

九 年前、長崎の伝統野菜の灯が消えることを心配していた中尾順光さんのその

二十代から四十代の若い世代が中心となり、長崎で景観まちづくり活動を行う市民団体

は長崎市内の小さな畑にあった。

二〇二五年秋、中尾さんの姿後を訪ねた。

平山さんは、伝統野菜を知つてもらうための活動もしている

唐人菜ですが、昨年の大晦日には、商店街の飲食店と協力して、

乾燥し、お土産として販売することも始めました」。中尾さん

は、若者たちの情報発信力に驚

くとともに、彼らとの出会いを

きっかけに、人と人がつながり、

伝統野菜の種が広まっていくの

を実感していた。「『伝統野菜

は、唐人菜の入った雑煮を提供しました。また最近では、福祉の事業所とコラボして、伝統野菜を栽培している。

代表を務める平山広孝さんは、伝統野菜の栽培は難しく、最初はうまく出来なかつたと話す。

「でも、中尾さんに丁寧に教えていただき、だんだん上手になつてきました(笑)。長崎の伝統野菜は主に中国から伝わったものです。この辺りは、かつては唐人屋敷の後方に広がっていた畑でした。江戸時代はきっと、ここで伝統野菜が作られていたのではないかと思ひます。斜面地の活用だけでなく、歴史をつないでいくという点でも、この場所で伝統野菜を栽培する意義はあると考へています」。

## もう一度、会いたい

# 長崎の 伝統野菜を 継承する

中尾順光さん

長崎赤かぶ

唐人菜(上) 紅大根(下)



の作り方を教えてほしい」と若い方が訪ねて来られることがあります。本当に嬉しく思っています」。

平山さんは、「八十歳を超えてもなお活動を続けている姿に私たちも刺激をもらっています」と話し、これからも仲間を増やしていくことを夢を語ってくれた。若者たちと一緒にいる中尾さんは、本当に楽しそうだ。「私は彼らのまちづくりへの思いにも強く共感しています。空き家や空き地問題をこうしたアイデアで解決に導き、地域の人たちにも喜ばれるなんて、素晴らしいですね」。

斜面地を活用した住宅街の畑。長崎の伝統野菜は意外な形で受け継がれていた。

長崎市中新町には「さかのうえん」として活用している空き地が5ヶ所ある。彼らは、坂のまち・長崎を満喫しながら畠仕事を楽しんでいる。



長崎伝統野菜育成保存会の会長を務める中尾さん



平山さんは「伝統野菜への強い想いや食の大切さを中尾さんに教えていただきました」と話す。