

次代へつなぐ 伝統野菜 ①

須高地区には県が認定する信州の伝統野菜が四つある。須坂の「八町きゅうり」「沼目越瓜(しろり)」村山旦生牛蒡(ごぼう)、「小布施丸なす」だ。特有の気候風土に適応した特徴的な「食の文化財」は、消滅の危機を乗り越え、大切に受け継がれる。しかし、高齢化などで生産者離れは喫緊の課題。そこで継承の今を追う、この時季、ここでしか作られない伝統野菜の魅力に触れる。まずは、「小布施丸なす」から。

真夏が似合う濃紫色

「食べて納得」 存在価値見つめ直して



小布施丸なす保存会のメンバー、芳川泰幸さんの畑(小布施町六川)。比較的涼しい午前うちに作業する。収穫は7月中旬以降

小布施丸なす編

【小布施丸なす】度重なる千曲川の氾濫は、被害をもたらす反面、河川敷を肥沃の土壌にした。その地で明治30年代後半、山王島の湯浅寿平さんは良質な小布施丸なすを研究開発。息子・小平さんによって市場生産が拡大された。昭和30年代、品種改良された格安な苗に押され、味が良くても手間がかかる小布施丸なすは姿を消した。そうした中でも唯一、安藤利一(故人)さんは種を引き継いでいた。なすは1個あたり350～400gと大きく、扁平の巾着型。実はしまっていて型崩れしにくい。ため、さまざまな料理で重宝される。



社ア・ラ・小布施丸は小布施丸なすの復活に着手。07年、信州の伝統野菜に認定され、12年に生産者や飲食店主など町内外の25人で「小布施丸なす研究会」が発足した。当初、苗作りは、種を守り続けてきた安藤利一さんと吉田高栄さん(矢島)が担っていた。研究会メンバー(生産者)11人が計77坪で栽培。品評会を開くなど品質向上と普及に努めてきた。現在は保存会となった活動。安藤さんと吉田さんが採取した保存種を専門業者に預け、必要数を小林郁夫さん(84、中子塚)が育苗している。種を自家採り、自根栽培するところもある。

「輪切りにしてステーキで食べるのが最高なんだ」「フライパンで焼いて、塩かししょうゆでシンプルに」「やっぱりカレーに入れるのが一番だ」。地元のプロducerが誰よりも「小布施丸なす」のおいしさを知っている。2003年、新たな小布施ブランドの創出に向け、まちづくり会

【信州の伝統野菜】県は2006年に、固有品種の継承と地域振興を目的とした「信州伝統野菜認定制度」を創設。「来歴」「食文化」「品種特性」の3項目で一定の基準を満たしたものを選定している。今年3月現在、83種類。

【伝承地栽培認定】伝承地で継続的に栽培されている伝統野菜および一定の基準を満たした生産者グループを認定。今年3月現在、52種類、50団体。須高にある信州の伝統野菜4種類は、いずれも認定されている。



【湯浅家に残る当時の写真】小布施丸なすを研究開発した湯浅寿平さんのひ孫にあたる湯浅清子さん(山王島)が自宅に保存する写真。苗床の管理をしているのは寿平さんと思われる。

この時季ならではのおやきは、家庭でもお店でも定番。町内のレストランでは蒸し焼きなどの懐石料理が評判だ。みそ店では漬け物に。学校給食では今月、ミートソーススパゲティ、夏野菜カレーで提供される。栗方丘小4年は栽培に携わり、教員面でも地域の食文化は重要視されている。一度食べたらまた食べたくなる、高く評価される丸なすだが、栽培に手間がかかる割に収益性が低いなどの課題は拭いきれない。

保存会は本年度、人材育成や販路開拓に力を入れる他、小布施丸なすフェア、物産キャンペーンなどを展開する計画だ。新会長に就いた土藤陽輔さん(40、北岡)は「食べたいと思ってもらい、生産者も作りたいと思えるように、価格面も含めて、小布施ブランドのイメージを高めた」と話している。

次代へつなぐ 伝統野菜②



【八町きゅうり】一般的なキュウリより太くて短く、ブルーム(皮の表面につく白い粉)がある。皮が薄く水分も多めで、食味は良好。須坂市上八町で誕生したといわれ、1955年前後には各地で盛んに栽培されていた。しかし新品種や果樹の普及などで生産量は減少した。また自家採種の繰り返して特性が変異したことなどから、2005年に高甫地区住民らで研究会を組織。地元農家や、八町きゅうりの研究に取り組んでいた須坂園芸高校野菜クラブ(現須坂創成高)と連携し、元祖に近い数種類の苗を育てて系統や栽培方法を研究。現代版の八町きゅうりを確立した。

