

ふうど

取材メモ

10



ふうど 2023夏号 vol.61

企画編集 ふうど編集室
 発行人 高橋 佑
 取材編集 渋川綾子
 佐々木聰
 写真 渡部佳則
 デザイン 斎藤道司
 話題 小林翠



今回の取材進行中、NHKテレビでは明治から昭和の植物学者・牧野富太郎をモデルとする連続ドラマ「らんまん」が放映中だった。夢中で植物を探集する主人公の姿を見ていたら、私の高校時代の生物の教師、故・池上義信氏を思い出した。私が習った1976~78年当時、池上先生は植物分類学の有名な研究者だと周囲から聞いていた。だが、そのことは特別意識することもなく授業を受けていた。いや、そんなことはどうでも良いくらいに、先生の授業は面白かった。教科書に書いてあることはほんの少しあらず、あとは雑談か漫談か、というような内容。しかし、それが面白くてためになる。

例えば、教科書に寄生虫のサナダムシが出てくると、サナダムシが人体に宿るまでに、いかに困難な道を辿るか、そのストーリーまで語る。サナダムシに寄生された人の糞が畑に肥料として撒かれ、それが雨で川に流出、水中で糞の中の卵がふ化してミジンコに食われ、そのミジンコがサケに食われ、そのサケ

が人に捕らえられ、刺身で食われてやっと、サナダムシの幼虫が人体に入ることができるという。ミジンコの段で先生は、胸の前で両手の指をぐにゃぐにゃ動かして体をそらし、「ミジンコのポーズ」を決める。この授業の後には生徒の間でしっかり、ミジンコのポーズが流行っていた。

そんな池上先生の植物学者としての仕事を知りたくなり、新潟市の植物資料室を訪ねた。

ここには先生が生前、50年かけて採集した植物標本約37万点が収蔵されている。資料室

の棚にびっしり積まれた標本を目の当たりにすると、その量に圧倒される。学名中に「ikegami」と記されている、先生の発見した植物も3種あった。テレビドラマの牧野博士に負けない、池上義信という植物学者の情熱が、この資料室にみなぎっているのを感じることができた。

写真、文章／スタジオF(t) 渡部佳則

①1978年、新潟県立新潟南高校での池上義信先生の授業。授業中に写真を撮った、無礼な学生は私。

②植物資料室の内部。池上氏から寄贈された高等植物約20万点、コケなどの苔類約17万点の標本を収蔵している。

③池上氏が採集した「よもぎ」の標本。

編集後記

あたりまえの伝統文化を、見つめなおす作業は難しい。今号のテーマであるお灸とよもぎについて、何となく知っている気でいたが、いざ物語にしようとすると何も知らないことに気づき慌ててしまった。何しろお灸治療を見たことがなく、まして据えられた体験もない。一方のよもぎはあまりに身近すぎて、いろんな品種があること、地域により形質が違うこと、お灸治療に用いるもぐさの原料だったことなど想像できなかった。でも手当たり次第に文献を漁り関係者に教えてもらいながら、何とかゴールできた。人によっては厄介な雑草としか映らないよもぎは、上越地方では伝統的なもぐさ製造を支える立役者だった。その背景に全国に知られた近江商人の活躍と、極寒の頃にもぐさ製造に勤むる逞しい雪国の農民たちがいた。やはり地域独特の文化は、その地の風土と深く関係していたのだった。(渡川)

発行所

まごころ印刷の
株式会社 タカヨシ ふうど 編集室

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食、文化、風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL(025)381-2000 FAX(025)381-4800
 ■東京支社 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL(03)3837-4884
 ■上越営業所 / 〒943-0805 新潟県上越市木田2丁目1番1号 上越セントラルビル5階2 TEL(025)381-2000 FAX(025)381-4800
 ■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目3-47 上杉オオハラビル501号室 TEL(022)266-1711 FAX(022)266-1712
 ■名古屋営業所 / 〒464-0025 愛知県名古屋市千種区桜ヶ丘29番地 第8オオタビル7階 TEL(052)753-8080 FAX(052)753-8081
 ■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp>

