

想い | つくる | 伝える

2013 Eye's 新潟いちばん物語

新潟の枝豆

まさに歴史的な初公開。茹であがったばかりの早生茶豆新品種「新潟系14号」。
(新潟県農業総合研究所園芸研究センター提供)

今年3月14日に新品種として誕生した新潟県初のオリジナル枝豆。大粒で爽やかな甘さが口のなかに残る。現在は普及や機械化対応のために綿密な試験栽培が行われている。

Take Free
ご自由にお持ちください

がんばろう ● ニッポン!

聖籠町
弥彦村

[F u u d]
2013 夏号
—季刊—

仏心が行く塩の道

【糸魚川市 旧松本街道】文 / 榎本国男

文化の来た道 vol.06



歴史の道、古道「塩の道」の春は、萌える緑に包まれていた。敵将、武田信玄にこの道を経て塩を送った上杉謙信の「義の道」などとも呼ばれている。正式には「松本街道」。糸魚川から信濃大町に至る整備された国道148号を左右に縫うように旧道・塩の道は続くが、途中工事中だったり道が途切れたり、車をバックしたり遡回したりして信濃大町まで走る。

古道「塩の道」沿いには当時の遺跡が随所に残っている。入り口の糸魚川・山口地区には「歩荷(ぽっか)」^(※1)茶屋跡、茅葺き屋根の「塩の道資料館」・「歩荷宿」などがある。歩荷茶屋は手打ちのソバなどが食べられる休憩場。資料館には歩荷が身についた運搬用具が展示されていて、なかには国指定の文化財もある。歩荷宿は、歩荷衆が宿泊した宿跡で雪崩に潰された跡地。ここを後にじて道を進むと道路脇の看板は、雨飾温泉や姫川温泉・小谷温泉・島温泉など、このあたり一帯の温泉郷を案内している。県境を過ぎ、青木湖・木崎湖を見て信濃大町へ。大町にも「塩の道博物館」があり、町内の「塩の長者屋敷」は当時栄えた塩卸問屋で大勢の入場者で賑わっていた。

江戸時代、糸魚川から信州へ向けた荷は、総称して「上り荷」といって

さて、謙信が敵に塩を送った美談は、江戸中期に刊行された『常山紀談』(じょうざんきだん)の挿話集に載っているのが一般的で、謙信が頼まれて送った訳ではない。信玄が塩を送ってほしい等の記述は見当たらない。通説では信玄が駿河の今川を攻めたとき、これに怒った今川氏と相模の北条氏が山国である甲斐や信濃といった信玄の領地に塩を運ぶことを禁止した。人間の生命維持に欠かせない塩の不足はそのまま甲斐の國を弱める。これを知った謙信は、民を苦しめることはできない対立関係にあった甲斐へあえて塩を送ったといわれている。

駿河や相模から信州への塩の搬入が細ると、越後の商人はせっせと塩を信州に送り込み、越後の塩がお出ことになった。この時期、日本海側も至る所で塩作りが栄えていた。松本藩では他国からの塩の購入を禁止し、「北塩」といって糸魚川から松本街道を経た塩のみを許可したため、街道沿いは塩をはじめ物資を積んだ歩荷・牛でいっそう賑わった。一方信玄も、この塩の搬入に感謝し謙信に太刀を贈っている。その太刀は「汐留めの太刀」として東京国立博物館に収蔵されているという。

「豊かになるには道を作れ」と中国の諺にあるが、一本の道が人間の生活を支え、人も時代も大きく変えていく。



編集後記

枝豆の知識は、幸運な出会いから始まった。「新潟系14号」が品種登録されて僅か1ヶ月後。県の園芸研究センターを起点に、枝豆が越後平野で水と開ってきた農民たちの魂が凝縮する、おいしい文化財であることに行き着いた。研究員の葛西さんや渡辺さんのような生産農家さんたちが、文字通り大地に這いつくばって枝豆の現在と未来を創っている現実自身に��みた。二人の姿は実にカッコよかった。これからは「枝豆王国新潟」をもっと誇らしそうと思う。ところで稻作農耕民族である日本人は、長い時間のなかで自然の力を最大に引き出す知恵を獲得してきた。それでも、その摂理は厳しく、大きな力の前では神威にさがるしかなかった。一方で卑小な人間同士が励ましあう場も必要だった。それが祭りの原点。この8月24日(土)、長岡リックホールに県内各地の伝統芸能を集めて「伝統連々祭～お祭り日和～」が開催される。祈りとしての奉納神事、祓いとしての舞や太鼓、娛樂としての民謡など越後の農魂を伝える、もうひとつの文化財として遺傳するいい機会である。(渋川)

