

**2014 Eye's**

**新潟 いちばん物語**

# なすの王国

にぎたすの王国

想い | つくる | 伝える

聖籠町  
新潟市南区  
南魚沼市

[ F u u d ]  
2014 夏号  
—季刊—

なすは夏に食べるものである。露地物なすが旬を迎えた県内では、水田近くの畑に、さまざまな品種のなすが次々に花をつけ結実し収穫の時を待っている。  
その美味しさゆえに県民の多くは「なすグレメ」で、新潟市は全国の主要都市のなかで、なすの一人当たりの消費量でトップ争いをしている。

がんばろう ● ニッポン!

Take Free  
ご自由にお持ちください

盆花がとりもつ彼岸と此岸

[新発田の花市] 文 / 榎本国男

山のように用意された盆花がみるみる売れていく。

花の出店のほかに祭屋台もあり思わず気持ちが昂る。

朝顔型のぼんぼりの中の蠟燭を灯し、左右一対で墓にお供えする。

新発田市は仏花がよく売れる土地柄といわれる。知人の花屋さんは「新発田はご先祖様を大事にする伝統が強く、仏壇に生花を絶やさない家が他所より多いと思います」と話す。「毎月の命日ごとに花を届けさせてもらっている家が多い」とも。だから新発田地区は花が売れる。

城下町新発田の花市は、「新発田市史」によれば「定期市は十二斎市と称し月に十二回の市がたてられた」とある。越後全域でもっとも市の回数が多い町として知られ、「市がたつ新発田本町(上・中・下の各町)には一日の人出は2,000人、盆前月には3日間で1万人ほどの人出がある」と大変な繁盛ぶりがうかがえる。文化11(1814)年、新発田を訪れた十返舎一九は「新発田の御城下に至る。ことさら市立つ日は、近郷に稀なる賑わいにて遠近の人ここに群集する。萬(よろず)町という處、賑わう」(『諸国道中金の草鞋』より)と述べている。

かくして市は朝市・昼市・夜市と変遷し、お盆の前日々8月11日の市は別名「花市」「お盆市」「夜市」とも呼ばれた特別な日であった。薄暮前から近郷近在の農家の人たちが花市に売る草花や野菜類を並べてお客様を待つ。町びとは夕食後、浴衣などに着替えお盆用の花などを買いに出る。この花市は江戸時代からといわれ、長い歴史を有する新発田の夏の風物詩。昔は夜の12時頃まで賑わった。抱えきれないほどの花々やぼんぼりを求め、一家何人かが手分けして持ち運ぶ。花は13日に祖先の靈に供えるためのもの。新発田名物「ぼっぱ焼き」も忘れず

に買う。土産にハッカパイプなども買ってもらった思い出もある。帰途につく一家は列をなして夜道を隣村まで歩いたものだった。月夜の道は楽しいひとときでもあった。

作家の池波正太郎が小説『堀部安兵衛』を新聞連載中に新発田を訪ね、この花市を歩いている。また、小説『剣客商売 番外編(ないしょないしょ)』の一編にも花市が登場する。越後の國、新発田から江戸に出、数奇な運命の波に翻弄されたお福の物語である。次々と5人の後妻を務め、36歳にして病で亡くなる寸前、昏睡状態にあるお福は郷里新発田の遠い日の花市のタペをさ迷う。時代は天保8年夏とある。

こうして長い間、連綿と受けつがれてきた花市も今日では流通システムの変化によるものか、出店数が減っている。戦後間もない昭和20~30年頃には旧三之町・四之町に200店もの店が道路の両脇に並び、人出も多く人に押されてようやく歩くほどの賑わいの花市だったが、一昨年、去年と行ってみると出店数は20店そこそく人もまばら。しみじみとした花市になったが、その暗さのなかに彼岸にいる先祖の面影が見えてきそうな情感が漂う。江戸期から続く日本人の心模様。この先祖とつながる美しい習慣は、いつまでも続いてほしいものである。

新発田の花市(お盆市)

日時:8月11日 18時~22時・8月12日 早朝~12時頃  
場所:大栄町(旧三之町・四之町)

