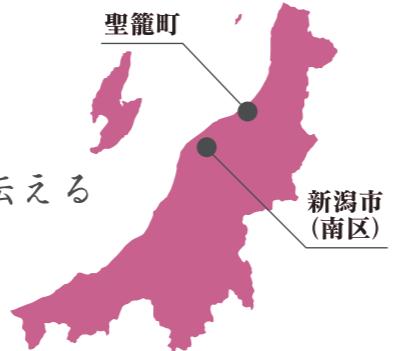




想い | つくる | 伝える



[F u u d]
2013
秋号
—季刊—

菊を食べべる

新潟市の白根地区の細貝洋一さんが丹精をこめて栽培した「かきのもと」。
寒さにあたると、花びらが色づき厚くなり、特有の甘味と食感が増していくという。
10月下旬から11月下旬が食べ頃。

Take Free

ご自由にお持ちください

がんばろう ● ニッポン!

山の奥の奥の隠れ金山

[村上市高根駒ヶ岳・鳴海金山] 文 / 榎本国男

文化の来た道 vol.07



鳴海金山は、山の奥の奥にあった。村上市の朝日地区の高根集落から北へ13km。朝日スーパーインが縦う朝日連峰のひとつ、標高780mの鳴海山の山腹に、1200年前から累々と続いてきた夢の跡が穿かれているといふ。ようやく行き着いたゴールドパーク鳴海の管理棟から、さらに山道を歩いて約20分。途中、道は二股に分かれ、一方は「黄金坑」、一方は「大切坑」という2つの坑へと通じている。坑の入口で見学用にヘルメット・長靴・ライトを渡されると、否が応でも期待感が高まつた。「黄金坑」は坑口からわずかな距離のところに、大きな空間が広がり採掘規模の大きさを伝えている。またもう一方の「大切坑」は狭く入り組み、手掘りの痕がくっきり残るゴツゴツとした岩壁には、さらに縦穴や横穴が穿かれ、こっちに来いと誘う。

鳴海金山の歴史は古く、大同2(807)年の発見から始まった。その6年前、坂上田麻呂率いる大和朝廷軍が蝦夷(えみし)を平定し、この時期にいたって中央政権による支配体制の基礎が定まったといふ。それ以前6~7世紀頃まで、新潟より北の地方は大和政権の支配力が及ばない地域で、そこに住む人たちや抵抗勢力を総称して蝦夷といい、大和政権は沼垂と磐舟に柵戸をつくり、一種の屯田兵を配置し北辺の守りや領地開発の前進基地とした。ただ昨年の胎内市城の山古墳の遺跡調査で、この定説が揺らいでいる。いずれにしろ日本の本格的な国づくりが始まった頃の金鉱発見から、時を経て平清盛、上杉謙信、豊臣秀吉、徳川家康とめぐらされたのが鳴海金山を支配し、そこで産出された金が智将たちを財政的に支えてきた。なかでも慶長期(1596~1614)は日本一の産金量を誇る主鉱として賑わい、多くの慶長小判の原料になった。

鳴海金山は別名上杉謙信の隠し金山ともいわれている。戦国武将の間では当時の新兵器である鉄砲購入のため多額の資金を必要としたことから、どこの大名も競って金銀山の開発に領地の運命をかけた時代であった。天正18(1590)年、秀吉の天下となるや上杉景勝は、鳴海金山をそっくり秀吉に献上したことにより、後の慶長3(1598)年『伏見藏納目録』(*1)には、越後黄金山(鳴海金山)の運上額は一千百二十四枚四両一匁四分二厘とあり、その額は全国の3割にのぼった。ちなみに鳴海金山で1gの金をとるために、約220kgの土が必要だったといふ。

村上市朝日支所より県道205号を高根集落に行くまで、道々の黒田、閑口、北大平の集落は、集落ごと競うように各庭先には花々が育てられていた。枝垂れて咲くノウゼンカズラの朝顔大の橙色。赤紫のサルスベリの大木もあった。北大平より3分くらいの距離で高根集落。入り口に「雲上橋」が架かる。橋の脇には大きな観光案内看板もある。橋を渡り左折したところにアユ釣り券販売所があった。「鈴が滝」を尋ねると「このまま川の左岸を8キロほど遡ると滝の看板がある。そこから右に入れば滝の駐車場だ」と教えてくれる。駐車場から道を降りて行くと滝に出合う。落差55m、幅10m、滑るように落ちてくる滝である。故事によれば、源義経一行奥州下りのおり、駒を休めしばし観賞したといわれる。「日本の滝百選」の一つにも選ばれている。平成5年朝日スーパーインが開通。今日では鳴海金山の「黄金坑」「大切坑」が一般公開されている。ただし夏期の日曜日のみの公開で、その期間は積雪や災害状況で年によって変わる。まさに山巣と厳しい気象にひそり隠された金山なのである。