おいしさ生で食べてこそ

少数で生産 高甫小児童の存在心強く

「今年は今まで一番、出来がいい」。八町きゅうり研究会会長の黒岩留男さん(77、明徳町)は、あれこれ試行錯誤した今年の収穫に期待を込めた。自身は2010年から栽培している。毎日、頃合いを見て順次収穫。併せて枝の整理や水やり。炎天下で手間をかけ、大切に育てたみずみずしいキュウリの姿に納得の表情を浮かべる。「生のまま丸かじりして、本来のおいしさを味わってほしい」。収穫は8月末まで続く。

八町きゅうり編

望の光だ。

高甫小3、4年生 総合学習で栽培

高甫小は毎年、総合的な学習の一環で、3年生と4年生が八町きゅうりの栽培に取り組む。本年度は3年生31人、4年生22人が5月末、学校近くの畑に約60本を植えた。水やりや草取りは授



収穫の頃合いを見る黒岩さん(77)7月上旬

【信州の伝統野菜】県は2006年に、固有品種の継承と地域振興を目的とした「信州伝統野菜認定制度」を創設。「来歴」「食文化」「品種特性」の3項目で一定の基準を満たしたものを認定して。今年3月現在、83種類。

【伝承地栽培認定】伝承地で継続的に栽培されている伝統野菜および一定の基準を満たした生産者グループを認定。今年3月現在、52種類、50団体。須高にある信州の伝統野菜4種類は、いずれも認定されている。



キュウリの枝を整える高甫小4年生。「この枝、切っていないのかな」7月5日

次代へつなぐ 伝統野菜③



【沼目越瓜(ぬまめしろうり)】須坂市沼目地区で栽培されてきた在来種。淡緑色の果皮は薄く、肉厚で歯ごたえが良い。かす漬けなど漬物に最適とされる。同地区は地下水位が高く、シロウリの適地として江戸時代から盛んに栽培されてきた。昭和3(1928)年には採種組合が発足。種苗の注文が全国各地から相次いだ。同30年代ごろから収益性の高い果樹栽培に移行する農家が増え、生産量は減少していった。平成26(2014)年、地元農家ら有志が「沼目越瓜の会」を立ち上げた。地域に伝わる野菜、食文化を残そうと、協力して栽培を続けている。

夏の1カ月励む収穫

沼目越瓜の会 力合わせて活動維持

沼目越瓜(しろうり)の収穫は夏の1カ月間、毎日続く。8月12日早朝6時すぎ、朝日に照らされた畑で沼目越瓜の収穫の目安は長さ18センチ、重さは38本を収穫した。以上。雨が少なく、生育は例年より1週間ほど遅め。実を大きくするためにつるを整えながら畑を見回り、この日は38本を収穫した。同会によると、会員は40代〜90代の9人。2014年の発足当時と同じメンバーだ。今年6月上旬から中旬ごろ。作業は徐々に忙しなくなる。「最初のうちは週1回。それが2、3回に増え、毎日になつていく」。収穫は7月下旬から始まる。8月20日、再び畑を訪ねると、収穫量が増えている。1時間余りで220本を収穫。例年多い日には300〜400本ほど取れるという。昨年は計3200本近くを出荷した。市内企業などに販売し、漬物になって消費者に渡っている。同会でも発足当初からかす漬けを作り、市内や地域のイベントなどで販売している。今年は大きさや形などが規格外の瓜を販売し、新たなやり方で普及を図りたい考えだ。

