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 芳川泰幸さんの畑 (小布施町六 比較的涼しい午前のうちに作業する。 収穫は7月中旬以降

ゆでシンプルに」「や なんだ」「フライパン さを知っている。 **布施丸なす」のおいし** 生産者が誰よりも「小 のが一番だ」。地元の っぱりカレーに入れる で焼いて、塩かしょう - キで食べるのが最高 輪切りにしてステ

に向け、まちづくり会 小布施ブランドの創出 2003年、新たな

6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 化」「品種特性」の3項目で一定 定制度」を創設。「来歴」「食文 【信州の伝統野菜】県は200

【伝承地栽培認定】

材育成や販路開拓に力

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

の基準を満たしたものを選定して

いる。今年3月現在、8種類。

越瓜(しろうり)」「村山早生牛蒡(ごぼう)」、 が四つある。須坂の「八町きゅうり」「沼目 滅の危機を乗り越え、大切に受け継がれる。 まずは、「小布施丸なす」から一。 でしか作られない伝統野菜の魅力に触れる。 しかし、高齢化などで生産者離れは喫緊の課 土に適応した特徴的な「食の文化財」は、消 小布施の「小布施丸なす」だ。特有の気候風 須高地区には県が認定する信州の伝統野菜 そこで継承の今を追い、この時季、ここ

【小布施丸な す】度重なる 千曲川の氾濫

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 そうした中でも唯一、 (故人) さんは種を引き継いで なすは1個あたり350~ 大きく、扁平の巾着型。実はし ていて型崩れしにくいため、さ

社ア・ラ・小布施は小 田さんが採取した保存

まざまな料理で重宝される。

て活動。安藤さんと吉 利一さんと吉田高栄さ 発足した。 野菜に認定され、12年 栽培。品評会を開くな 産者)11人が計77件で た。研究会メンバー(生 を守り続けてきた安藤 ど町内外の25人で一小 手。07年、信州の伝統 布施丸なすの

復活に着 めてきた。 ど品質向上と普及に努 布施丸なす研究会」が ん(矢島)が担ってい に生産者や飲食店主な 現在は保存会となっ 当初、苗作りは、種 出荷される。今年は伝 ころもある。 スーパーから声が掛か みは約2万個。 それぞ 培する。面積は10年前 取し、自根栽培すると 種を専門業者に預け、 っているという。 館、町振興公社などに の半分以下。収穫見込 必要数を小林郁夫さん 統野菜に着目した大手 れ契約する飲食店や旅 している。種を自家採 (団体)が計35吋で栽 (84、中子塚) が育苗 本年度は正会員8人

収益性が低い一などの 培に手間がかかる割に される丸なすだが、栽 べたくなると高く評価 は重要視されている。 課題は拭いきれない。 育面でも地域の食文化 保存会は本年度、 一度食べたらまた食

だ。みそ店では漬け物 ミートソーススパゲテ などの懐石料理が評判 店でも定番。町内のレ 年は栽培に携わり、教 ストランでは蒸し焼き おやきは、家庭でもお 供される。栗ガ丘小4 ィ、夏野菜カレーで提 に。学校給食では今月、 この時季ならではの なすフェア、物産キャ ドのイメージを高めた えるように、価格面も 生産者も作りたいと思 就いた工藤陽輔さん る計画だ。新会長に を入れる他、 い」と話している。 含めて、小布施ブラン ンペーンなどを展開す たいと思ってもらい、 (40、北岡) は「食べ 小布施丸

管理をし ているのは寿平さんと思わ れる。

【湯浅家に残る当時の写真】 を研究開発 のひ孫にあたる湯浅清子さん が自宅に保存する写真。 苗床の

いしさ生で食べてこそ

順次収穫。併せて枝の

毎日、頃合いを見て

ってほしい」。収穫は 8月末まで続く。

望の光だ。

総合学習で栽培

少数で生産

高甫小児童の存在心強く

の黒岩留男さん(77、

明徳町)は、あれこれ 穫に期待を込めた。自 試行錯誤した今年の収

のまま丸かじりして、 表情を浮かべる。 キュウリの姿に納得の 本来のおいしさを味わ

動するが、生産量は大 ば横ばい」という。 幅に減ることなく、ほ 課)によると「毎年変 ただ、生産者の高齢

須

そうした中で、地域の ているんだけど…」。 なかいない。声はかけ やろうという人はなか いるが、生産者として **延菜園で少し作る人は** れない。黒岩会長は「家 化、人材不足は避けら