問い合わせ先 村上市朝日支所産業建設課 TEL.0254-72-6883

編集後記

食用菊の味と、そのまわりにある家族との情景は多くの県民の記憶に刻まれている。にもかかわらず身近すぎて、改めて見ようとしたかった。国内でも独特の菊食文化を持ちながら、なんと迂闊だったことが。そもそも鑑賞菊をどうして食べようとしたのか。いつ頃から食べるようになったのか。そして京都で始まったとされる菊の食文化が、どうしていまは新潟と日本海側の東北地方だけになったのか。「普通」を諷解きをしていくと、風土と人の真理に少しだけ近づいた。食用菊にかかる方々の真摯さにも胸を打たれた。一方で若干層の菊離れは否めない事実。でも江戸時代から磨かれてきた食文化を、ここで薄める訳にはいかないのである。おなじ風土のなかで生きてきた人たちの想いと知恵を未来にリレーする意味でも、この秋から心して菊を味わいたい。(渋川)

ふうど 2013秋号 vol.22

企画編集 ふうど編集室
発行人 高橋春義
取材編集 渋川綾子
写真 渡部佳則
デザイン 斎藤道司
題字 小林翠

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 ランドマーク一社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」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、駅前オフィスNIIGATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、CAFE砂場、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、朱鷺メッセ、新潟NPO協会、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県庁広報展示室、新潟県立図書館、新潟国際情報大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、ビアBandai、ホテルイタリア軒、りゅーどぴあ新潟市民芸術文化会館
<東区>桑名病院、ハティスリーカフェオーレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館 <江南区>新潟市立亀田図書館
<北区>新潟せんべい王国、ピューフ島潟 <西蒲区>カーブドック、ドーマー・ショウ <秋葉区>カフェギャラリーやまぼうし、川内自動車
【新潟市】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、米浦地区公民館
【長岡市】長岡市立中央図書館
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里
【佐渡市】SADO伝統文化と環境福祉の専門学校、ホテル大佐渡
【東京都】渋谷区表参道・新潟駅ネスバス <中央区>プリッジにいがた

針金・糊・加熱が不要な
製本方法を採用し、
リサイクルや怪我的危険へ
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。



菊の花は変身好き
食用菊の多種多彩さの決定的な要役割も担っているといふ。

食用菊の多種多彩さの決定的な要

菊は、桜とともに日本人にもつとも身近な花。にもかかわらず新潟県では昔から、この高貴な菊の花びらを、お浸しなどにしてむしやむしや食べる文化があつた。いまも身体の芯から秋を感じる味覚とさっぱりした甘さにくわえ、ふいに訪れるほろ苦さも、菊の本来の素性をあかす格別なアクセントとして味覚の記憶装置にあらためて菊の花に迫ると、いろんなおしゃべりが聴こえてきた。

菊は、桜とともに日本人にもつとも身近な花。にもかかわらず新潟県では昔から、この高貴な菊の花びらを、お浸しなどにしてむしやむしや食べる文化があつた。いまも身体の芯から秋を感じる味覚とさっぱりした甘さにくわえ、ふいに訪れるほろ苦さも、菊の本来の素性をあかす格別なアクセントとして味覚の記憶装置にあらためて菊の花に迫ると、いろんなおしゃべりが聴こえてきた。



新潟県農業総合研究所 園芸研究センターで保存育成されている食用菊の在来系統全29品種(提供 新潟県農業総合研究所 園芸研究センター)



ザ・新潟の秋。

菊は、桜とともに日本人にもつとも身近な花。にもかかわらず新潟県では昔から、この高貴な菊の花びらを、お浸しなどにしてむしやむしや食べる文化があつた。先進志向のイメージが強いセンターが、どちらかというとマイナーな食用菊に目を向けてくれたことに、菊好き人間の人として喝采である。そして、びっくり! 収集した在来品種は、なんと二十種類。門外漢には、驚きの数字である。野菜の栽培研究を担当する葛西正則さんは、品種の多さを「食用菊は農家の庭先や畠の隅などで、自家消費として作られてきたローカルな野菜ですが、近隣の農家に株分けしてやる程度の、緩い広がり方をしてきました。商品作物としての役割がなかったからです。その結果、それその地域の気候風土に適し、個人や地域の好みにあう、さまざまな味・色・形の品種が栽培されています。食味のいい新しい菊が見つかっても、近隣の農家に株分けしてやる程度の、緩い広がり方をしてきました。商品作物としての役割がなかったからです。その結果、それその地域の気候風土に適し、個人や地域の好みにあう、さまざまな味・色・形の品種が栽培されています。ただ、その一方で収集されない菊が、いまも各地で栽培され、農作物直売所で売られていることがあります。食用菊は変身好き直売所は伝統野菜保存という大事な役割も担っているといふ。

