

想  
い  
つくる  
伝える



# 野菜の見顔の見える

季刊  
秋号  
2008年10月1日発行  
無料



02

## 新潟県三島郡 出雲崎町 越後出雲崎『天領の里』

文／榎本国男

### 一路出雲崎へ

巻から越後七浦シーサイドラインを一路出雲崎に車を走らせると、右は山手、左は海原を見て走る気持ちのいいドライブウェーです。

空には雲が白く光り、すでに秋の気配。車をすすめて到着した寺泊鮮魚センターは、大勢の観光客でにぎっていました。ここも通り抜けて「日本海夕日ライン」の呼び名もある15キロの海岸通りを走ります。

いよいよ天領の里出雲崎に到着します。

出雲崎は1616（元和2）年徳川幕府の財政を支えた佐渡金銀の陸揚げ港として、越後ではじめて七万石の代官所が置かれた直轄地。

出雲崎は『天領』となり宿場町、港町として栄華を極め、政治、文化、交通の中心地となりました。



### 妻入りの家並み

日本海と小高い丘に挟まれたわずかな平場に家と家とが重なり合うように軒を連ねて立ち並ぶ『妻入りの家並み』は旧北国街道にあり全長3.6キロが今に残り名所となっています。江戸時代越後一の人口密度を誇った繁栄は、狭い土地

に大勢が住むために考えられた知恵、妻入り造りにあったのです。

尼瀬の入り口には《小諸まで55里、江戸まで97里》の標識が見られます。町名は尼瀬から始まり、諫訪、伊勢、稲荷、岩船、住吉、石井、羽黒、鳴滝、木折、井鼻まで全11の町が軒を連ね往時をしのばせています。

ゆっくり散策すると代官所跡地、妻入り会館、良寛堂（良寛生誕地）、骨董屋、浜焼きの店が私たちを迎えてくれます。

妻入り会館ではお茶をいただきながらいろんな話を聞きしました。妻入りとは建物の棟の先端のこと。どこの家も棟先を道路に向けて建っているのは、代官所の決めで間口が二間半までは無税扱いであったことから、皆これに従ったという言う話。ただし、奥行きには制限を付けなかったことからどこの家もウナギの寝床になったとか。

出船千艘、入船千艘でにぎわった港の発展で当時の花街は大繁

盛、宵のうちから朝方まで賑わった話等、語ってくれました。

### 文人墨客の往来

十返舎一九、吉田松陰、亀田鵬斎などが来訪の記録を残しています。芭蕉の《荒海や佐渡によこたふ天の川》の名句はここで詠されました。奥の細道紀行の途中、元禄2年7月4日に芭蕉主従一行は出雲崎をたずね宿は海岸側の大崎屋と言われています。

### 観光スポット

○海岸通りの道の駅、越後出雲崎『天領の里』には往時の歴史を展示する「時代館」があります。また併設の「石油記念館」では、燃える水、石油産業発祥の地としてのさまざまな資料を展示しています。

館内のお土産はなつかしい六角和紙や、縁日紙風船が並んでいました。建物続きに鮮魚売り場もあり元気な声がとびかっていました。  
○山手にのぼり夕日ヶ丘公園の良寛記念館にはぜひ立ち寄ってください。良寛とのめぐりあります。



良寛生誕の地「良寛堂」

### 往時をしのぶ

家並みには何百年もの地域の歴史が凝縮されています。既に廃屋も見られますが、古い家屋は百年もの間黙ってこの家並みを見守ってきた、まさに沈黙の証人。漆黒に光っている古い家々を見ていくほどに、いくつもの時代を遡上したような思いに戸惑います。祖先を累代し人は変わり世も変わりました。

