体。全国各地に地域の支部やコミュニティがあり、そのそれぞれの草の根団体に所属しているメンバーがいる。

※ スローフードとは、食とそれを取り巻くシステムをより良いもの（おいしく健康的で(GOOD)、環境に負荷を与えず(CLEAN)、生産者が正当に評価される (FAIR) 食べ物をすべての人が享受できるよう) にするための世界的な草の根運動。郷土に根付いた農産物や文化を失うこと、ファストライフ・ファストフードの台頭、食への関心の薄れを憂い、1989年にイタリアで始まり、現在160カ国以上に広まっている。

<参考2>

味の箱船の登録について

世界共通のガイドラインがあり、5つの項目全てに適合するものが登録される。

- ①地域の自然や人々の生活と深く結びついている。
- ②小さな作り手による限られた生産量である。
- ③現在、あるいは将来的に、消滅の危機に瀕している。
- ④遺伝子組み換えが、生産段階において一切関与していない。
- ⑤トレードマークや商業的ブランド名がついてない。

※ただし、商標の取得については、特別なパテントを得ていたりしなければ、問題はない。

<参考3>

日本の登録状況について

現在、「味の箱船」に北海道から沖縄まで全国各地の64品が登録されている。

【URL】<https://www.fondazione Slow Food.com/en/nazioni-arca/japan-en/>
なお、日本スローフード協会のホームページも参照ください。

【URL】<https://slowfood-nippon.jp/category/ark-of-taste/>

<参考4>

土気からし菜生産組合（通称「土気からし菜レディース」）について

- ・土気地区に住む地元を愛する女性を中心とした生産・出荷組織で、土気からし菜漬物教室の講師などを通して文化の伝承も行っている。
- ・平成29年2月に結成し、現在9名で活動している。
- ・組合長は野崎邦子氏
- ・レディースとあるが、女性に限ったものではない。

<参考5>

千代田漬物の「とけからちゃんの漬物」について

土気地域で昔から農家が漬けていた土気からし菜の漬物を参考に、本市、生産者及び千代田漬物株式会社（美浜区高浜2-2-1）の三者連携により、製品化されたもの。