菊は、桜とともに日本人にもつとも身近な花。にもかかわらず新潟県では昔から、この高貴な菊の花びらを、お浸しなどにしてむしやむしや食べる文化があつた。先進志向のイメージが強いセンターが、どちらかというとマイナーな食用菊に目を向けてくれたことに、菊好き人間の人として喝采である。そして、びっくり! 収集した在来品種は、なんと二十種類。門外漢には、驚きの数字である。野菜の栽培研究を担当する葛西正則さんは、品種の多さを「食用菊は農家の庭先や畠の隅などで、自家消費として作られてきたローカルな野菜ですが、近隣の農家に株分けしてやる程度の、緩い広がり方をしてきました。商品作物としての役割がなかったからです。その結果、それその地域の気候風土に適し、個人や地域の好みにあう、さまざまな味・色・形の品種が栽培されています。食味のいい新しい菊が見つかっても、近隣の農家に株分けしてやる程度の、緩い広がり方をしてきました。商品作物としての役割がなかったからです。その結果、それその地域の気候風土に適し、個人や地域の好みにあう、さまざまな味・色・形の品種が栽培されています。ただ、その一方で収集されない菊が、いまも各地で栽培され、農作物直売所で売られていることがあります。食用菊は変身好き直売所は伝統野菜保存という大事な役割も担っているといふ。

想い 伝統野菜のボテンシャル

さりげないしあわせ

秋が深まると、新潟では普通に菊の花びらを食べる。他県の人は、えつらを食べる? と奇異な印象をもつだろ。そんな反応におかまいなく、県人の夕餉には、大きい器に菊のお浸しが盛られ食卓のセンターを占める。そのシャキシャキした食感とさっぱりした甘さにくわえ、ふいに訪れるほろ苦さも、菊の本来の素性をあかす格別なアクセントとして味覚の記憶装置にあらためて菊の花に迫ると、いろんなおしゃべりが聴こえてきた。

因は、植物本来の性質にあつた。「菊はや含有量などを調査し系統づけたデータベースを整備し発表した。先進志向のイメージが強いセンターが、どちらかというとマイナーな食用菊に目を向けてくれたことに、菊好き人間の人として喝采である。そして、びっくり! 収集した在来品種は、なんと二十種類。門外漢には、驚きの数字である。野菜の栽培研究を担当する葛西正則さんは、品種の多さを「食用菊は農家の庭先や畠の隅などで、自家消費として作られてきたローカルな野菜ですが、近隣の農家に株分けしてやる程度の、緩い広がり方をしてきました。商品作物としての役割がなかったからです。その結果、それその地域の気候風土に適し、個人や地域の好みにあう、さまざまな味・色・形の品種が栽培されています。ただ、その一方で収集されない菊が、いまも各地で栽培され、農作物直売所で売られていることがあります。食用菊は変身好き直売所は伝統野菜保存という大事な役割も担っているといふ。

おらが自慢が二十九種類

このところ伝統野菜が注目され、その価値が見直されている。新潟県農業総合研究所園芸研究センターでは、昭和四十年代、県内各地で栽培されていた食用菊の品種を收集し、試験圃場内で栽培保存をしていく。また本年、それらの生育状況、花や

らの色が濃くなつたように見える。が、ここで油断は禁物。再び沸騰するかしないかのうちに菊を上げないと、せっかくの食感がそこなわれる。わずか五秒の真剣勝負。湯から上げた菊を笊にとり冷ますが、おいしそうで熱々のまま、ひとつまみ。口にした途端、肌を包んだ女性が立ち働くシーンが浮かび、ふつと温かい気持ちになつた。

ただ夏に出まわる紫色の菊は、早期栽培されたものだと後で知ることになる。ただ夏に出まわる紫色の菊は、まだ夏に出まわる紫色の菊は、本当に匂いを嗅ぎ、おなじ思いで茹で加減に目を凝らした人たちがいたのだ。名前も顔もわからぬけど、湯気の刷りこまってきた。花か野菜か、ジャンルはどうあれ、菊は、とにかくおいしいのである。