須高ワイド

収穫の頃合いを見る黒岩さん―7月上旬

子どもたちの存在は希

【伝承地栽培認定】

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

の基準を満たしたものを選定して

「品種特性」の3項目で一定

いる。今年3月現在、83種類。

定制度」を創設。

「来歴」「食文

興を目的とした「信州伝統野菜認 6年に、固有品種の継承と地域振

【信州の伝統野菜】県は200



整理や水やり―。炎天 に育てたみずみずしい トで手間をかけ、 て現在は3人。会全体 は、当初より数人減っ で本格的に栽培するの 研究会メンバーの中

研究会事務局(市農林 0ケース(1ケース3 fl) 前後を出荷する。 で近年はJAに150

60本を植えた。

キュウリの枝を整える高甫小4年生。「こ

の枝、切っていいのかな」 = 7月5日

伝統野菜

【八町きゅうり】 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 で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 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 (現須坂創成高) と連携し 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

いよう誘引しながら、

TO TO THE PARTY OF THE PARTY OF

京統野景 3

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

相次いだが、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

平成26(2014)年、地元農家ら

有志が「沼目越瓜の会」を立ち上げ 地域に伝わる野菜、食文化を残 、協力して栽培を続けてい

えていた。 1時間余り

訪ねると、収穫量が増

月下旬から始まる。 っていく」。収穫は7 3回に増え、毎日にな

8月20日、再び畑を

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

シロウリの適地として江戸

種苗の注文が全国各地から

に集合。つるが垂れな ため、4年生全員が畑 本を初収穫した。取材 で実施。7月上旬に数

耒開始前に児童が交代

(10)

【沼目越瓜

(ぬまめしろ

市沼目地区で

栽培されてき

薄く、肉厚で

た在来種。 緑色の果皮は

須坂

うり】

した5日は整枝作業の

第2627号

宮尾愛夏(あいな)さ

第三種郵便物認可

、町きゅうり編 でも作ってみたいな」 と声を弾ませた。 きゅうりはおいしいか ら大好き」「自分の家 滕雪菜さんは、「八町 ん、丸田優衣さん、本 担任の松倉邦幸先生

高甫小3、4年生 は「ここでしか作られ 誇りをもってほしい」 ない地域の伝統野菜に

ゅうりの栽培に取り組 年生と4年生が八町き 的な学習の一環で、3 末、学校近くの畑に約 高甫小は毎年、総合 水やりや草取りは授 4年生22人が5月 本年度は3年生31 甫小児童が作った見事 給食で提供された。高 え」として市内の学校 うりとわかめの梅肉あ 納入。翌日「八町きゅ な八町きゅうり。味は 市学校給食センターに 収穫量は日々増 20日には約60音を

に汗を流す。 と、子どもたちと一緒

格別だったはず―。

坂 新

聞

月間、毎日続く。8月

り)の収穫は夏の1カ

沼目越瓜(しろう

目越瓜の会の会員たち

以上。雨が少なく、生

こいる。「グル

育は例年より1週間ほ

沼目越瓜の会 力合わせて活動維持

励

む

沼

目

越瓜

者に渡っている。

らかす漬けを作り、市

同会でも発足当初か

内や地域のイベントな

0本近くを出荷した。

いう。 昨年は計320

400本ほど取れると 年多い日には300~ で220本を収穫。例

市内企業などに販売

し、漬物になって消費

を始めた。「おい、大 が、はさみを手に作業

ど遅め。実を大きくす

維持できる」。田中邦 ープでやっているから

規格外の瓜を販売し、

年は大きさや形などが どで販売している。今

新たなやり方で普及を

図りたい考えだ。

他の伝統野菜を作る

(70) は、そう

12日早朝6時すぎ、朝 日に照らされた畑で沼

収穫の目安は長さ18代 きいのあったぞ」 —。 るためにつるを整えな がら畑を見回り、この

> 強調する。 秋会長

と同じメンバーだ。今 2014年の発足当時 は40代~90代の9人。 日は38本を収穫した。 同会によると、会員

年で10年目。本業の果 樹栽培などに従事する 6月上 くなる。 ろ。作業は徐々に忙し 準備に入り、種まきは 計約34で栽培してい る。例年5月から畑の 現在、 旬から中旬ご 畑は2カ所。 「最初のうち

は週1回。それが2、 0本を買ってくれるお グループ同様、会員の ともその数だけは確保 客さんがいる。少なく 長は言う。「約300 高齢化が進む。田中会 も増やしたいそうだ。 そのために新しい仲間 しないといけない」。

会の活動に力を



事収穫を終えた。地域

8月28日、今年も無

令和5年(2023年)9月2日

収穫期は毎朝畑で作業に励む=8月12日

定制度」を創設。 いる。 今年3月現在、83種類。 「来歴」

の基準を満たしたものを選定して 化」「品種特性」の3項目で一定 興を目的とした「信州伝統野菜認 6年に、固有品種の継承と地域振 【信州の伝統野菜】県は200 一食文