発行所

ふうど編集室
まごろ印刷の
株式会社タカヨシ

■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 / 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒981-0952 宮城県仙台市青葉区中山5丁目7-32 TEL (022) 303-1225 FAX (022) 303-6830
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社4丁目83 ランドマーク社501号 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■商品サイト / <http://www.tk-print.jp>

ふうど 2013夏号 vol.21

企画編集 ふうど編集室
発行人 高橋泰義
取材編集 渋川綾子
大矢佳織
写真 渡部佳則
デザイン 斎藤遼司
題字 小林翠

「ふうど」はここに置いてあります
【新潟市】NPO法人 Made in 越後(中央区)、上古町商店街(中央区)、砂丘館(中央区)、佐渡汽船ターミナル(中央区)、朱鷺メッセ(中央区)、新潟NPO協会(中央区)、新潟絵巻屋(中央区)、新潟県政記念館(中央区)、新潟県庁広報展示室(中央区)、新潟県立図書館(中央区)、新潟市市民活動支援センター(中央区)、新潟市生涯学習センター図書館(中央区)、新潟商工会議所(中央区)、新潟市中央公民館(中央区)、新潟市中央図書館(中央区)、新潟ユニゾンプラザ(中央区)、新潟市歴史博物館(中央区)、NSG学びステーション(中央区)、りゅーとぴあ新潟市民芸術文化会館(中央区)、新潟県立自然科学館(中央区)、新潟市立中央図書館(中央区)、新潟市食育・花育センター(中央区)、新潟大学図書館(西区)、新潟ふるさと村(西区)、新潟せんべい王国(北区)、ビューフ島潟(北区)、亀田図書館(江南区)
【新潟市】新潟市立中央図書館、新潟市市民文化会館、新潟市生涯学習センター
【長岡市】長岡市立中央図書館【出雲崎町】越後出雲崎領の里
【東京都】表参道・新潟館 ネスレ(渋谷区)、ブリジンにいがた(中央区)



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。

トを尽くすだけです」。
　　や天気に一喜一憂しない方がいい。私は、ただいい枝豆を作ることにベス
　　トを尽くすだけです。でも、すぐにトンネル内部の温度が変化する。また熱すぎても生育に影響
　　がでる。弥彦むすめの時期は、どこにでも、すぐに行けないという。毎日、空の雲行きを見ながら、圃場のまわりをウロウロしているそうだ。今年の春先の低温は、さぞ心配だったろう。「作況

うやく出荷に至る。渡辺さんの他に手伝いが三人。みんなが真剣に手を動かしても、出荷できる状態までに約半日近くかかるという。束ね終わつた枝豆を見て「実入りのいい枝豆は、姿もよくなれたが、満足できるものは少ないね」と謙遜する。渡辺さんの「枝豆に命はつてますから」という剛い言葉が、いつまでも心に残る。

自分が作った枝豆が一番だ、という渡辺道雄さん。
毎晩食卓にのるが大半をお孫さんが平らげるそうだ。



命、はつてます

な姫」や「味太郎」など出荷時期を調整しながら数種類の枝豆をつくり、同時に米・葡萄・タラの芽も手がける。これからお盆後に出来荷する枝豆の種を蒔くそうで、頭の中は作業設計でいっぱいだ。大変ですねと聞くと、「へへ、パニックしそうだ」と笑う。それでも「枝豆は神経つかって手間があるかかるけど、手間に見合う価値があるから、もうやめらんね」。

いきいきと輝く枝豆

枝豆王国・新潟の旬は十月頃までロングラン
山盛りの枝豆に深い愛着をもつ県民だから、
旨さ基準は、まちがいなくワンランク上。
本格的な産地づくりが始まつて約半世紀。
いま越後の大地のあちらこちらには、
いろんな枝豆たちが元気に葉を広げている。



想
レ
ひと粒にこめな農

穏やかな農村風景の記憶

枝豆は、未成熟の大豆である。大豆は日本の食文化にかかせない食品。その栽培の始まりは縄文時代とされる。県内では「畦豆」と言われ、水田のあぜ道に植えられ、手間をかけなくて秋になれば収穫できる丈夫な作物だった。一般に栽培しやすそうなイメージだが、商品作物としての枝豆となると、話はそう簡単ではない。

