

たらの芽

伝える
つくる
想い

春を告げる緑・

季刊
春号

2009年4月1日発行

無料

05

北前船寄港地として賑わった港町・塩谷（村上市）

文／榎本国男

村上市塩谷は港町でした。家並みは時間を止めているようです。広い通りの両側は切り妻の古い家並みが、わたしたちを迎えてくれます。歩いてみると塩谷の道はみな海にいたります。下手に向かって歩くと荒川の河口にたどり着き、上手の道は海に行き止まります。すべての道は山に入るか、海に入って消えていく。と言われているのですが、道が消えた海辺の寒風の中に一人立ち止まっていると、大自然の中に一人取り残されたような思いを体験しました。

海辺から振り向けば黒く大きな集落の佇まいが続いています。江戸時代には北前船寄港地として栄えた歴史的面影があります。

お訪ねした野沢家は庄屋であると同時に塩谷第一の地主だった家柄です。現在は味噌、醤油の製造販売をしていて町屋としても一般公開しています。

塩谷の町屋の特徴は建物にあります。入り口の大戸（ぐり戸）を入れると土間が長々とつなぎます。右側はカマド、流し、トイレ等があり、左側には、座敷、板の間、茶の間と並びます。茶の間には囲炉裏、じよ棚、そして仏壇、神棚があり、間仕切りの欄間に見事な彫刻が施されているのが見られます。塩谷の町屋は約束したようにどこ家のものこれとほぼ同じ間取りで造られています。

北前船の寄港地として栄えた頃の京文化の名残、と野沢さんは説明してくれました。

◆塩谷の歴史

今から834年前、平安時代に鹽竈（しおがま）神社が創建された頃からとなっていますが、それ以前にも人が住んでいたとされています。

中条の禅宗・大慈寺の開基は甚左工門だったと古文書にあり、その頃から塩谷の歴史を見ているのです。

甚左工門は野沢家の先祖になります。

◆町屋の公開

現在塩谷は《北前船と港町商人の町屋》の散策ルートをつくり公開しています。町屋9箇所と稻荷神社、展望台を加えた11箇所を散策するモデルコースで、毎年10月中旬に一般公開し賑わっています。

◆塩谷の文化財 山上邸（現・瀬賀商店）

特に建物として注目すべきは、往時から廻船問屋として財をなし、豪商として栄えた山上邸があげられます。昭和3年に建造した鉄筋コンクリート造りの蔵は屋根を切り妻にし、地下1階、地上2階の建物です。当時は鉄筋コンクリートの技術がない時代、越後の北限にこれほどまでの蔵を造り上げたことに驚きです。けた外れの廻船問屋であっ

たことの証しだけでなく、1階は店舗、2階は鉄砲蔵段になっていて座敷があります。

この蔵とは別に土間の奥にも四重扉の土蔵があります。そのなかには多くの古文書を始め、北前船でわたってきた数々の屏風や掛け軸、置物、冠婚葬祭用の伊万里、有田、九谷の陶器類がいまも眠っていて、歴史的な宝物が出てくるのではないかと言われています。



町屋散策のコースのなかに旧・醤油仕込蔵を改造した《蔵ステージ》があります。ステージの両側に6尺の仕込み樽がずらりと並んで、まだ醤油の香りが漂ってきます。椅子には小樽を用意して、なかなかの工夫です。

◆展望台から

家並みの裏手に広がる海岸線は白い砂浜です。まだ浜茶屋もなく整備もされていませんが、海水浴場の穴場になるかも知れません。

荒川河口に向かう家並みの外れに往時の村上藩番所跡がありましたが、現在は朱い鳥居の稻荷神社と展望台にかわっています。展望台からの俯瞰は一見の価値あります。塩谷集落の全貌から、目を移せば日本海の海岸に粟島があります。

◆塩谷へのコースは

聖籠町から紫雲寺へと続く海岸線345号線を村上に向かい、荒川橋を渡って1つ目の信号を左折します。道なりに走るとやがて塩谷集落のメイン通りにぶつかります。

右に走れば集落の外れから海岸に出られます。

左に進めば稻荷神社、展望台のコース。さらに進むと荒川河口です。いつも釣り人の姿があります。もし釣り具の用意があれば釣果に期待できそうです。時は春の海、春鱈ねらいはちょっと欲張りすぎでしょうか。

