

れんこん百景

12月の水田で、泥をかき分け掘り上げるれんこん。食卓でなじみ深いれんこんですが、私たちは知らない景色の方が多いのかもしれない。茨城県土浦市で「常総センター」の代表を務める木間塚祐一さんの収穫の現場を訪ねました。

親れんこんから子れんこんへと、次々ふくらんで育つれんこん。右が親、左が切り離した子れんこんで、孫れんこんが生えていることもあります。



夜明け前に 始まる 収穫

茨城県土浦市、霞ヶ浦の西の端近くに何枚ものれんこん田が続いています。遠くに望む山々の色づきとは対照的なモノクロームの世界。私たちが訪ねた木間塚祐一さん(47歳)の水田には、師走の冷たい風が吹いて水面が波立っていました。

朝の5時台。まだ日が昇る前の暗く静かな中で収穫は始まります。

「年の瀬は注文がいつぱい来るから、どれだけ朝早くなるうがやる。12月は休みなしですね」と、繁忙期を前に木間塚さんは逞しく語ります。

正月料理の縁起物として好まれるれんこんは、年末が書き入れ時。お節のお煮しめや酢れんこんで楽しんで方も多いでしょう。皆さんの注文に応じた量を午前中に採り終えるため、注文が多ければその分、開始時間が早まっていきます。

田に浸かって 手探りで掘る

れんこんの収穫というとはどんな様子を思い浮かべるでしょうか。

れんこんは、大根や人参のように畑の土から抜いて採るものではありません。木間塚さんの場合、水田の地のれんこんを、水圧ポンプを使って「水掘り」で収穫します。

れんこんとして私たちが食べているのは、根ではなく、地下茎が肥大化した部分。市場で目にする多くはカットされたものですが、収穫するのは5節、6節といった長い姿です。れんこんの節の間からも子れんこんが伸びて、土の中に埋まっているのです。

収穫の様子に目を移すと、木間塚さん、水がドーンと噴出するホースを手にして水田に入っていました。水の深さは太腿くらい。足元はぬか

るんだ泥状です。水田の横では、井戸水をくみ上げるポンプが機械音を唸らせていますが、このポンプからホースが伸び、水は高圧で掘り出されて探るしくみです。

「あ、ここにちょっとありそうだなって分かるんですよ、ずつとやっているとね」とは、地中のれんこんを探る感覚のこと。「右手のホースは握りっぱなし、水も出しっぱなし。左手でれんこんを探します。れんこんが折れないように、泥に水圧を当てながらつかみ上げるんですよ」。

1株は2〜3kgの重さ。見えなれんこんを見る、熟練の感覚で、片手でつかんでは採り、次々ポットに引き上げていきます。一つのポットには40kgほどが乗り、運ぶのも大仕事。水田の脇に上がった高圧水を当てて洗い、根と芽を取って整えます。「明日大雨だから今日頑張りたい」と、この日は6隻分200kg以上を採りました。

とろとろを 目指す土作り

「土はとろとろなのがいいんですよ」と木間塚さんは話します。

「水田はやわらかく見えて、意外とかたい泥のかたまりがあるんです。かたいところに生長していくと人間でいうと、なで肩になる。かたいところに突っ込んでいくわけですからね。やわらかいと丸く育つんですよ。栽培方法にこだわってやっていると味には自信があります。でも形も大事。味も形も良くしたくて、とろとろの土を目指しています」。

先端にある芽が、土の中を進んで生長していくれんこん。邪魔にならないように、土がやわらかくなければなりません。また、地中深くで育つため、「たい肥を奥まで入れたい」と、耕すときはしっかりと下まで。さらに収穫のついでに「足でやわらか

水田の れんこん 仕事



1 葉茎が枯れた12月のれんこん田。夏は青々としていた水田も冬休みの様相です。
2 畑とも田んぼともいい難い、沼のような場所に入ってれんこんを探します。ドライスーツを着ても、「芯まで冷えます」という過酷さ。
3 桜井義男さんの妻・千代子さん。収穫されたれんこんに高圧水を当てて、節の間の根や芽などをきれいにします。しっかり泥を取らないと、乾いてかたまるため、ここが肝心。
4 れんこんの泥を洗浄してからポットに引き上げます。木間塚祐一さんの弟・哲也さん。
5 「農家は不安定。災害にも弱いから継いでもらうのは心配だった」と桜井義男さん(右)と「安全なれんこん作りを途絶えさせたくない」と栽培を受け継いだ木間塚祐一さん。