沼目越瓜



沼目越瓜(しろうり)の収穫は夏の1カ月間、毎日続く。8月12日早朝6時すぎ、朝日に照らされた畑で沼目越瓜の収穫の目安は長さ18センチ、重さは38本を収穫した。以上。雨が少なく、生育は例年より1週間ほど遅め。実を大きくするためにつるを整えながら畑を見回り、この日は38本を収穫した。同会によると、会員は40代〜90代の9人。2014年の発足当時と同じメンバーだ。今年6月上旬から中旬ごろ。作業は徐々に忙しなくなる。「最初のうちは週1回。それが2、3回に増え、毎日になつていく」。収穫は7月下旬から始まる。8月20日、再び畑を訪ねると、収穫量が増えている。1時間余りで220本を収穫。例年多い日には300〜400本ほど取れるという。昨年は計3200本近くを出荷した。市内企業などに販売し、漬物になって消費者に渡っている。同会でも発足当初からかす漬けを作り、市内や地域のイベントなどで販売している。今年は大きさや形などが規格外の瓜を販売し、新たなやり方で普及を図りたい考えだ。

【信州の伝統野菜】県は2006年に、固有品種の継承と地域振興を目的とした「信州伝統野菜認定制度」を創設。「来歴」「食文化」「品種特性」の3項目で一定の基準を満たしたものを認定して。今年3月現在、83種類。

【伝承地栽培認定】伝承地で継続的に栽培されている伝統野菜および一定の基準を満たした生産者グループを認定。今年3月現在、52種類、50団体。須高にある信州の伝統野菜4種類は、いずれも認定されている。

規格外品を安価で販売

先着50人に英国生まれの調理用青リンゴ「フラムリー」をプレゼント。問い合わせは田中会長(090)7814-7203へ。



次代へつなぐ 伝統野菜 ④

さまざまな料理で活躍

村山早生ごぼう組合普及活動に奮起



【村山早生牛蒡(むらやまわせごぼう)】
主な栽培地は千曲川河川敷にある須坂市村山地区。昭和22年ごろ、同地区

の農家が「中の宮早生ごぼう」を品種改良して育てたのが始まりとされている。現在は品種維持などを目的に平成19年に発足した「村山早生ごぼう生産組合」が中心となって、栽培を続けている。

色が白くて香りがよく、柔らかい食感が特徴。灰汁(あく)が少ないため、調理がしやすい。きんぴらごぼうやみそ漬け、煮物、天ぷらなどの他、生でも食べられるのでサラダなどにも利用できる。地元を中心に幅広い調理法で親しまれている。

村山早生牛蒡編

9月上旬、村山早生牛蒡(ごぼう)が収穫期を迎えた。「村山早生ごぼう生産組合」代表の黒岩黍蔵(くめぞう)さんは「今年は雨が少なかつたから土が硬い。例年よりも重労働だ」と収穫作業に汗を流す。12月ごろまで



村山早生牛蒡の収穫をする黒岩代表=9月14日

続くという収穫はシャベルなどを使い、手作業で行われる。主な栽培地となつている須坂市村山地区の千曲川河川敷周辺は、千曲川や百々川に蓄積する栄養分を含んだ石の少ない柔らかい土壌がゴボウ栽培に適して

いるという。最盛期の昭和30年代は生産農家が100戸を超えていたが、時代の変遷とともに収益の高い果樹栽培に移行するなど、現在は14戸に減少。組合に所属する生産者のほとんどが70

は「子どもたちがこの畑で学んだことを、大人になった時に思い出してほしい。交流が次の世代に村山早生牛蒡をつなぐ種まきになってほしい」と願っている。

毎年秋に長野市で行われる産業フェアでは、ブースを設けて生産者らが自ら販売。黒岩正勝副代表は「毎年楽しみにしている人がたくさんいる。体が動くうちは生産を続けて、なんとかして次世代につなげていきたい」と力を込める。

日野小では毎年、3年生の児童が授業の一環で栽培や生産者との交流を行っている。取材をした9月26日、児童約20人が同組合の畑を訪れていた。生産者から話を聞き、収穫の様子を見学。黒岩代表

調理がしやすい村山早生牛蒡は、さまざま

伝統野菜を次代へつなぐため、地域や若い世代を巻き込んだ活動は続いていく。
※「次代へつなぐ伝統野菜」シリーズは今回で終了です。

【信州の伝統野菜】県は2006年に、固有品種の継承と地域振興を目的とした「信州伝統野菜認定制度」を創設。「求歴」「食文化」「品種特性」の3項目で一定の基準を満たしたものを選定している。今年3月現在、83種類。

【伝承地栽培認定】伝承地で継続的に栽培されている伝統野菜および一定の基準を満たした生産者グループを認定。今年3月現在、52種類、50団体。須高にある信州の伝統野菜4種類はいずれも認定されている。



日野小児童と生産組合の交流は長年続いている