◆お幕場の松

荒川橋から1つ目の信号を左折せず、そのまま直行すると間もなく左手一帯に松林が大きく広がってきます。古くは村上藩管轄の防風林で、この松林に紅白の幕を張りめぐらせ藩主主催の園遊会が催されたことから地元では《お幕場の松》と呼んでいます。現在もゴールデンウイークには茶会が開催され賑わいをみせています。

お幕場を過ぎると白鳥が飛来する大池が右側にあります。ことしも多くの白鳥がゆっくり泳いでいました。

想い

ふうどインタビュー
文・石坂智恵美

魚沼の地に、ゆめ芽吹く。



私たちの作っている山菜は小さな春です。山菜の旬といえば春ですが、寒い冬だからこそ小さな春がおいしい。そんな気持ちで、雪の降る冬に春の山菜をつくっています。

——旧堀之内町（現・魚沼市）宇賀

地の農業家、水落博さん（四二）の

素直なことばに、胸を突かれた。

堀之内はもともと水田面積が少なくて、五月になつても雪の消えない豪雪地帯であることから、ほとんどの農家が稲作だけでは営農できない状況にあつた。しかし、大量の雪は冬期間に畑の土を浄化し、連作が難しく、ユリの球根や花作りを可能にした。また、雪を利用し花の生育を抑えて出荷期を遅らせる「自然抑制切

花栽培」を導入するなど、先人の発案と工夫も実を結び、昭和二三年には花卉（かき）生産組合を設立。昭和五〇年代には日本を代表するユリの生産地の一つとなる。しかし花卉は雪のない季節の作業。毎年、空を、道を、覆うように降る雪の中では、花卉の仕事はストップする。

その長い冬に出稼ぎをせず、年間を通していかに地元で生産ができるか。それが農家の悩みであった。

水落博さんの父・進さん（六七）

も、その暗く長い冬に思いをわざら

わせた一人。夏場にユリの切り花を手がけるほか、養豚やキノコ栽培などにも挑戦したが、手間のかかる重労働に体を痛め、入院を余儀なくされた経験も。そんな時、農業新聞の

片隅にあった小さな広告が、進さんの目にに入った。「たらの芽の苗、お分けします」——山形の開拓部落が出した広告の、やさしいフレーズに心が動いたと進さんは言う。

「当時（昭和五九年）はまだ、新潟

県では誰もたらの芽で商売をしてい

なくてね。すぐに電話をかけたら、

山形の尾花沢まで六時間かけて行

き、説明を受けたんだわ」

相手は、やはり出稼ぎで苦労をしたという人物で、たらの芽の作り方は秋田の出稼ぎ仲間から伝授されたという。尾花沢では十人がグループとなり、たらの芽の生産に励んでいた。現地を視察してすぐに生産方法を呑み込んだ進さんは、堀之内で仲



数万本というたらの芽の原本を前に、水落進さん（左）、博さん親子。進さんは新し物好きで、創意工夫も得意。ユリの栽培では、従来は奥行きが五〇メートルあったハウスを三〇メートルに改良して作業効率アップ。いまでは「水落型ハウス」として地元JAで販売され、栽培資材の定番となっている。そんな進さんの背中を見て育ち、ためらいなく農業に身を置いたのが博さん。夏の花卉栽培と冬の山菜づくりで、豪雪の地の農業を豊かにしようと精進している。



間を募った。尾花沢からたらの木の苗を購入し、冬場の仕事としてすぐ取り組むことになる。生産の発起人である進さんをリーダーとして「堀之内たらの芽生産組合」が立ち上がつたのは、間もなくのことだ。

本来、たらの木は枝先にのみ芽（頂芽＝ちょうが）を付けるが、枝を節ごとに切つて栽培すると、わき芽も十分に育つてくる。生産組合では、わき芽を含めて「たらの芽」と称しセールスに奔走した。大阪では「頂