三之町内会では自慢の台輪で「あおり」を体験してくれる。  
ほおづきだけを売る店もある。

出店が途切れたあたりの広場では花市/バーベキューが行われていた。

編集後記

聞くと見るとでは大違い。さらに食べてみて、「なす王国新潟」の圧倒的な実力に、普通すぎて見過ごしてきただけを恥じた。魚沼郡長沼町に花をはじめ新潟市域の伝統的な品種の、なんと美味しいことか。それぞれに「本来のなす」を主張する強さ、果肉と皮の絶妙なバランス、そして際立つ甘さなど、長い時間を隔ても五感に訴えるものがあった。ただ「伝統」の前に市場性が立ちだかるのも、また世の常。なすも「伝統」と「未来」との相克がいつの時代も存在し、いまも続いていることを切に知る。米を収穫するまでの労働時間が平均で約62時間で、なすの場合は約900時間。こんな現実のなかで県内のなす農家は、より美味しいなすをつくるために精をだし、そのお蔭で県民は露地物の自慢のなすを食べられる。「とにかく、おいしいなすを新潟に来て食べてください」との新潟市農業活性化研究センターの小田切文朗さんのひと言に、今号のテーマは尽きる。(渋川)

発行所

ふうど編集室 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 東京都中央区上野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」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンラザホテル新潟、駅前オフィスNII GATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小瀬家住宅、県立自然科學館、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、新潟ユニゾンラザ、ピアBandai、ホテルイタリア軒、りゅーとぴ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ルアン <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、ビューフ福島湯 <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

【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

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クで  
印刷しています。



# 必然のなす

新潟県民は、なぜか、なすが好き。  
風味や食感など、なかなかうるさい。

一般的な品種のほかに、地方限定の昔ながらのなすも多い。  
栽培面積はつねに全国トップ。なすの食文化も多彩で、  
日本一なすを食べるともいわれてる。

なぜ雪国に広がったのか。  
なぜ王国なのに、なぜ控えめなのか。

「なす」を水先案内に時の旅にでた。



インド原産の熱帯植物が、  
稲作大国のソウルフード

想い 稲作大国のソウルフード

## なすの皮の雑炊

なすは旺盛な植物である。インドが原産地とされ、本来は低木の多年生植物。環境適応性が高いため、世界に伝播し各国特有の品種がある。日本での歴史は古く、奈良時代に伝来し、江戸期には一般的な夏野菜になつた。水なす、丸なす、長なす、白なすなどの種類があり、色や形はいまと変わらない。淡白な味が日本人の好みにあつたのか全国に波及し、地方色豊かな『おらが自慢』が多い。

県内では千八百年頃、新潟町周辺の村で商品作物としての栽培が十分で、大々的にPRをする必要がなかつたのだ。

## なす王国の水先案内人

センターでは昭和初期から、なすの研究が行われてきた。栽培技術向上のための研究とともに、新品種も育成し、昭和五十二年には、丸なす系の「越の丸」を世にだした。現在、糸魚川地方を中心に栽培され、賀茂茄子に匹敵する逸品として評判が高い。品種改良など研究の素地となる新潟の伝統野菜の発掘・保存に奔走した濱登さんの大先輩たちが、県内の広い地域から収集してきた、たくさんの品種の種がセンターに保管されている。それらのなかには、すでに栽培が絶えた貴重な品種もあり、なす王国をささえる潜在力として位置づけられ、適宜、圃場で維持栽培されている。また平成十四年から、品種改良の研究を再開し、近い将来新品

もちろん私も、その一人。  
「新潟は『なす王国』ですが、その事実はあまり知られていません」と園芸研究センターで、なすの育種を担当する濱登尚徳さん。「栽培面積は三十年以上連続で全国一位です。でも出荷量は全国二十位程度と中位にあるため、全国にあまり知られていません」。その収穫したなすは、どこに行くのか?「統計では表れにくい定期市や振り売りなどで販売されたり、農家の自家消費にまわされていました。つまり新鮮ななすの大半は、県内で食べられている訳です」。