大勢の役人、侍の衆、商人、町人、そして良寛も、芭翁も、牛馬も、だれもが何かの目的をもってこの街道を往来したであろう面影が陽炎のように脳裏を過ぎていきます。

古い家並みとは、そういうものなのかもしれません。

今日も海の向こうに佐渡の島影が青くみえています。佐渡の人だった良寛の母への思慕の一言がこころに残ります。

～たらちねの母のみ国と朝夕に佐渡が島べをうちみつるかな～

# 想い

ふうどインタビュー  
文・石坂智恵美

## タッグを組む。

直売所がある。新潟県内各地でスーパー・マーケットを開拓する、清水フードセンター。その、新潟市内を中心とした15店舗に設けられた「曾野木フレッシュ組合」の直売コーナーが、賑わっているのだ。

曾野木フレッシュ組合は、新潟市曾野木地区で農業に従事する31名と1グループで組織される生産者の集まり。組合員の半数を農家の『お母さん』が占め、互いに切磋琢磨して良品を売場に送っている。

スーパーでのインショップ型直売所

については清水フード側からの提案で、平成12年11月に曾野木地区の出

荷者12名で1か月半の店頭テスト販売を実施。その後改めて組合員を募り、形で平成13年に組合を設立した。平成14年7月には現在の組合員数とな

り、以後、直売店舗も次々と増えて

いった。

曾野木フレッシュ組合のコーナーで

は、野菜は小分けに袋詰めされ、全てに生産者の名前がつく。店舗によつてはその製品がさらに生産者それ

ぞの名前と写真の入ったプレート付

きコンテナに入れられて販売される。

消費者にとって直売コーナーの利点は、「新鮮で手頃な価格」だが、何より、気に入った生産者の品物を毎日『指名買い』できることが嬉しい。実際に「曾野木の○○さんのものが欲しい」と、枝豆やトマト、冬に登場するタケイの塩漬けなどを、大量に注文する利用者もあるという。これがまた、生産者の励みとなる。

笑顔いっぱい、曾野木フレッシュ組合のみなさん。

に立ち対面販売を行うことで、売場の現実を見た。これまで作ることが仕事で流通も販売も他者に任せていた生産者が、消費者に語りかけ、また消費者の行動を目の当たりにすることでの消費者が求める品目や量はどういうものかをつかみ取ったのである。

これを機に組合員の作付けと作業形態は、大きく変わった。消費者の要望を得て、1品目を大量に作るのではなく、多品目を少量ずつ作り、バラエティに富む売場づくりを心がけた。また1年を通して直販コーナーに品物を置くために、それまでは手掛けなかつた冬野菜を作るようになつた。

右肩上がりになる売上を見て、疑心は確信に、迷いは工夫に変わった。そして「自分の作ったものが売れる」という自信が沸き上がつたのである。



▲「只今、曾野木からの朝とり野菜が到着いたしました」と店内アナウンスが入る。まだ品物は並んでいないが、十数人が待ちきれず、直売コーナーを取り囲んだ。  
生産者の名前のついたコンテナが運ばれ次々と並べられると、あっと言う間に20人以上のお客さんがお目当ての野菜を手に取った(清水フード鳥屋野店)。



朝とりの野菜は鮮度が命。もぎたて・とりたてを提供し、消費者を「味」で裏切らなかったことが、曾野木フレッシュ組合の勝因といえる。



化学合成農薬を減らし、そのぶん、手間を増やして野菜を作る。雑草を取り、ハウス内の換気をまめに行い、病害虫が出ないように生長を促す。言葉では簡単だが、1品目を長期に渡って安定的に供給する難しさが農業にはある。



じいちゃん、ばあちゃんの仕事ぶりを、小さな子どもたちも見守っている。

# つくる

曾野木フレッシュ組合では、4人と1グループが食品加工も手掛けている。品物はキュウリやナスの漬物、タイ菜の塩漬け、野菜を使った焼き菓子など。それぞれが各家庭の味で漬け込み、自信を持って提供している。ほとんどが家内生産であるため、姑から嫁へと味の伝播もなされている。