芽以外はたらの芽ではない」と断られたが、「人工栽培とはいえ純粹に木の生命のみで育まれる芽は、たらの芽に変わりがない」と説得を重ねた。今では県内はもとより、関西を中心に流通ルートを確保している。

今年は組合設立から二五年目。組合長も四代目を数える。堀之内のたらの芽はすっかり軌道に乗つて、いまや冬場の重要な産業になつた。現在組合員は二一名で、その約半数に後継者がいることを「若手自身、心強く思つている」と息子の博さん。

進さんはたらの芽のあと、八年前からやはり山菜である「うるい」作りにも着手し、北魚沼うるい生産組合（組合員數十五名）を設立した。たらの芽とうるいの両方を手がけているのは進さんの家だけだが、今後はそこに「ふきのとう」も加え、魚沼の山菜三点セットとしてネット販売を予定している。

「冬場の『つなぎ』としてではなく、當農のしつかりした柱として山菜を扱いたい。自分人一人が儲かるのではなく、地元の農家が潤い、ひいては後継者づくりになれば」六七歳にして、未だ情熱を燃やす篠農家。「四〇年前、農の先輩たちからスカシユリの栽培や育種を手とり足とり教えてもらつた。その恩返しだね」と、進さんが笑つた。

つくる

そのままに。

雪に覆われたハウスの中ですくすくと育つ、春を呼ぶ若い芽。温度と光量を人の手でコントロールしながら、たらの芽特有の香りとこく、苦みを、ありのままに引き出していく。食欲をそそる、醒めるような緑色に仕上げるのも、農家の腕の見せどころだ。

たらの芽の原本作り

たらの芽栽培はまず、原木を育てるところから始まる。

原木は山地で南側の、排水の良い土地で作られる。春、一つの株から複数芽吹いた幹の中から一本を選び、真っ直ぐに成長させていく。ここで欲を出してひと株から二本取るうとすると木が痩せ、その後の発芽の際に栄養がいかず、たらの芽の収穫量は落ちる。



十一月、雪が降る前に、二メートル半から三メートルの高さまで育った原木を、株元から切って収穫する。収穫後、株を畑に植えたまま春

を迎えて、また複数芽吹いたら一本の幹を育てる。毎年このサイクルで原木を収穫し、七年に一度、株の更新を行う。この時、一度でもたらの木を作ったことのある畑では株がうまく育たないのが難点で、一度作った畑は最低でも一〇年はあいだを空けなければならぬという。

更新のたびに新たな土地を必要とするのは、農家泣かせである。

原木は農業をなるべく使わず幹を太らせるのが肝要だが、「原木の良し悪しは、実際にたらの芽の栽培(※)を始め、出てきた芽を見るまではわからない」と水落博さん。

「原木栽培の畑ごとで出来が異なり

ますので、ふかし栽培のシーズン中はハラハラドキドキの連続です。自分が思つたようならの芽が出てきたときは一安心。正直、『上手く出来た、よかつた』と胸をなでおろしますね」

(※ふかし栽培という)

ふかし栽培

収穫した原木は、そのままでは頂芽しか出でこないので、わき芽が出るよう幹の節ごとに六センチから一〇センチ程度の長さにカットする。これで一本の木が平均二五個の原木に分かれる。



切断した原木はベッド(網状の箱)に段々に並べ、それをさらに水槽に設置し、切り口がしつかり浸るよう水を張る。これがふかし栽培のベースだ。ベッドの下には電熱線を敷き水温を一定にキープ。また水槽を覆う遮光資材は三枚重ねにして、芽の生長をコントロールする。

「たらの芽は温度と光に敏感で、その結果が顕著に表れるのが『色』なんです。きれいな緑色に仕上げるた

め、毎日、遮光資材の開閉や温度コントローラーの調整をします。でも今年の冬は急に暑くなったり寒くなったりの繰り返しで、管理が難しい年になりました。冬なら冬らしくあってほしい、そんな思いです」

苦笑いしながらも、手間を惜しまない博さん。原木の切り口から強力な樹液が出てカビが発生すれば、原木の命をつなぐ水も汚れる。三日同じくの繰り返しで、管理が難しい年になりました。冬なら冬らしくあってほしい、そんな思いです」