始まったという記録がある。が、農家の自家栽培は、それより以前、中下越の農村部で昔から唄い継がれてきた盆唄に『盆だてがんねなすの皮の雑炊あんまりてんこ盛つて鼻の頭を火傷した♪』という歌詞が、共通して分布する。このことから、早くから広い地域で栽培が始まると想像できる。試しに、なすの皮の雑炊をつくつてみた。皮を剥いた瞬間、野性的な香りがたち、むせかえる夏の畑を連れてきた。あつさりした雑炊に、濃縮されたなすの風味と皮の歯ごたえがアクセントになり、素朴で鮮烈な味だった。初めてなのに、どこか懐かしい味。そして気づく。県民の多くは、なすの皮の雑炊でお盆を凌いでいる農民たちの末裔であることを。

なすの品種も多いとか。「面積が日本で五番目に広い新潟県には、各地で地域限定のなすや、地域で大切に守られてきた昔ながらの品種があります。専門機関が発行する本などに掲載されている在来品種の数も新潟県が最も多く、日本一ではないかと思います」。これらの『日本一』をさえる背景に、多彩な食文化の存在があると濱登さんは指摘する。「県民の多くは、漬けなす、焼きなす、ふかしなす、など料理によつて品種を使い分けるために、野菜売り場には、あたりまえに数種類のなすが売られています。これは他県では珍しい

現象で、なすの全国的产地として名高い、ある県の担当者がその様子をみて驚いていました。センターに視察にくる他県の研究者も、圃場で栽培されているなすは、水気が多く肥沃な土壤を好みます。その条件にあれば、それほど手間をかけて栽培でき、しかも初夏から秋まで長く収穫できますから、忙しい農家には魅力的な野菜です。昔から水田の多い新潟県では、水田の周りでなすを栽培していたのです。一方で、ひと夏中、なすを食べづけるため、農家の母さんは、味付けや調理法・保存法を工夫し、それが長い間に新潟の食文化になつたようです。同時に素材としてのなすに対する味覚も磨かれ、料理にあう品種改良も研究されています」。

昔ながらの在来品種が多い訳は、「新潟県のおよそ六割が、山間地です。谷や降雪で人の行き来が制限された昔は、地域の好みにあう独自の



計量具や記録帳を改良ワゴンに乗せ広い圃場をめぐる。



なすの色つきと競争するように日に日に肌を焦がしていく濱登尚徳さん。



なすの圃場。いまは遠くを見渡せるが梅雨があけるとなすが人の背丈を越える。



十全系のなすは木からもいで、すぐに味見する。



果実の大きさを計る。

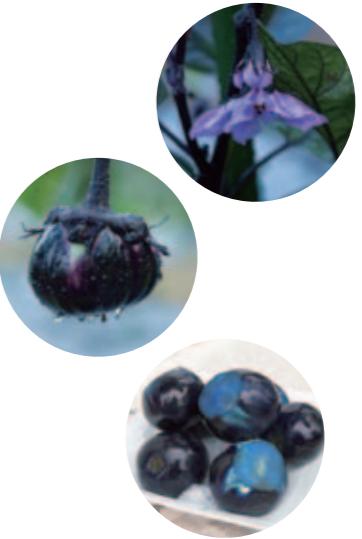
なすの日本一がいっぱい

## 王国の影に風土あり

それにしても、なぜ、なす王国になつたのだろう。「断定はできませんが、水田面積の広さと関係すると思います。成分のほとんどが水分でできているなすは、水気が多く肥沃な土壤を好みます。その条件にあれば、それほど手間をかけて栽培でき、しかも初夏から秋まで長く収穫できますから、忙しい農家には魅力的な野菜です。昔から水田の多い新潟県では、水田の周りでなすを栽培していたのです。一方で、ひと夏中、なすを食べづけるため、農家の母さんは、味付けや調理法・保存法を工夫し、それが長い間に新潟の食文化になつたようです。同時に素材としてのなすに対する味覚も磨かれ、料理にあう品種改良も研究されています」。