八月の暑い盛り。大手スーパーの農産物直売コーナーで、夏野菜に混ざり紫色の菊があつた。一年ぶりの思いがけない再会と、色の強さに惹かれ、すぐに購入。さっそく家に戻り調理した。花の頸をつまみ、利き手で外側の長い花びらをむしる。花びらは簡単に抜け、すぐに竹笊いっぱいになった。薄紫色の花びらは、ラップのような筒状で、その根元に柔らかな竹色を小さく置いている。あらためて自然が創る色あいに魅入る。少量の酢を入れた沸騰した湯に菊を放つと、瞬お湯の動きが止まり、花び

先駆者の遺伝子

新潟県で食べられている菊は、大きくふたつに分けられる。苦みのある黄色い夏菊と、やや甘みのある紫色の秋菊で、夏から晚秋にかけ、それぞれの味覚を楽しむことができる。そのなかで圧倒的な人気ブランドが、「かきのもと」。花が大きく甘めで、軽快な食感と適度にぬめりがあり、食用菊の最高級品として市場評価が高い。「かきのもと」の語源は「柿の木の実がなるころに花が咲くから」「昔から垣根の根元に植えていたから」「柿の木の下に植えたら菊がおいしかったから」と諸説ある。主産地は新潟市南区の白根地区。県内かきのもと出荷量の約八割が生産されている。(JA新潟みらいは、約四十軒の農家でかきのもと部会を組織し、出荷規格を統一した中で共販出荷を行なっている。)

そもそものはず。この地区はローカルな食用菊を商品作物まで高めた新品种「いしいかきのもと」の生みの親・石井保さんはじめ、大勢の菊づくり名人が、たがいに技術を高めあってきた地区。難しいとされる菊づくりだが、先人たちの高度な花卉栽培技術

と研究熱心な精神風土があり、地質・気象条件とあわせ主要産地になる土台になっている。昭和四十五(一九七〇)年、米の生産調整が始まった年、転作作物を何にするかという模索から、産地づくりの夢がスタートした。それから四十年。

まぼろしの大輪の菊

より大きく、より色のいい菊をめざし毎年品種改良が続けられ、いまでは最大十センチほどの赤紫色の大輪が咲くようになった。また短日処理や電照栽培など日照時間を調節する花卉栽培の技術を応用し、通年出荷や早期出荷できるようにもなった。伝統野菜の世界も時代のニーズに添うようにな進化しているのである。

「かきのもと」が色づきはじめた九月中旬、生産農家の細貝洋一さんの圃場に向かう。遠くの五頭連峰が澄みきつた青空と点々と山吹色を置く大地をくっきり分け、一年でいちばん充ちたりた穀倉地帯を描いている。この信濃川と中ノ口川がつくった沖積平野の一画に、菊の畑があった。十数本の花の列が南北にまっすぐに伸び、台風十八号を切りぬけた、まだ固い蕾、ほこび始めた花、明日摘みとられるであろう八分咲きなど、いろんな花が秋の日を浴び

とくに雨に弱く、適度な降雨は必要ですが、大雨は大敵です。昨年の新潟福島豪雨の時、株丈の半分くらいまで水に浸かってしまって、その後病気にかかり全滅してしまいました。また、その年の天候によつて病虫害の出方が違うので、気が抜けません。そんな苦労の末に迎える収穫は、さぞ格別なのです。「嬉しいどころか難儀です。一株一株すべての花

の状態を見て、開花したものを見つけて、ひとつの花をひとつずつ摘んでいくのですが、中腰の作業で腰が痛くなります。ただ花が軽いのが救いです」と笑う。収穫は朝露が残る早朝に行われ、その日のうちにスーパーでJAに出荷される。この日は収穫を終えた後で、大輪の花を見ることができなかった。でも「主株で一番早く咲く

「花」をつくる

いづぱい食べて

花が大輪になると細貝さんが指差した、「花が咲くから」と細貝さんは指差した、その先の蕾は確かに群をぬいて大きくなり、素人目でも大輪の可能性を予感させた。ただ一般には出まわらない高級品なのだそうだ。そして若い人たちに「気づけばいの菊を食べてもらいたい。ポリフェノールなどの栄養成分もあり、低カロリーですからどんどん食べてほしいですね」。昆布だしに浸けて食べるのが、おいしいそうだ。