「弥彦むすめ」の他、露地ものの「おつ通算四十年。トンネルで早熟栽培する渡辺さんは枝豆の商品栽培を始め二十五年。お父さんの代を含めると、後農民の胆力を見た。「長時間、同じ姿勢で黙々と作業を続けるその姿に、越こぼしながら、あつという間に二三百本の弥彦むすめの茎を抜きとった。

朝ここで、懷中電灯を傍に置き、ひとりで抜きとり作業をする。ひと畝の枝豆を抜くのに二時間半。地面に這いつぶらないとできない作業だ。辛い姿勢で黙々と作業を続けるのが難儀な歳になった」とこぼしながら、あつという間に二三百からほど近い水田の一画が、ビニール製のトンネルに埋まっていた。大人の腰高もないように、集落側の方だけビニールがめくられ、青々とした葉が覗く。足早く行く渡辺さんを追い、トンネルの内部を見てビックリ。まるで葉っぱの海。ビニール越しにふり注ぐ陽射しがまぶしく、天上が頭上に迫る。渡辺さんは毎日間の収穫作業を見せてもらう。屋敷には、葉が夜露に濡れている、気温の低い早朝がいいそうだ。この日は特別に



インフォメーション

新潟県農業総合研究所 園芸研究センター

新潟県北蒲原郡聖籠町真野177
TEL 0254-27-5555

JA全農にいがた 園芸部 青果販売課

新潟県新潟市西区山田2310-15
TEL 025-232-1580

JA越後中央 弥彦営農センター

新潟県西蒲原郡弥彦村大字矢作569-1
TEL 0256-94-4114

読者の声 ~前号を読んで~

縄文人のエネルギーと 造型感覚に敬意

火炎土器が新潟に多く出土したことは、それだけ豊かな土地柄だったのですね。縄文人のエネルギーと造型感覚に敬意を表したい。同時に、古代日本人から連綿と続く日本文化を再認識し、自信をもって次の時代に伝えていきたいと思います。それにしても発掘と保存に関わる皆さんの努力に頭が下がります。(千葉県佐倉市 70代男性)

縄文の新潟人の 美的センスに感嘆

火炎型土器は、いまの炊飯器や鍋などの役割をしたらしいとの事。当時の新潟人は、とても美的センスがありますよね。世界の四大文明は大河流域から発生したと言っていますが、信濃川流域も当時の日本のなかでも、高度な文明をもった土地の一つだったと考えると新・旧の遺跡の発掘調査研究に、さらに期待です。(新潟市 40代男性)

生みの親の苦労話

十年前の夏、榎並さんは今まで経験したことのない作業にとまどう毎日を送っていた。ユリの人工交配の経験はあつたものの、枝豆は初めて。時代の嗜好と责任感だけが五里霧中のなかでの支えだった。「枝豆は自家受粉する植物。母親になる〈あおあじ〉の花が開花して自分で受粉する前に、父親になる〈茶豆〉の花粉をつけないと交配ができません。それでは明日咲くだろうと思う〈あおあじ〉の花をこじあけ、ピンセットで雄しべをピッと抜き、雌しべだけの状態にし、その日の朝開花した茶豆の花の雄しべから採取した花粉をふりかけます」と理論上では簡単そうだが、作業を始めると、いろんなことが榎並さんを苦しめた。「枝豆の花は、とても小さく数ミリ程度。もう老眼が始まっていた年代でしたから、焦点が定まらず苦労しました。それも太陽が照りつける圃場での作業でしょ。傘を日よけにさし、地面に這いつくばり、手先に全精神を集中させてやるのですが、もう汗だくでヘトヘト」。門外漢には、その大変さをにわかに想像できなかつたが、咲いている花を見て、納得。茎丈も低く体力と忍耐力がなければ、続けられない緻密な作業だ。「人工交配した

後の選抜も大変でした。枝豆は、とにかく食べてみないことには結果がわかれません。すべての食味を確かめるために、茶こしで小分けにして茹で、いっぱい食べましたね。苦労は多かつたですが、夏になると枝豆だけで生きているような生活を送っていましたから、個人的にモチベーションは高かったです」と笑う。こうして榎並さんが抜き、雌しべだけの状態にし、その日の朝開花した茶豆の花の雄しべから採取した花粉をふりかけます」と理論上では簡単そうだが、作業を始めると、いろんなことが榎並さんを苦しめた。「枝豆の花は、とても小さく数ミリ程度。もう老眼が始まっていた年代でしたから、焦点が定まらず苦労しました。それも太陽が照りつける圃場での作業でしょ。傘を日よけにさし、地面に這いつくばり、手先に全精神を集中させてやるのですが、もう汗だくでヘトヘト」。門外漢には、その大変さをにわかに想像できなかつたが、咲いている花を見て、納得。茎丈も低く体力と忍耐力がなければ、続けられない緻密な作業だ。「人工交配した