昔ながらの在来品種が多い訳は、「新潟県のおよそ六割が、山間地です。谷や降雪で人の行き来が制限された昔は、地域の好みにあう独自の

魚沼巾着茄子百年



のひとつ、南魚沼市の「魚沼巾着茄子」。きりりと締まった果肉と、なす本来の旨味がきわだつ知る人ぞ知る硬派な絶品。絶滅寸前から復活するまでの人物語もまた絶品である。

つくる  
一途との系譜

思いか昔をよく知る南雲晴一氏を動かし栽培が復活した。さらに次代につなげるために、南雲晴一氏の思いを継いだ人がいた。南雲広悦さんである。南雲広悦さんは八海山の麓を流れる宇田沢川沿いに、古くから集落が営まれきた城内村（現・南魚沼市上出浦）で、十四代以上も続く農家。山から流れでた雪解け水が集落を巡り、心地いい水音を響かせている。小高い集落から魚沼盆地が見渡せ、そこに山と雲と人が調和する穏やかな田園風景が広がっている。

「この地区は昭和三十年頃まで、大手種苗メーカーと契約して魚沼巾着茄子の種を採種していました。一時は国内の丸なすの主要品種になりましたが、国外まで種が出荷されるほどで、一石八斗（約三百六十リットル）の大量の種を産出した年もあったそ

魚沼みやこに惚れこんでいる、南雲広悦さんと奥様の常子さん。桃源郷のような風景の片隅に、その畠がある。撮影の後になすづくしの朝ご飯をご馳走になる。

右から、かぐらなんばんに油みそ(なすみそ)を入れて焼いたもの、皮のまま蒸した「ふかしなす」。いずれも夏の定番メニュー。そして広悦さんが考案したイタリアン風のとりたてサラダとご自慢の奈良清肴。すべて皮つきだが、実と一緒にない全然気にならない。もちろん全品、絶品。「このなすは、いろいろな料理を作ってみたくなるほど魅力があります」と常子さん。



昔からこの地域では、お盆料理に魚沼巾着茄子の煮付けが欠かせなかつたため、周辺の農家で自家用としてつくり続けていました。

## 運命のひと言

平成十年頃、夏の猛暑の屋下がり。「南雲晴一さんが、全身汗まみれで自転車をこいできて『あんさに用事がある』と駆け込んできたそうです。南雲晴一さんは、このあたりで有名な篤農家、当時八十歳くらいだつて思います。たまたま私は留守で、父や母が座敷で休むことを奨めても、玄関に座つたまま私の帰りを待っていたそうです。西瓜畑から急いで戻ると、南雲晴一さんが真剣な顔つきで『魚沼巾着茄子を引き継いでくれ、もうアンタしかいない』と言わられ、驚きました。引き受ける以上、長く続いてきたなすを私の代で終わらせるることはできないので、中学生だつてなら、やってみようと始めた訳で

取材中、偶然にも栽培復活の契機をつくった越後味噌醸造株式会社の南雲社長が訪れた。先代の関社長の遺志をつぎ、今年も魚沼巾着茄子の出荷量を相談にきたのである。「先代の関社長は城内村の出身。健康のために昔ながらの味と製法を貫くという信念を持ち、そのために努力した人でした。昔風味の味噌漬けを商品化しようとした時、当時の新品種のなすでは納得できず、幼児期に食べた魚沼巾着茄子を思いだし、なすの昔をよく知る南雲晴一さんに栽培復活をお願いしました」。魚沼巾着茄子は果肉の密度が高く、味噌漬けや奈良漬けなどに最適ななすと南雲社長。

こうして明治後期に城内村の栗田忠七翁が長い苦労の末に誕生させた魚沼巾着茄子が、昭和の篤農家に継がれ、おなじ村出身の事業家の縁

で、南雲広悦さんたちグループに引き継がれ、ふたたび市場に出まわるようになつた。南雲広悦さんによれば、昔、このあたりは原野が多く耕作地が限られていたため、生産性向上や新しい作物の導入など農業に熱心な篤農家が多かつたそうだ。

宝石のように輝くなす

ですから、日の出までは収穫し、昼間はかみさんが門番の代わりで、畑で仕事をしています」と俄に信じ難い話だが、つい最近、百匹ほどの猿の大群が畑を囲んでいたそうだ。収穫時期になると、遠くの山から集団で移動してくるという。

いい実を成らせるために土づくりと木づくりが栽培の基本。収穫作業と併行し、摘蓄や整枝作業が続く。な

「せがみは魚沼地方の盆地でも、すの皮の雑炊」のフレーズがある。「昔の人は頭がよく味覚も優れていたと思います。茄子の栄養は皮にこそ含まれています。皮の紫色は、ナスニンというアントシアニン系物質で抗酸化性があります。そんな情報がなくて、も、昔の人は体にいいことを体験的に知っていたのでしょうか」と農民たちの心情に添う解説をしてくれた。