菊づくり農家の一年は、長い。田植え前から霜がおりる頃まで、約五ヶ月間、現場での緊張が続く。「菊づくりは基本的に作業行程が多く、より品質のよいものにするために時間と手間がかかります。それぞの農家が自ら選抜した株を、自分で穗木にすることが、種苗メーカーの種や苗から栽培する野菜と違うところです」とJA新潟みらい北支店の長谷川望さん。おおよその作業行程は「前の年の収穫時に、ボリュームのあるものや、色のいい花をつけた株にビニールテープを結びつけておきます。翌年の四月、その選抜しておいた親株から、新芽をとり穗木(苗)に仕立てます。それを畝立てした畑に定植し、倒伏防止用のパイプをたてフラワーネットをか

けて、ひとまず作業はひと段落です。夏に入ると、「短日処理」のためのシェード管理が始まります。短日処理とは、早期出荷のためのひとつ的方法。真夏の約一ヶ月間、毎日シェードをかけたり外したりして、人為的に「秋の夜長」つくると、菊は花をつけ始める時期が来たと勘違いし、早く開花する。その結果、自然栽培より、ほぼ一ヶ月早く出荷ができるという。そして「秋に気温が下がり、冷氣で活発になる色素のアントシアニンが発色し、花びらの赤紫色が濃くなると収穫時期を迎えます。十一月下旬ころまで、収穫出荷作業が続きます。菊は寒さにあたるほど色が深くなり、花びらの厚さも増し、シャキシャキ感がより強くなります」。なるほど食べ馴れていたはずの菊だが、時期によってそんなに違うのか。生産者のこだわりが少し見えてくる。

たやしたくない

長谷川さんは食用菊や枝豆など、野菜全般の出荷を担当するかたわ



れられない異文化なんでしょう」と率直にいう。とはい全国から指名される产地になりたいと抱負を語り、最後に「菊の食文化を、たやしたくな



朝の収穫が終わった後の圃場で栽培農家の細貝さん(左)とJA新潟みらいの長谷川さん(右)



ガクと花芯のエコ煮

大根おろしと菊のなます

もやしと菊のシャキシャキあえもの



赤紫のときめき

かきあえなます

枝豆は良質なタンパク源

新潟を代表する美味しい食べ物といえ、やっぱり枝豆でしょうね。地元では早い時期から、いろいろな品種を頂き楽しんでいます。そのネーミングもよく『弥彦むすめ、湯上がり美人…』など素敵でしょう！枝豆は良質なタンパク源です。子供たちには、ザルなどで沢山食べてもらいたいですね。

(燕市 50代女性)

新潟に飛んで行きたくなる特集

新潟が枝豆王国だと知りませんでした。いきいきと輝く枝豆づくりに『命、はってます』という渡辺道雄さんの顔がなんと誇らしそうなこと。作る人、販路拡大に努める人、品種改良に汗する人、大勢の人の努力の結晶が美味しい枝豆になる。すぐにでも新潟に飛んで行きたくなる特集記事でした。

(千葉県佐倉市 70代男性)

読者の声

～前号を読んで～

枝豆は良質なタンパク源
新潟を代表する美味しい食べ物といえ、やっぱり枝豆でしょうね。地元では早い時期から、いろいろな品種を頂き楽しんでいます。そのネーミングもよく『弥彦むすめ、湯上がり美人…』など素敵でしょう！枝豆は良質なタンパク源です。子供たちには、ザルなどで沢山食べてもらいたいですね。

(燕市 50代女性)

新潟に飛んで行きたくなる特集
新潟が枝豆王国だと知りませんでした。いきいきと輝く枝豆づくりに『命、はってます』という渡辺道雄さんの顔がなんと誇らしそうなこと。作る人、販路拡大に努める人、品種改良に汗する人、大勢の人の努力の結晶が美味しい枝豆になる。すぐにでも新潟に飛んで行きたくなる特集記事でした。

(千葉県佐倉市 70代男性)