## ●加工品は「かあちゃんの味」

直売コーナーの原則は、「新鮮な朝とり野菜」。毎朝の出荷作業時には、入れ代わりに前日の売れ残りが生産者に返される。誰の、どの野菜が戻ってきたかが一目瞭然となるシビアなシートだが、そんな時には組合員同士が意見や感想を出し合い、組合全体のレベルアップを図っている。

るが、売上はそのまま生産者個人に計上されるうえ価格は組合協定で定まっているので、同じ組合内で消費者の獲得競争となる。そこで組合員は農業に従事して30年、40年というキャリアを活かし、味覚最優先の野菜作りに取り組む。一人ひとりが自分の得意な野菜を売場に出し、「味の良さ」を競うのだ。

曾野木フレッシュ組合では、4人と1グループが食品加工も手掛けている。品物はキュウリやナスの漬物、タイ菜の塩漬け、野菜を使った焼き菓子など。それぞれが各家庭の味で漬け込み、自信を持って提供している。ほとんどが家内生産であるため、姑から嫁へと味の伝播もなされている。



朝の集荷風景。JAの集荷場に、生産者が続々とコンテナを運ぶ。組合員のお母さんたちを手伝って、後継者である息子さんたちも忙しく働く。

## 直売は、見た目より味の良さ。

### ●「エコファーマー」の取得

曾野木地区ではずっと以前から東京農業大学の協力のもと、定期的な土壤検査や、野菜作りに使用する井戸の水質検査を行い、化学肥料や化学農薬は作物にとって安全な範囲でのみ使用してきた。このような環境保全への取り組みを、直売コーナーのみの利用者にわかりやすくPRしようとしたのが、県知事が認定する「エコファーマー」である。曾野木フレッシュ組合では平成17年に、県へ申請。31人の組合員全員が認定され、エコファーマーマークを取得している。

県知事認定の「エコファーマー」とは、

#### 土づくり技術

#### 化学肥料低減技術

について、生産者が一体的に取り組む計画を立て、それが県で定める「持続性の高い農業生産方式」に適

ただひとつ、「健康な野菜を安定的に供給すること」を命題に、土づくりと向き合い、病害虫と戦い、みずみずしい野菜を得る——。曾野木フレッシュ組合の組合員一人ひとりが経営者として、「おいしい」と消費者に認められ、求められる時である。

合した場合に認定される。エコファーマーは自ら、環境保全型農業を実践する農業者であると公言したことになる。

認定そのもののレベルとしては、さらにハードルの高いものが各種あるため、「エコファーマー」 자체は初級程度のことだが、産地直売の組合員全員が取得している例は少ないという。また曾野木フレッシュ組合では組合員の家族（息子やその配偶者）なども一緒に認定を取得するケースが多く、環境保全型の農業が後継者の時代にも継続されることに期待が寄せられている。

### ●一人ひとり、得意分野で勝負

曾野木フレッシュ組合の直売コーナーでは、毎朝11時頃になると32の組合員の品物が一斉に並べられる。当然のことながら同品種の野菜（夏場ならキュウリ、トマト、枝豆、ナス等）が大量に提供されることにな

# 伝える

しみず農業体験ではこのほか、4月下旬には枝豆の定植(収穫は7月)を行っている。参加費は一組千円。3~4か月にわたり育てる楽しみ、収穫の喜びを体感できる企画は大人気だ(農業体験の問い合わせは、清水フード各店へ)。



●曾野木フレッシュ組合

新潟市江南区曾川甲3-1  
電話025(280) 6009

●清水フード(清水商事株式会社)

新潟市中央区堀之内55番地1  
電話025(241) 7241  
HPアドレス:<http://www.shimizufood.co.jp>

曾野木フレッシュ組合直売コーナー  
どやの店、中山店、太夫浜店、閑谷店、小針店、青山店、  
大学前店、黒崎店、坂井店、秋葉店、山の下店、河渡店、  
西堀店、湊町店、東中野山店