にかと手間はかかるが「いつもなすの顔を見ながら、栽培にいそしんで見る」。なす畠でひと株ひと株のなすを見つめる視線は鋭いが、収穫したなすへのまなざしは愛情いっぱいだった。奥様の常子さんは「毎日あびる朝霧は、自然からの最高の贈りもの。霧がなすの実を包み守ってくれてます。茄子紺の肌が宝石のように輝きます」と言葉を添える。大自然に置いた身体が発する珠玉の言葉にぶつかり、心がだんだん融けていく。

取材後栗田忠七氏の記念碑の前に立つ。後ろに夏の八海山が横たわってた。南雲広悦さんは、奥さんと一緒に毎年、初物を碑に供えるという。碑を後にしようとした時、「魚沼巾着茄子のPRのためなら何でもします」と南雲広悦さんが眼差しを強めた。その姿に百年前の篤農家の瞳が重なる。

が少なくなった頃。魚沼巾着茄子の復活を願う燕市の味噌醸造会社の思いが、昔をよく知る南雲晴一氏を動かし栽培が復活した。さらに次代につなげるために、南雲晴一氏の思いを継いだ人がいた。南雲広悦さんで

うです。ところが消費者の好みが変わり、硬派な味が敬遠され種の需要が減りました。それにともない栽培地は激減し、ついに種苗農協が解散し栽培は完全に途絶えました。ただ昔からこの地域では、お盆料理に魚沼巾着茄子の煮付けが欠かせなかつたため、周辺の農家で自家用としてつくり続けていました」。

現在は五人のグループで、約千五百本を栽培し、企業との契約出荷の他、道の駅などの直売所で販売している。南雲広悦さんは種取り用の木も育て、みんなの分の苗も自らつくる。

篤農家三代

取材中、偶然にも栽培復活の契機をつくった越後味噌醸造株式会社の南雲社長が訪れた。先代の関社長の遺志をつぎ、今年も魚沼巾着茄子の出荷量を相談にきたのである。「先代の関社長は城内村の出身。健康のために昔ながらの味と製法を貫くという信念を持ち、そのために努力した人でした。昔風味の味噌漬けを商品化しようとした時、当時の新品種のなすでは納得できず、幼児期に食べた魚沼巾着茄子を思いだし、なすの昔をお願いしました」。魚沼巾着茄子は果肉の密度が高く、味噌漬けや奈良漬けなどに最適ななすと南雲社長。

こうして明治後期に城内村の栗田忠七翁が長い苦労の末に誕生させた魚沼巾着茄子が、昭和の篤農家に継がれ、おなじ村出身の事業家の縁

にかと手間はかかるが「いつもなすの顔を見ながら、栽培にいそしんでいる」。なす畑でひと株ひと株のなすを見つめる視線は鋭いが、収穫したなすへのまなざしは愛情いっぱいだった。奥様の常子さんは「毎日あびる朝霧は、自然からの最高の贈りもの。霧がなすの実を包み、守ってくれてます。茄子紺の肌が宝石のように輝きます」と言葉を添える。大自然に置いた身体が発する珠玉の言葉にぶつかり、心がだんだん融けていく。

取材後、栗田忠七氏の記念碑の前に立つ。後ろに夏の八海山が横たわってた。南雲広悦さんは、奥さんと一緒に毎年、初物を碑に供えるといふ。碑を後にしようとした時、「魚沼巾着茄子のPRのためなら何でもします」と南雲広悦さんが眼差しを強めた。その姿に百年前の篤農家の瞳が重なる。

ちなみに魚沼地方の盆唄でも『なすの皮の雑炊』のフレーズがある。「昔の人は頭がよく味覚も優れていたと思います。茄子の栄養は皮にこそ含まれています。皮の紫色は、ナスニンというアントシアニン系物質で抗酸化性があります。そんな情報がなくても、昔の人は体にいいことを体験的に知っていたのでしょう」と農民たちの心情に添う解説をしてくれた。