ポット2隻分を収穫して水田脇まで運びます。れんこんは重さで注文が来るため、おおよその目安で収穫して、センターに戻って計量。足りなければ追加で収穫に戻ります。

くする」といいます。

こうして作った土に、春、「種れんこん」を植え付けることからその年の栽培が始まります。木間塚さんのところでは、全体のれんこんの約2割を、翌年用の「種」としてそのまま水田に残します。これが種れんこんです。

れんこんは、秋に葉茎が枯れると空気が吸えなくなることで生長が止まります。そのまま傷むわけでもなく伸びるわけでもなく、小休止する

という神秘的な作物。休眠期を過ぎ、春に気温が上がってくると、芽がむずむずと動き始めるのです。

目覚めのときを迎えた種れんこんは、この芽が伸びる手前を見計らって収穫しなければなりません。れんこんの芽はやわらかく、伸びてしまうと触っただけで折れてしまい、種れんこんとして使えなくなるためです。

例年「桜の咲くころ」を目安に収穫を始め、別の水田に運んで植ええます。これも収穫と同じくポットにの

せて運搬。「子どもの芽も親の芽も全部つけて大事に持って行きます」。

種植えの後は、浮き葉、立ち葉が育って花が咲いて夏を迎え、8月下旬から3月ごろまで収穫が続きます。

伯父から甥へ つなぐ安心

木間塚さんは30代前半で、伯父の桜井義男さんを手伝う形で農業を始め、2年ほど前にグループの代表を

受け継ぎました。今では弟の哲也さん(39歳)も、一緒にれんこん栽培を行っています。

伯父の桜井さんが農業や化学肥料に頼らない栽培を行うようになったのが1970年代のこと。桜井さんが当時を話します。

「周りには上半身裸や裸足で農業を散布している人がいて、健康被害を感じました」。安心して栽培できて、安心して口にできる「泥つき

高い栽培に切り替えたといえます。

桜井さんから受け継いだ栽培方法を「これしか知らないから、これが当たり前」と木間塚さん。桜井さんが切り開いた道を逸れることなく、水田には完熟たい肥を入れ、日光を遮る水草は網で取ります。また、渡り鳥による被害についても……。

「鴨に食べられるとれんこんはもう伸びません。できるだけ食べられないように、鴨が水掻きできない水深にするのがうちのやり方。あとは、

群れを成して空を行く渡り鳥たち。水田にも多くの姿が見られました。



れんこんが浮いてくると食べられるから、浮いてきたらしっぽの方を沈めるようにぐっと埋める。この繰り返しです」。

鴨の対策には防鳥網を張る方法もありますが、桜井さんも「鳥の命を奪いたくない」と、音で退散させるなど、知恵を絞ってやってきました。「この夏は鴨の害もあったし、大雨でれんこんが流されたりもしました」と木間塚さんは話します。それでも、「そこそこ採れるからまだいい方です。その年が暑いかどうかも分からない状態で、常に次の作を考えるのが農家。全く同じ天気はないから、常に新しい気持ちでのぞみます。何が起るか予測できないです。何が起こるかは多めに作ることに、あくまでも自然に沿いながら、備えて前向きです。

こよみは立春を過ぎて節目を迎えました。丹念に育てられたれんこんはかみしめると甘く、豊かな食感に驚きを覚えるはず。皆さんも改めて味わってみませんか。



しゃきっとした食感と際立つ甘み
れんこん

1076 産

350g 543円(税込586円)

※泥が付いた状態でお届けする場合があります。

※異なる産地のものが届く場合があります。

※価格は変更する場合があります。同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト108号を合わせてご覧ください。

編集後記 ↓ 冬の水田に肩まで浸かりながら、「出ているのが寒い」と頬を指差し笑顔を送ってくる木間塚さん。自分（の生活）を守るか、自然を守るか、いや両方守りたいと農業や化学肥料に頼らず栽培する姿にやさしさがあふれていました。手塩にかけたれんこんを大切にいただきます。

「DAFDAF基金」パキスタン洪水被災者支援、続報

1年以上経っても回復できない洪水被災地

本誌2023年8月号で報告しましたDAFDAF基金によるパキスタンの洪水被災者支援の続報です。2022年8月にパキスタン南部で発生した大洪水は農村地帯に大きな被害をもたらし、1年以上を経ても未だに水没した地域もあり、耕作ができず支援物資に頼る農民も多数おり、テント生活を余儀なくされています。DAFDAF基金は、古着

の回収を通してカラチ市のスラムの学校を支援しているNPO法人JFSA(千葉県千葉市)に協力し、皆さんからお預かりした242,781円を12月4日付でJFSAに送金しました。前回報告しました住居を失った被災者の家屋再建計画は、引き続き継続中で、現在60軒(他のNGOによる10軒含む)の再建が完了しています。