## 土の匂い。

産地直売コーナーをつくるにあたり、清水フードが目指したのは地域との発展である。曾野木フレッシュ組合のファンをつくりながら、消費者にも農業への理解を深めて欲しい。生産者とも大いに交流してほしい——その気持ちから、植付け・収穫などの『しみず農業体験』を年4回(参加者応募は2回)、曾野木地区の体験農場で開く。この夏、8月最終の土曜日、体験農場ではジャガイモの定植が行われた。参加したのは30組、総勢92名。農業体験参加者は清水フード各店で公募し、抽選で選ばれる。一人でやつて来た人、親子連れ、熟年夫婦。それぞれが各組ごとに区画された畝(うね)の担当となり、事前に開けられた30あまりの穴に、種イモを一つずつ入れていく。大人はもちろん小さな子どもも真剣な表情。イモの上に土をかけた瞬間、ほつと安堵し笑顔を浮かべた。わずか30分程度の作業が終わると、軽い昼食をとつて解散となる。今後は自分たちの区画を、責任を持つて管理するのが参加者の仕事。草取りに足繁く通い、ジャガイモの生長を見とどけながら、11月中旬の収穫を待つ。定植の際、「ジャガイモの農業体験

は2度め」という若いお母さんの話を聞いた。去年の秋には、ビニール袋にちぎれんばかりのジャガイモが5袋もとれ、思った以上の収穫に、小さな子どもたちも大喜び。またその日は収穫祭として、掘り出したばかりのジャガイモや、曾野木の野菜を豊富に使った新米のカレーライスも振る舞われた。曾野木フレッシュ組合の組合員も全員集まり、参加者とともに上手な野菜の作り方などを話して、楽しいひとときだったと教えてくれた。本格的な農作業ではないが、定植し、世話をし、収穫して食べるまでの一連の流れを喜びと共に体験できることは、参加者にとっても大きな実りである。「曾野木フレッシュ組合と一緒にない、農の安心、安全を見守っていく」という清水フードを大きなバックステージに、曾野木フレッシュ組合も「地域貢献として、小学校の子供たちを仲間に入れ食育を開拓したい」と新しい歩みを模索する。

「まあ、あつち見たりこつち見たりして考えながら、ゆっくりやつていくわね」——曾野木フレッシュ組合組合長・小泉雅義さんの言葉が、きらり、輝いた。

ふうじ

## 季刊 秋号

### [編集後記]

「農家は、自分たちの野菜だけは無農薬で作り、安全なものを食べている」。そんな誤解や偏見が、生産者を悩ませていると聞いた。しかし実際の農業は、それほど単純なものではない。減農薬にして虫がつければ野菜に穴も開く、病気になれば実りも悪くなる。農家は経験と技術でそれに対抗するが、100%防ぐ手ではない。そうしてようやく実った野菜を「形が悪い、不揃いだ」と嫌う消費者がいる——本音と建て前のはざまで“生きもの”を育て“食べもの”を提供する生産者に、消費者はどうやって応えることができるのだろう。

「人が作ったもの」を選び、食べる時代だ。持続性の高い農業を行う生産者がいる一方で、外国からの輸入品や簡易加工食品に目がいく消費者もいる。今、変えるべきは何か、求めるべきは何かを、改めて考えたい。

「私の枝豆がおいしいって、別注文してくれるお客さんがいるの」と笑った、曾野木のお母さん。その誇らしげな姿が忘れられない。

撮影:渡部佳則(わたべよしのり)/Studio F(t) 日本写真家協会会員。

取材・文:石坂智恵美(いしさかちえみ)

食をテーマに取材・執筆活動を続けるフリーライター。著書に『新潟有名にした七人の食人(しょくにん)』、『新潟長野 食業の現場から』(共に新潟日報事業社刊)他。新潟清酒の名鑑達人。

デザイン:高木久美子(タカギデザイン)

発行:株式会社タカヨシ

編集:佐藤淳(株式会社タカヨシ)