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、NST、上古町商店街、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店など工房、朱鷺メッセ、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンプラザ、ピアBandai、ホテルイタリア軒、ホリデイタリア軒、新潟日航新潟、りゅーとあ新潟市民芸術文化会館、<東区>桑名病院、パティスリーカフェオーレアン、<西区>新潟ふるさと村、新潟市附属図書館、佐藤莊、<南区>新潟市農業活性化研究センター、<北区>新潟せんべい王国、ビューフ島潟、新潟空港、萬川公民館、<江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立亀田園図書館、北方文化博物館、<西蒲区>カーボンチ、ドメース・ショウ、<秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車、新津鉄道資料館、【新発田市】<加治川地区公民館、紫雲寺地区公民館、新発田市生涯学習センター、新発田市民文化会館、新発田市立図書館、豊浦地区公民館、【聖籠町】聖籠鑑音の湯 ざぶーん、【村上市】イヨボヤ会館、村上市観光協会、【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、やまこし復興交流館おらたら【燕市】分水ビジャーサービスセンター、【出雲崎町】越後出雲崎天領の里、【十日町市】十日町市觀光協会【南魚沼市】櫻苑、【上越市】上越觀光コンベンション協会、上越市立水族博物館うみがたり、上越市立高田図書館、上越市役所、【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館、【東京都】<渋谷区>表参道・新潟駅ネスバース、<中央区>プリッジにいがた、<千代田区>新潟市東京事務所、本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

エコプレス
バイインダー
針金・糊・加熱が不要な
製本方法を採用し、
リサイクルや怪我の危険へ
配慮しています。

RICE INK
この印刷物は環境にやさしい
米ぬか油を使用したライスインキで
印刷しています。

想い | つくる | 伝える

系魚川市 上越市

[Fuud]
2023 夏号
—季刊—

野草を見つめる

2023 Eye's
新潟ここだけ物語

がんばろう ● ニッポン!

Take Free
ご自由にお持ちください

新潟県が誇るブランドは、米と日本酒だけではない。

春の野草「よもぎ」も全国トップクラスの生産量を誇っている。

さらに、よもぎの葉を精製して作る、お灸用の「もぐさ」は、上越地方にある三法人で国内生産量の大部分を占めている。

また、もぐさ製造から派生した、よもぎ入りの食品もある。

なぜ国産もぐさの製造業者が、上越地方に集中しているのか。

その背景と、上越独自の『よもぎ文化』を発見する旅にでた。

厄介ものから宝物へ

想い 原点はサステナブル

創業者の慧眼

よもぎは、どこにでも生えていた。ありふれた野草である。しかし加工の仕方によって、さまざまに可能性が広がる。上越地方に自生する在来種のよもぎを使った製品を主力商品とし、「植物発酵エキス」を製造する過程で副産物として生まれた新しいタイプのお酒を開発し、次のステージに向かおうとする企業がある。株式会社越後薬草である。この会社の創業は、上越地方で古来

から続くもぐさ製造と深く関連していた。

営業担当の関川宏憲さんから、創業者の塙田久志氏の胸の裡を教えてもらいう。「漁業が盛んな能生出身の先代社長は、新潟県立能生水産高等学校を卒業後、格段に給与が高い遠洋漁業の会社に就職しトロール漁業に従事しました。しかし仕事を続けるうちに『海のものは獲れば資源が減ってしまう。それでいいのだろうか』という疑問が生まれ葛藤しました。そこで一年で会社を辞め、親戚の畜産業を手伝いながら微生物が行う発酵について学んだのです。この仕事を通じて微生物には