支援は将来を見越して新たな段階へ

現地で支援を続けているスラムの学校、アルカイル・アカデミーからの報告によると、支援は新たな段階に入りつつあります。これまでの家屋再建に続いて、無金利でタネの購入代を貸し付け、電気が届かない家屋に太陽光発電システムを設置、さらに将来を見越して地域の学校の建設を計画中です。農家は借金をして野菜等のタネを

買い、収穫後の売り上げからその返済をしていますが、その借金の金利が高いため、経済的に豊かになることができません。そこで、金利をとらずにタネの購入代金を貸し付けることから始める予定です。DAFDAF基金は現地に寄り添いながら活動を続けていきます。これからもご支援よろしくお願いたします。



- 1 水没した畑の前でテント生活を送る家族(2022年)。農業を再開できない家族も多い。
- 2 アルカイル・アカデミーによる緊急支援の様子。現在は家屋再建支援にシフトしている。
- 3 レンガ造りの家屋は土でかためていただけなので、再建前に集めて再利用することに。
- 4 家屋再建プロジェクトで建てられる家は、セメントなどで固定して強固な造りにしている。

ご協力よろしく
お願いいたします

災害や有機農業など
海外の生産者・産地を支援
DAFDAF基金

4801 1口 500円

※「DAFDAF基金」への募金です。
※募金にポイント
ご利用いただくことはできません。
※募金は送料算出時の
「ご注文金額」には含まれません。

イベント

わたしの好きと出会うマルシェ
大地を守る会オーガニックフェスタ2024
 —とことんナチュラル ひたすら国産—
2024.2.24(土) 10:00~16:00



1 全国から青果、加工品、水産、生活雑貨品の生産者が集まる「とことんナチュラルで、ひたすら国産」なマルシェ。
 2 大地を守る会の希少な商品の魅力を体験。

年に一度、大地を守る会の生産者が全国各地から集まる「大地を守る会オーガニックフェスタ」。マルシェやワークショップ、トークライブで、さまざまな出会いが待っています。当日は、お友だちと一緒に来場し、ご紹介いただくうれしいプレゼントキャンペーンや、子どもたちの食支援「WeSupport Family」ブースでのフードドライブも実施します。最新情報・詳細は、大地を守る会のホームページやSNSなどをご覧ください。

DATA
会場……東京交通会館12階(千代田区)
 ※JR山手線・京浜東北線
 「有楽町駅」京橋口・
 中央口(銀座側)より徒歩1分
参加費……無料
申し込み……不要
 ※当日、会場に直接お越しください。
主催……大地を守る会

※当日17:00(予定)より
同会場にて、交流パーティー
(当日申込、有料)も開催します。



トークライブ —希少な生産者トーク—

**農家ごはん教室
～スイーツ編～** 11:00~12:00



おきたま興農舎・小林和香子さん(山形県高島町)
原明子さん(長野県松本市)

**もったいナイ
さかなトーク**
13:00~14:00

まえた・前田隆さん(新潟県新潟市)
渡辺商会・渡辺裕多さん(宮城県塩竈市)
大地を守る会水産担当・浅海博志



**新世代
生産者トーク**
14:30~15:30

遠忠食品・
宮島大地さん(東京都中央区)
稲田稲作研究会・
伊藤大輔さん(福島県須賀川市)
原大樹さん(長野県松本市)

ワークショップ —希少な商品づくり体験—

鯉節削り教室
午前/10:30~11:30
午後/13:00~14:00



カネサ鯉節商店・
芹沢安久さん(静岡県西伊豆町)
参加費無料

醤油搾り体験 午前/11:00~12:00
午後/13:30~14:30



ヤマキ醸造・
逸見拓哉さん
(埼玉県神川町)
参加費1500円(税込)

お箸作り教室 午前/11:30~12:30
午後/14:00~15:00



ヤマチク・山崎彰悟さん
(熊本県南関町)
参加費1500円(税込)

※ワークショップのお申し込みは当日受付にて先着順でお受けいたします。参加費は当日現金にてお支払いいただきます。トークライブは無料、受付は必要ありません。会場へ直接どうぞ。

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>



イベントは左記
WEBサイト内の
「イベント情報」へ。

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月~金・午前9:00~午後5:00/土・午前9:00~午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp

●『NEWS大地を守る』に掲載している
取り組みは、主に大地を守る会の
宅配サービスの年会費・利用料で
運営されています。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513