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

いずれも認定されている。

収穫した沼目越瓜を 選別する田中会長= 安価で販売規格外品を

な活動が続く。

るのは同会だけ。地道 というが、出荷してい いる数軒が残っている では自家用に栽培して

8 20 日

3日午前8時~10時、 沼目越瓜の会はあす す公会堂で を図る。

田中会長2090-7 ゼント。問い合わせは れの調理用青リンゴ 「ブラムリー」をプレ 先着50人に英国生ま

814-7203

師堂)で規格外品を安 価で販売する。今年初 沼目町公会堂(沼目薬 の取り組みで、食品口 スを減らし、瓜の普及

を流す。

須

村山早生ごぼう組合 普及活動に奮起

1

早生牛

旁編

る同フェアでは「辛口」

今 月 28、

29日に行われ

と、村山早生牛蒡など

の魅力を発信したい」 になって「地元の食材

を使ったカレーを開発

した。反響は大きく、

9月上旬

聞

期を迎えた。

は生産農家が100戸

最盛期の昭和30年代

畑で学んだことを、

「子どもたちがこの

売される。黒岩代表は

「高校生の感性で新し

「甘口」の2種類が販

八になった時に思い出

味を持ってもらえるき

かけになればうれし

交流が次

いるという。

第2638号

12/ft/05 **对征** せごぼう)】

【村山早生牛 (むらやまわ

主な栽培地は 千曲川河川敷に ある須坂市村山

の農家が「中の宮早牛ごぼう」 種改良して育てたのが始まりとされ 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 きんぴらご 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。

> ェア」で販売されたレ 須坂創成高の「創成フ

トルトカレーだ。

商業科の生徒が中心

れた」と話すのは昨年、

ている。黒岩代表が「若 な形で地域で親しまれ

世代の考えに驚かさ

さまざま な 料 理 活 躍

牛蒡(ごぼう) が少なかったから土が う)さんは「今年は雨 表の黒岩粂蔵(くめぞ 生ごぼう生産組合」代 働だ」と収穫作業に汗 例年よりも重労 12月ごろまで 村山早生 「村山早 が収穫 がゴボウ栽培に適して の少ない柔らかい土壌 する栄養分を含んだ石 業で行われる。 続くという収穫はシャ ベルなどを使い、 いる須坂市村山地区の 曲川や百々川に蓄積 曲川河川敷周辺は、 主な栽培地となって 手作

新

村山早生牛蒡の収穫をする黒岩代表 代の継承に向け、 な課題だという。

年生の児童が授業の 日野小では毎年、 3

体が動

しまれている。

県内外の多くの人に親 の飲食店で提供され、

を訪れていた。 から話を聞き、 **重約20人が同組合の畑** 交流を行っている。 環で栽培や生産者との 材をした9月26日、 生産者 収穫の 児 取

るなど、 普及活動などが行われ 合を中心にさまざまな 〜80代と高齢化が進 生産者のほとんどが70 減少。組合に所属する 高い果樹栽培に移行す の変遷とともに収益の を超えていたが、 後継者不足が大き 現在は14戸に ている。 くうちは生産を続け 楽しみにしている人が 岩正勝副代表は「毎年 産者らが自ら販売。 われる産業フェアで ていてほしい」と願っ をつなぐ種まきになっ の世代に村山早生牛蒡 たくさんいる。 してほしい。

毎年秋に長野市で行

た須坂市の名物みそ味 らが約20年前に考案し

市内の飲食店関係者 」と期待を寄せる。

ブースを設けて生

使用するのが条件だと 丼」は村山早生牛蒡を のすき焼き「みそすき

黒

いう。市内にある6つ

様子を見学。 黒岩代表

高にある信州の伝統野菜4種類は たした生産者グループを認定。 る伝統野菜および一定の基準を満 伝承地で継続的に栽培されてい 【伝承地栽培認定】 52種類、 50 団体。 須 \Rightarrow

定制度」を創設。

「来歴」「食文

年3月現在、

興を目的とした「信州伝統野菜認

【信州の伝統野菜】県は200

固有品種の継承と地域振

の基準を満たしたものを選定して 化」「品種特性」の3項目で一定

今年3月現在、

83種類。

いずれも認定されている。

い」と力を込める。 代につなげていきた 調理がしやすい村山 なんとかして次世 さまざま 回で終了です。 統野菜」シリ は続いていく。

世代を巻き込んだ活動 なぐため、 ※「次代へつなぐ伝 伝統野菜を次代へつ 地域や若い

日野小児童と生産組合の交流は長年続いている