『増やす力』があることに気づき、发酵を基本に据えた事業をするために畜飼料の製造会社を起業しました。二十一歳の時でした。よもぎとの関係は? 「どんな飼料を作ればいいか思案していた時、もぐさの製造過程で捨てられるよもぎの葉を粉碎した粉が目に留まりました。消臭効果の高いよもぎを飼料に混ぜれば、消臭剤になると考えたのです。よもぎの葉の粉は、見る人によっては厄介ものですが、創業者は宝物のように見えたそうです。しかも本来は廃棄するものでしたから、仕入れも安価で大きなメリットになりました」。ここで製造開発したよもぎ入り飼料の購入者から、廻舎の匂いがしなくなったり、家畜の肉質が良くなり病気も減ったなどと評価され、その結果から人間の体にもいいとされている、よもぎ茶の開発が始まったという。

爆発的なヒット

創業から十四年後、料理研究家のバーバラ寺岡がラジオ放送でよもぎ茶を紹介した。これが全国的な反響を呼び、製造が追いつかないほど注文が殺到。その当時の状況を「男性社員が夜中製造をし続け、翌朝に発送するフル操業の状態が、かなりの期間続きました。こ



上越地方特有の「よもぎ文化」を次代に伝えたいと意欲的な関川宏憲さん。

のブームのお陰で、現在の社業の基盤を作ることができました」。越後薬草のよもぎ茶は、飲みやすいまろやかな味わいにするために発酵させていることが特徴である。原材料は、上越地方に自生する良質なよもぎの若々しい葉を、乾燥させ粉碎した一番粉というものを、それを篩にかけて選別し、適切に焙煎したものをパック詰めし、アルミ袋に入れて完成する。四十年間、変わらない製造方法なのだろう。ちなみに関川さんによれば、一見同じように見えるよもぎでも、上越、長岡、新潟などエリアが変わると種類が異なり、品質に差があるという。だから越後薬草のよもぎ茶には、上越地方に群生しているよもぎしか使わない。

しかし近年、高齢化などでよもぎを採る人が減少し、原材料の確保が困難になりつつある。その課題を解決するため、休耕田による

栽培から十四年後、料理研究家のバーバラ寺岡がラジオ放送でよもぎ茶を紹介した。これが全国的な反響を呼び、製造が追いつかないほど注文が殺到。その当時の状況を「男性社員が夜中製造をし続け、翌朝に発送するフル操業の状態が、かなりの期間続きました。こ

のブームのお陰で、現在の社業の基盤を作ることができました」。越後薬草のよもぎ茶は、飲みやすいまろやかな味わいにするために発酵させていることが特徴である。原材料は、上越地方に自生する良質なよもぎの若々しい葉を、乾燥させ粉碎した一番粉というものを、それを篭にかけて選別し、適切に焙煎したものをパック詰めし、アルミ袋に入れて完成する。四十年間、変わらない製造方法なのだろう。ちなみに関川さんによれば、一見同じように見えるよもぎでも、上越、長岡、新潟などエリアが変わると種類が異なり、品質に差があるという。だから越後薬草のよもぎ茶には、上越地方に群生しているよもぎしか使わない。

しかし近年、高齢化などでよもぎを採る人が減少し、原材料の確保が困難になりつつある。その課題を解決するため、休耕田による

上越特産のよもぎ茶。飲みやすく、ほのかによもぎの香りがした。

よもぎの底チカラ

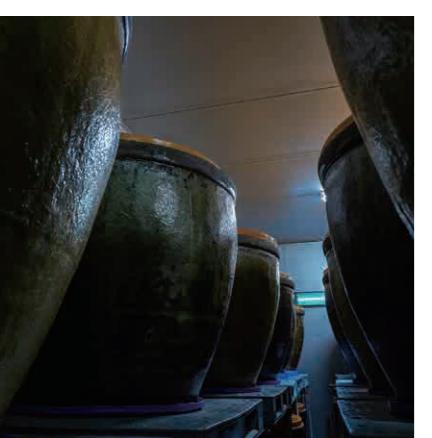
とはいえるよもぎが上越地方の伝統的な地場産業であるもぐさ製造の原料だったことなど、取材を始めるまで全く知らなかつた。直江津生まれの関川さんですら、越後薬草に就職するまで知らなかつたそうだ。でも、ひと世代前まで小中学生の夏休みの宿題に、よもぎ採取と乾燥が課せられていたことを知り、上越地方ではよもぎは特別な野草だったことがわかつてきただという。ちなみに、よもぎを売つ