いまの気持ちは「十年かかったんだなく。私の跡を継いだ後輩の人は、大変だったでしょうね。交配で得られた雑種はメンデルの法則どおり、一代目、二代目になると様々な形質のものが出てきます。これらができるだけ多く作り、この中から目的のものを選ぶのが理想ですが、圃場の面積や労力も限られているため、少しはしようてしまつたかなというのが反省点です」。

いいものを広めたい

新品種が誕生しても、葛西さんは、新品種誕生のほんとうの功労者は農家のおかさんたち、と口を揃える。「新潟県人の枝豆好きは、突きつめると〈おいしい枝豆があつた〉からでしょ。新鮮な野菜の旨さを知っている農家のおかさんたちが、自家用に枝豆を栽培し、そのなかで家族や親戚に評判のいい枝豆の種を大切に守つてきました。その新潟の茶豆が、このたびの品種開発の土台になつていました。毎日の生活のなかで〈選抜〉をして県内でも、とくに中越から下越地方

の穀倉地帯と枝豆

もうひとつつの枝豆物語

伝える 終わりのない工夫の旅

園芸研究センターの榎並さんと葛西

さんは、新品種誕生のほんとうの功労者は農家のおかさんたち、と口を揃える。「新潟県人の枝豆好きは、突きつめると〈おいしい枝豆があつた〉からでしょ。新鮮な野菜の旨さを知つていて、枝豆を栽培し、そのなかで家族や親戚に評判のいい枝豆の種を大切に守つてきました。その新潟の茶豆が、このたびの品種開発の土台になつていました。毎日の生活のなかで〈選抜〉をして県内でも、とくに中越から下越地方

の穀倉地帯で枝豆を大量に食べる文化がある。いまでもお茶請けにして食べている。故郷を離れた子供や親戚に、送る習慣もある。栽培面積が日本一なのに、その出荷額は六位から七位。栽培量のおよそ四割が自家消費に回されている。なぜ、この地域なのだろう。夏場でも田の草取りなどで忙しい農家の主婦にとつて枝豆は、農作業の帰りに畑から抜き取り、莢をもいで茹でるだけの簡単な料理。その上、糞の牛糞も大量に使う。新潟の夏は暑く、直射日光が照りつける水田の作業で消耗した体力を回復させるために枝豆は最適な作物だった。畑から抜いてきたばかりの枝豆は、甘く、さぞおいしかつただろう。茹であがった時の香りも真っ青な色も、萎えた心を元気にさせ

ただろう。こうして枝豆

の魅力が代々伝わり、

DNAになり枝豆大好

き県人の気質になつた。

なにやら野菜の品種開発とどこか似

ているようだ。いずれにしても食文化

と風土は、やはり深く関係していた。

百年前の枝豆事情

ただろう。こうして枝豆

の魅力が代々伝わり、

DNAになり枝豆大好

き県人の気質になつた。

なにやら野菜の品種開発とどこか似

ているようだ。いずれにしても食文化

と風土は、やはり深く関係していた。

対応する安定した生産技術、機械化に対応する技術開発、生育予測技術など、さまざまな開発テーマがあり、その基礎になる試験栽培のデータ取りが待っていた。「四月一日から五月月中旬まで、十五日間隔で作付けし、種蒔きから収穫に至るまでの一連の生育記録を取ります。新品種は収穫までの期間が短く、透明マルチの露地栽培で交配して生まれた枝豆をルーツにして、十系統に絞りこまれ、それそれを七世代にわたり栽培を繰り返し、選抜しながら性質が整えられた。野菜の場合、八代目くらいで遺伝子が固定し優れた性質が揃うという。

いまの気持ちは「十年かかったんだ

なく。私の跡を継いだ後輩の人は、大

変だったでしょうね。交配で得られた

雑種はメンデルの法則どおり、一代目、

二代目になると様々な形質のものが

作ります。これらができるだけ多く

三世代目になると様々な形質のものが

作ります。これらができるだけ多く

三世代目になると様々な形質のものが