うるい栽培

たらの芽は十二月から五月いっぱいまでが収穫時期で、水落さんの家では朝五時過ぎからたらの芽摘みに追われる。二月下旬のこの日、ハウスには若い芽のすがすがしい香りが漂っていた。

たらの芽は、原木をベッドに設置してから間もなく発芽し、約二週間から四週間で収穫となる。この期間は品種によつても異なり、また外気温の上がる春には生長期間はさらに短縮される。山形・尾花沢から譲り受けってきた品種「藏王」は三~四週間、堀之内たらの芽生産組合で育種した「魚沼みどり」は約二週間で収穫できるといふ。「魚沼みどり」は組合自慢の品種で、芽が大きく柔らかいのが特徴。全国でも高値で取引される、人気の商材だ。

上／三メートルあまりの木を、瞬時の判断で節ごとにカット。ベッドでの納まりがいいよう長短をつけ、切り口を平らにするのがコツだ。
下／生長した芽を見極め原木ごとベッドから抜き、その後、芽だけを切り取る。芽を傷つけないよう注意を払う、デリケートな仕事。

たらの芽栽培はまず、原木を育てるところから始まる。

原木は山地で南側の、排水の良い土地で作られる。春、一つの株から複数芽吹いた幹の中から一本を選んで、真っ直ぐに成長させていく。ここで欲を出してひと株から二本取るとすると木が痩せ、その後の発芽の際に栄養がいかず、たらの芽の収穫量は落ちる。

十一月、雪が降る前に、二メートル半から三メートルの高さまで育った原木を、株元から切って収穫する。収穫後、株を畑に植えたまま春



上／生産者に責任と自信を——商品パックには名前入りのシールが貼られる。

右／たらの芽をサイズごとに仕分けし、きれいに並べてパッケージング。

下／もみ殻のベッドから若々しい葉を伸ばしたうるい。もみ殻の下では、真っ白で柔らかい芽が育っている。茎のしゃきしゃき感と何とも言えないぬめりが、他にない魅力。



たらの芽は、原木をベッドに設置してから間もなく発芽し、約二週間から四週間で収穫となる。この期間は品種によつても異なり、また外気温の上がる春には生長期間はさらに短縮される。山形・尾花沢から譲り受けってきた品種「藏王」は三~四週間、堀之内たらの芽生産組合で育種した「魚沼みどり」は約二週間で収穫できるといふ。「魚沼みどり」は組合自慢の品種で、芽が大きく柔らかいのが特徴。全国でも高値で取引される、人気の商材だ。



上／原本づくりは雑草との戦いだが、除草剤は一回、葉の病気予防に農薬を一回だけと、最低限の散布で品質を維持している。
左／原木の先に、ふつらと芽を出した頂芽(ちようが)。一本にひとつしかできない貴重なたらの芽は、主に高級料理店へ出回る。



伝える農の喜び。



▲たらの芽の生ハム巻き（塩ゆでしたたらの芽を生ハムで巻く）

▲たらの芽の揚げびたし（たらの芽とナスを素揚げし、油抜きしたがんもと一緒にさっと煮含める）

味わう愉しさ。生産者からの味便り。作って、食べて、春を愛でる嬉しい瞬間。



▲たらの芽のごま和え（すりごま・砂糖・みりん・味噌を合わせ、ゆでたらの芽を和える。隠し味に醤油少々）



▲たらの芽の天ぷら／たらの芽のかき揚げ（さがきごぼう、桜エビ、たらの芽）



▲うるいの酢味噌和え（ゆでたうるいとゆでたイカを合わせ、酢・味噌・砂糖・和からして和える）



▲うるいのかニカマゴマドレ和え（ゆでたうるいとカニカマを合わせ、市販のごまドレッシングで和える）



▲うるいのおひたし（塩ゆでし、おろしショウガとめんつゆをかける）



▲うるいのハムマヨ和え（ゆでたうるいをハムとマヨネーズで和える）

お問い合わせ ● 堀之内たらの芽生産組合、北魚沼うるい生産組合、JA北魚沼 電話／025-794-3992

季刊 春号

[編集後記]