た代金で、揃えた図書類を「よもぎ文庫」と言つたそうである。この上越地方限定のミニアックなよもぎ文化を、若い世代や子どもたちに語り継ぎ後世に残すため、関川さんは山の中にあるよもぎの群生地でよもぎ採りと乾燥をする体験会などを開催している。

「よもぎは日本人には昔から馴染みがあり、県民なら 笹団子に入れる野草として知っていますが、手をかけてやることで、よもぎうどんやよもぎ茶など、いろんな食のバリエーションが生まれます。ですから、よもぎの凄さを再認識してほしいです。そして『新潟の特産品といえば、よもぎ!』とみんなが胸を張つて言えるようになります。そのためにも上越地方のよもぎの群生をもっと活用し、志を同じくする仲間と休耕田でよもぎを栽培する、新しい仕組みが作れたらいいと思います」と関川さんが熱く語ってくれた。



上越特有の在来よもぎ。



ずらりと並んだ陶製のかめのなかで発酵が静かに進んでいた。

伊吹もぐさに鍛えられて

つくる 風土と人の必然

もぐさって何？

お灸に用いるもぐさの取材をする前に、新潟市の東洋はり治療センターで、お灸体験をした。鍼灸師



梶包された俵のなかから、佐藤さんが見せてくれた精製度の高いもぐさ。よもぎの葉の含有量が少ないほど、白っぽい色のもぐさになる。



上越よもぎは最上級

社屋の2階の倉庫には、俵づめされたもぐさがたくさん保管されていた(上)よもぎの葉が混入し黒っぽくなっている輸入もぐさ(中)柔毛と混入物の選別に効果を發揮する伝統的な構造の唐箕(とうみ)。佐藤竹右衛門商店の自家製。

の温度になる精製度の低いもぐさを用いたりします。ですから、もぐさの品質は精製度の優劣ではなく、使い方の違いに合わせた精製度の差でしかないことを知つて欲しいです」。精製度とは、もぐさに含まれる葉の含有率の違いで、葉を多く含む精製度の低いものほど燃焼度が上がりやすくなるのだそうだ。「もぐさの語源は『燃え草』と言われています。油分が多く安定的に燃えることから、そう呼ばれていました。その特徴を利用し、戦時下では水をはじき火が消えにくいもぐさを導火線として使っていました」。

火が消えにくいという特徴は、火災が起きたときに消火しにくいといふ危険にもつながるので、石臼を挽く時など細心の注意を払っている。輸入原料のなかには、ライターの火打石や鎌の刃が混入していることがあり、輸入原料の精製には特に気を使うそうだ。

上越地方が国産もぐさの最大産地になった背景は、なんでしょうか。「販売用のもぐさの製造は、江戸中期に滋賀県にある伊吹山の山麓周辺から始まり、次に石川、富山と産地が北上し江戸後期に上越地方に移り、現在は当地に留まっています。そのルートは、近江商人がもぐさを仕入れに歩いた道と重なり、もぐさに適したよもぎを求め北上したのだと思います。上越が特産地であり続けてきた最大の要因は、もぐさ製造に適した天然よもぎが、このエリアに群生していることにあります。もぐさ製造に適したよもぎたのとされています。そして社会的背景として、雪に閉じ込められる時期でも、もぐさ製造の仕事がありません。多くの人が現金収入を得られたため、多くの人がもぐさ製造の仕事を從事しました。つまり地政学的に