*料理協力: 友集処 楽

未来に橋をかける

食用菊に含まれる機能成分が注目されるようになつた昨今。まだまだ食用菊がマイナーだった時代から、現代までその生産動向をつぶさに見てきた人がいる。小田切文朗さん。

県園芸研究センターのOB。いまは六月に開所した新潟市農業活性化研究センターで相談に訪れる人に栽培技術のアドバイスをしている。

小田切さんは、ローカルな食用菊が商品作物として生まれ変わろうとした瞬間から、四十年以上、各地で大切に育てられてきた在来品種減少への危機感と、その多彩さに後押しされるように、菊とともに歩いてきた。「新人の時、上司に瀬古龍雄さんがおられ、数年前から菊の収集活動をしていました。ちょうど白根の石井保さんが民間では初めて食用菊の品種改良に成功した頃で、職場は活気づいていました。私は収集した株の二次保存を任せ、先輩方が集めた貴重な株を絶やさないよう必死に育て、その秋に圃場で県内各地の花が次々に咲きそろう様子を見て、ほつとしましたことをよく覚えてています」。その後、収集の現場にも出た小田切さんは

長岡の「おもいのほか」の復活劇。

「長岡伝統野菜ブランド協会の品種検討会の席上、協会側が選定したへきのものと系の花弁に、少し問題があるように思い、センターで保存していたへきのものと系の花弁を見せました。それを食べてもうと、これぞ「昔懐かしい味」ということで、その場で品種が決定したのです。それから保存株から百二十本ほどの苗をなんとか育て、翌年の六月に苗を渡し実に三十年ぶりの里帰りを果たしました」。この菊は秋に無事収穫され、その子孫が代々長岡の地で花を咲かせ、いまに至っている。

「花びらは生でも味がわかる」とからかい気味に笑う。

天平時代、薬用酒である菊酒の材料として中国から伝來した菊は、その後に觀賞用の菊として栽培されるようになり、食べるようになったのは江戸時代という。大正時代から昭和初期にかけ日本各地で栽培された時期を経て、現在は料理に添えるつまりかえり「いまは当時の上司たちの想いがよく理解できます。伝統野菜を守ることとは、希少種の保存だけでなく、地域資源の継承、地域の歴史文化を伝えたい意味もあります。なにより新潟の大田の多様性と豊かさを野菜たちが教えてくれます」。いちばんの想い出は、長岡の「おもいのほか」の復活劇。

「長岡伝統野菜ブランド協会の品種検討会の席上、協会側が選定したへきのものと系の花弁に、少し問題があるように思い、センターで保存していたへきのものと系の花弁を見せました。それを食べてもうと、これぞ「昔懐かしい味」ということで、その場で品種が決定したのです。それから保存株から百二十本ほどの苗をなんとか育て、翌年の六月に苗を渡し実に三十年ぶりの里帰りを果たしました」。この菊は秋に無事収穫され、その子孫が代々長岡の地で花を咲かせ、いまに至っている。

主流ですが、秋田は和え物、漬物としても、青森は乾燥させた「菊のり」をお湯で戻して料理に使います。菊が育ち、それぞれに食文化が異なる要因とは大地の経度緯度に帰結するととも考えられます」と新潟県立大学人間生活学部の准教授、立山千草さんは

新潟市南区の穀倉地帯に立つ新潟市農業活性化研究センター。

ソーラーパネルがいかにも未来の農業を象徴する。

小田切文朗さん

伝える 江戸から明日へ

県内の分布状況を「阿賀野川を越え新潟の北の方から東北まで食用菊を食べていますが、上越・魚沼・佐渡で普及しているなかることは意外でした」という。

天平時代、薬用酒である菊酒の材料として中国から伝來した菊は、その後に觀賞用の菊として栽培される

ようになり、食べるようになったのは江戸時代という。大正時代から昭和初期にかけ日本各地で栽培された時

期を経て、現在は料理に添えるつまりかえり「いまは当時の上司たちの想いがよく理解できます。伝統野菜を守ることとは、希少種の保存だけでなく、地域資源の継承、地域の歴史文化を伝えたい意味もあります。なにより新潟の大田の多様性と豊かさを野菜たちが教えてくれます」。いちばんの想い出は、長岡の「おもいのほか」の復活劇。

5

食は風土の必然

文化を、風土の違いから生じる必然だと説く。だから「文化に国境はありません」とも。

ただ「江戸時代から食べ続けられた事実にも「必然」があり、菊の花はこの地域に他の食材に代替できない何かを恵んでくれたはず」ではあります。私たちも「おもいのほか」を大切に、その広がり方から昔の文化の流れルートが透けて見えるようだ。小田切さんは半世紀近くの研究生活をふりかえり「いまは当時の上司たちの想いがよく理解できます。伝統野菜を守ることとは、希少種の保存だけでなく、地域資源の継承、地域の歴史文化を伝えたい意味もあります。なにより新潟の大田の多様性と豊かさを野菜たちが教えてくれます」。いちばんの想い出は、長岡の「おもいのほか」の復活劇。

6