昨今、都会の若いお母さんたちは山菜料理などあまりしないらしい。家庭で手軽に扱えるキノトウやたらの芽も、「懐かしい春の風物詩」で済ませてしまう。そういう家庭で、小さい頃から苦みを知らずに育った子どもの味覚が気になる。甘い・辛い・苦い・酸っぱい・塩辛いという五味は、食感覚を豊かにする鍵だ。複雑で深い味わいを体感することで、日本人らしい情緒が育まれると信じたい。

さて、撮影用にいただいたたらの芽を、みさおさん風に生ハム巻きで食べた。たらの芽の苦みと生ハムの塩気がマッチして、実においしい。手軽に作れる一品なので、以来、天ぷらと同様に我が家の定番になった。酒飲みと子どもが取り合い、すぐに“売り切れ”てしまうのが、少々もったいないようではあるけれど。(石坂)

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（いしざかちえみ）

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『新潟を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）



※たらの芽の下処理：さっと水洗いして、はかま（木の皮）を包丁で取る。天ぷらは生で、和え物の場合は塩ゆでして冷水にさらしたものを調理する。

※うるいの下処理：出荷時に洗ってパックしてあるが、調理の際は簡単に水洗いを。天ぷらは生で、和え物には塩ゆでで使う。

たらの芽を、ひと芽ひと芽、摘んでいく作業の裏に、どんな思いがあるのか知りたくなった。生産を手伝う水落家の若奥さん・みさおさんに訊ねると、「ひたすら芽を傷めないよう、丁寧に丁寧に扱うだけ。摘んでいるときは無心ですね」との答えが返ってきた。時間がかけて大きく育てた芽を、消費者から「おいしい、また買いたい」と受け入れてもらいたい——そんな思いを胸に、作業に当たるめいめいが原木一つづから黙々と、延々と、芽を摘んでいく。

消費者の話に及んだとき、「そういうえば」と、水落博さんが教えてくれた。先日、山菜を買ってくれた消費者からJAに電話があり、食べ方がわからないので調理法を教えてほしいと問い合わせがあったという。

「いなかでは山菜の調理方法はごく当たり前のように行われていますが、そ

うでないお客様もいることを痛感しました。私たち農業者は作ることは得意でも、それを売ること、買ってもらうこととなると、どうも苦手で（笑）」

それならば、ぜひ「ふうど」誌上で料理の数々を紹介させてほしいとお願いをした。生産者の皆さん普段、どうやってたらの芽やうるいを調理しているのかは、消費者の一人じ堀之内・宇賀地地域の堀之内たちの芽生産組合の若奥さんたちに集まつもらい、料理作りの取材を行つた。

調理は水落家の味付けが基本となつたが、揚げたり和えたりの合間に『我が家流の味』がぽんぽんと披露され、実際に楽しい。例えば天ぷら一つとっても「うちでは小さいたらの芽だけを寄せ揚げにしている」「天ぶら粉にマヨネーズか米粉を入れるとカラッと揚がる」「うちのかき揚げにはサツマイモや玉ねぎが入る」という具合。また「蔵王は苦みと強い香りが特徴、反対に魚沼みどりは柔らかく香りもソフト」という、品種の個性を活かした調理法がなされていることも、皆さんの会話から読み取れた。

料理が終われば、子どもたちも交えての試食会。たらの芽の苦みが不得手な子どもたちも、生ハム巻きやマヨネーズ和えなら好んで食べる。「この苦みが心からおいしく思える日が来るまでは、一日ひと芽でいいことは、との間に、「生きる喜びです」と返してくれたみさおさんがまぶしい。生産者の苦労が認められ後継者が育つ農業——その安定した循環が地域を支え、消費者にも安全と安心、そして食料の確保がなされることを、忘れずにいたい。



左／写真左が、水落みさおさん。組合員の若奥さんたちと料理談義に花が咲く。

右／「おいしい！」「うちもこれ、作ってみよう」。1品1品味わいながらの、楽しい試食会。