ちらは程よい熱さがじんわり広がり、いつまでも据えられたい心地よさがあった。交互に三回ずつお灸をされると、体が温まり汗が出てきて、お灸の効果を実感できた。

貴重なお灸体験を経て、もぐさ製造の老舗である上越市の有限会社佐藤竹右衛門商店に、よもぎを採取する人への挨拶廻りが終わる六月中旬にお邪魔した。事務所と倉庫を兼ねる社屋は、名立川を見下ろせる護岸の脇にあり、川底に据えられた床固めを急ぎ下る水が激しい音を立てていた。

もぐさ製造の大まかな工程を、社長の佐藤育太さんから教えてもらう。「よもぎの葉の裏にある柔毛という小さな毛を集め、綿ぼこりのような状態にしたのが、もぐさです。七月から八月のお盆頃まで、地域の方々が上越地方に自生しているよもぎを採取します。その中にはごく一部ですが、自宅で天日乾燥したものを持ち詰めにして当社に直接持つてこられる方もいらっしゃいます。それを倉庫に保管し、十一月から三月にかけて、葉と葉がもぐさの大産地になった背景方に、高い精製技術を身につけることができたのです」。なるほど上越地方がもぐさの製造を、石臼を分離させる精製作業を、石臼や唐箕と呼ばれる選別道具を



日本で洗練されたもぐさの良さをもつてアピールしないでと言ふ佐藤育太さん。

日本独自のお灸スタイル

一般的に「国内で精製されたもぐさは優れている」と言われるが、その言い方には少し語弊があると佐藤さんはいう。「お灸は中国から伝来してきた治療法ですが、中国は肌ともぐさの間に熱の伝達を和らげるために緩衝となるものを置くなどする間接灸が主流です。でも日本では肌に直に据え直接灸が独自に進化し、洗練されてきました。鍼灸師は、患者の状態を診ながら、お灸に使うもぐさの種類を選び、分量を調整しながら治療をします。直接灸は燃焼温度が高くなりすぎない精製度の高いもぐさを用いますが、お灸を据える部位や症状によつては、高め

もぐさ屋のあんちゃん

国内産もぐさの最大手である佐藤竹右衛門商店にとっても、前述の越後薬草と同様、地場のよもぎ不足は目下の課題になつていて。そのため特に何か言われたことなど、ありません。ただ東京の大学の在学中に、夏休みのアルバイトで、よもぎ集めをしたくらいで、そう気負つたものはありません。たまたま、もぐさに適したよもぎが大地から恵まれ、過当競争の渦に巻き込まれることもなく、今に至っています。その点ではラッキーなのかもしません」と答える。希少な技術を持つ人はどこまでも泰然としていた。



よもぎの葉裏は柔毛に覆われて白っぽい。



一番粉と呼ばれるよもぎの葉のパウダー。



日本で進化した直接灸。鍼灸師の診断により、もぐさの種類や分量を使い分ける。

イノフォメーション

株式会社 越後葉草

〒949-0055 上越市大字小猿屋73番地
TEL 025-544-3050

有限会社 佐藤竹右衛門商店

〒949-1602 上越市名立区名立大町1015-1
TEL 025-537-2523

新潟県糸魚川地域振興局 農林振興部 普及課

〒941-0052 糸魚川市南押上1-15-1
TEL 025-553-1906

JJAひすい営農部

〒941-0007 糸魚川市大字大和川436
TEL 025-552-6272



能生地区の山の中に、よもぎを栽培している畑がある。幹線道路から集落をめぐる、急カーブの細い道を登り、急勾配でうねる、さらに細い砂利道を走り、ようやく畑に到着。山道より一段低くなつた畑で、上越地方だけに分布する極上のよもぎにやっと会えた。確かに背丈はそれほど高くないが、葉が多く、街中で見るよもぎとは命の輝き具合が違っていた。よもぎの栽培を始めて八年目の約四アールの畑地は、よもぎに埋め尽くされている。畑の向こうに低い山が見え、その先は日本海だろうか。高い山岳を見慣れた目に、どこか頼りない空間が目の前に開けていた。背後は崖が迫り、海と山々に狭まれて、こじんまりした風景が南の方角にあった。

十年前、国内の他の産地に先駆けて始まつた、栽培よもぎの普及活動を引き継ぐ糸魚川地域振興局普及課の滝田勝彦さんと、よもぎの栽培農家と関係が深いJA

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植する時は、トラクターで浅打ちした後、浮いた切り下を拾って新しい場所に植えれば良く、この時根の部分を踏み込むだけで活着するた

め、栽培はとても簡単です。ただ繁殖すると病気の原因になるので、一平方メートル当たりに百本ほどの株が育つようにして定植します。また肥料をやりすぎると軟弱になります」。栽培法は比較的易しいとはいえ、よもぎ栽培は盛んだった糸魚川地区では、現在もJAひすいと地元企業がもぐさを製造していますが、よもぎの採取者の高齢化で原料の調達が困難になっています。一方、輸入原料の利用が増える中で、輸入に依存しない原点回帰が求められ、地元のよもぎの需要は根強くありました。せっかく需要があるのだから休耕田を活用し、よもぎを栽培し、現金収入の足しになればと思つたことがきっかけです」と説明する。

未来の礎になる栽培法

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯

誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、

その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植す

る時は、トラクターで浅打ちした

後、浮いた切り下を拾って新しい

耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さん

も、「近年は美容にも効果的なこと

から健康食品としても注目され、

全国からよもぎの葉のパウダーな

どの引き合いが増えているが、そ

れに応えきれていらない」と肩を落とす。



糸魚川地域振興局普及課が開発製造した葉かき専用の道具。

う。冬の荒れて寒い日は、もぐさの精製に最適な日だったことから、「もぐさ日和」と言うそうだ。普通なら天気が荒れると気分が滅入るのに、もぐさの製造に従事する人たちにとっては、作業が捗る日で、待ち望んでいた天からの恵みだつただろう。

能生町の町史に、昔の農家の副業のひとつとして、よもぎ採りが紹介されている。もぐさの原料になるよもぎは町の至るところに自生し、老人や子どもが容易に採ることができきたとある。あわせて上越地方がもぐさの特産地として全国的に知ら

たと記録されている。上越地方でももぐさ製造が始まっている。かれこれ二百年が経つ。その長い間、夏の年中行事のように地域住民の多くがよもぎを採り、自家の庭で葉をむしり、シートに並べて干していたのである。上越地方のもぐさの歴史を探していったつもりが、いつの間にか炎天下で汗だくなつて働く人びとの顔が浮かんできた。よもぎは過去と未来の人と未来の人を結ぶ、特別な野草だった。

れ、糸魚川市や合併前の能生町と名立町には、八件のもぐさ工場があつたと記録されている。上越地方でももぐさ製造が始まり、かれこれ二百年が経つ。その長い間、夏の年中行事のように地域住民の多くがよもぎを採り、自家の庭で葉をむしり、シートに並べて干していたのである。上越地方のもぐさの歴史を探していたつもりが、いつの間にか炎天下で汗だくなつて働く人びとの顔が浮かんできた。よもぎは過去と未来の人と未来の人を結ぶ、特別な野草だった。



上越地方のよもぎが新たに脚光を浴びてほしいと願う滝田勝彦さん。

伝える	持続性の始まり
-----	---------

もぐさ日和

め、栽培はとても簡単です。ただ繁殖すると病気の原因になるので、一平方メートル当たりに百本ほど肥料をやりすぎると軟弱になります」。栽培法は比較的易しいとはいえ、よもぎ栽培は収穫後に葉かきと、葉を乾燥させる手間がかかり、しかも真夏の作業になるため、葉かき作業をより効率よく進められる専用の道具が研究開発された。試験栽培から今

年で十年目を迎えたが、現状はどううなのか。

「ピーク時には七十軒の農家に普及したのですが、手間がかかることから、このところ減少傾向になり、需要に応えられるだけの生産量に至っていません」と滝田さんはいう。それでも中山間地の休耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さんは、「近年は美容にも効果的なことから健康食品としても注目され、全国からよもぎの葉のパウダーなどの引き合いが増えているが、それが水掛けがよく、日当たりのいい場所を好みますので、河川敷には淘汰されてきた質の良い群生が多いです。そうした群生に出会うと、先人が遺してくれたんだなあと感じ入ってしまいます」。

八木さんから、もぐさの産地ならではの素敵な言葉を教えてもら

栽培よもぎ

能生地区の山の中に、よもぎを栽培している畑がある。幹線道路から集落をめぐる、急カーブの細い道を登り、急勾配でうねる、さら

に細い砂利道を走り、ようやく

畑に到着。山道より一段低くなつた畑で、上越地方だけに分布する

極上のよもぎにやっと会えた。確

かに背丈はそれほど高くないが、葉が多く、街中で見るよもぎとは命の輝き具合が違っていた。よも

ぎの栽培を始めて八年目の約四

アールの畑地は、よもぎに埋め尽くされている。畑の向こうに低い山が見え、その先は日本海だろうか。高い山岳を見慣れた目に、どこか頼りない空間が目の前に開けていた。背後は崖が迫り、海と山々に狭まれて、こじんまりした風景が南の方角にあった。

十年前、国内の他の産地に先駆けて始まつた、栽培よもぎの普及活動を引き継ぐ糸魚川地域振興局普及課の滝田勝彦さんと、よも

ぎの栽培農家と関係が深いJA

もJAひすいと地元企業がもぐ

さを製造していますが、よもぎの採取者の高齢化で原料の調達が困難になっています。一方、輸入原料の利用が増える中で、輸入に依存しない原点回帰が求められ、地元のよもぎの需要は根強くありました。せっかく需要があるのだから休耕田を活用し、よもぎを栽培し、現金収入の足しになればと思つたことがきっかけです」と説明する。

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯

誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、

その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植す

る時は、トラクターで浅打ちした

後、浮いた切り下を拾って新しい

耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不

要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取

り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さん

も、「近年は美容にも効果的なこと

から健康食品としても注目され、

全国からよもぎの葉のパウダーな

どの引き合いが増えているが、そ

れに応えきれていらない」と肩を落とす。

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯

誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、

その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植す

る時は、トラクターで浅打ちした

後、浮いた切り下を拾って新しい

耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不

要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取

り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さん

も、「近年は美容にも効果的なこと

から健康食品としても注目され、

全国からよもぎの葉のパウダーな

どの引き合いが増えているが、そ

れに応えきれていらない」と肩を落とす。

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯

誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、

その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植す

る時は、トラクターで浅打ちした

後、浮いた切り下を拾って新しい

耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不

要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取

り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さん

も、「近年は美容にも効果的なこと

から健康食品としても注目され、

全国からよもぎの葉のパウダーな

どの引き合いが増えているが、そ

れに応えきれていらない」と肩を落とす。

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯

誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、

その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植す

る時は、トラクターで浅打ちした

後、浮いた切り下を拾って新しい

耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不

要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取

り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さん

も、「近年は美容にも効果的なこと

から健康食品としても注目され、

全国からよもぎの葉のパウダーな

どの引き合いが増えているが、そ

れに応えきれていらない」と肩を落とす。

野草のよもぎを、どのように栽培するのか。「試験栽培から試行錯

誤を重ね、収穫後に株の根元を三十分四十センチほど残して切り、

その切り下で増殖を図る栽培法を確立しました。他の場所に移植す

る時は、トラクターで浅打ちした

後、浮いた切り下を拾って新しい

耕田の活用法としては、鳥獣害の被害がなく電気柵などの設備も不

要で、栽培法も確立しているので、ぜひ多くの農家によもぎ栽培を取

り入れて欲しいという。

もぐさ製造を担当する八木さん