

甘楽の 殿様ねぎ

鍋に入れば主役を張る旨さの冬食材、下仁田ねぎ。
江戸時代、殿様がこのねぎを気に入り
献上させたことから「殿様ねぎ」とも呼ばれます。
自家採種で在来種を作り続ける、
群馬県の甘楽町有機農業研究会を訪ねました。



この力強さと存在感が、下仁田ねぎならではの、
冬の寒さに耐えながら地中で旨みを増してい
く。

ここでもしか できない 在来種を 受け継いで



四方を山に囲まれた畑で、下仁田ねぎの世話をする斉弘さん。

畑の中で 循環させる

空に向かってズンと伸びた青い葉っぱ。地中に埋まった白い部分は、寒さに耐え、甘みを蓄えていきます。下仁田ねぎを有機栽培で育てている甘楽町有機農業研究会の皆さんの畑にお邪魔したのは10月下旬。収穫まであと数週間という畑を案内してくれたのは同会の吉田恭一さん・斉弘さん親子と、依田肇さん・美代子さんご夫婦です。

現在35歳の斉弘さんが農業を本格的に継いだのは3年前。それまでは東京で製薬会社に勤めていました。小さい頃は農家の仕事には興味がなく、有機農業に取り組む両親の姿を見ても、「なんでもうちは人と違うこ

とをやっているんだろう」と思っていたと言います。ところが、学生時代に実家から送られてきた野菜を友達におすそ分けしたところ、すごくおいしいと驚かれたことがきっかけで、両親が作る野菜のおいしさに気づきました。

製薬会社で働くうち、「病気になる前に体のもとなる食から変えていくことが大事ではないか」と考えるようになった斉弘さん。今では父や先輩である依田さんたちに教えを受けながら、毎日畑で汗を流しています。

甘楽町有機農業研究会は昭和62年頃に発足した会で、メンバーの入れ替わりを経ながら、現在も20人ほどが所属しています。

「いい堆肥を作るべ、と言って始め

た会が発展して、せっかくやるなら有機はどうだい、ということ仲間が集まりました」(恭一さん)

恭一さんは、平成10年からすべて有機農業に切り替えたと言います。有機農産物には、有機JAS規格の中で使用が認められている農薬がありますが、吉田さんたちはそれらほとんど使わず、米ぬかと油かすを混ぜたボカシを少し撒く程度。あとは極力自然任せで、水も雨だけを頼りにしています。

「過保護にしまうと、栄養過多になって野菜も病気になるやすい。なるべく畑の中で循環させるイメージでやっています」(斉弘さん)

16ヶ月間 手がかかる

農業を使わないため、年中雑草取りの作業に追われますが、あえてすべては取り切らないと言います。雑草は野菜を食べてしまう虫の天敵を残すためにも、特に苗が小さいうちは雑草を残しておくのだそう。

「雑草も植物だし、虫のすみかでもある。共存を大事にしたいと思ってるんです」(斉弘さん)

下仁田ねぎは、収穫する前年の10月に種をまくところから始まります。5月に定植し、11月から冬にかけてが出荷シーズンです。種まきから収穫まで、一般的なねぎは半年ですが、下仁田ねぎの場合は13カ月から16カ月。倍以上の時間がかかるのです。

「育つ時間が違うから、下仁田ねぎは管理が大変。収量も3分の1から4分の1です」(依田さん)

それでも作り続けるのは、「ここでもできないものだし、買ってくる人がいるから」と恭一さん。

同じ理由で、下仁田ねぎの中でもずんぐりした形が特徴のだるま系という種類も栽培しています。だるま系は柔らかくてとろみがあり味は絶品と言われますが、病気に弱い種類でもあります。

「他に作っているところはほとんどないから、つないでいかないとなくなってしまう。大変さを突破するのは、その人の心がけじゃないのかな」(恭一さん)



左から息子の吉田斉弘さんと父・恭一さん。依田肇さん・美代子さんご夫婦。



1 長ねぎと比べて、ずんぐりした形が特徴の下仁田ねぎ。もちろん青い部分まで食べられる。
 2 昔ながらの「一本焼き」では汁が滴るほどジューシーな下仁田ねぎを味わえる。加熱するととろみと甘みが出るので、鍋に入れるほか、シンプルに炒めるだけでもおいしく食べられる。
 3 昔ながらの「一本焼き」では汁が滴るほどジューシーな下仁田ねぎを味わえる。加熱するととろみと甘みが出るので、鍋に入れるほか、シンプルに炒めるだけでもおいしく食べられる。
 4 甘楽町有機農業研究会の吉田恭一さん。



種採りでつなげていく

「ここでしかない」の言葉通り、下仁田ねぎは、群馬県の下仁田町を含む甘楽・富岡地域で長く伝わって来た在来種です。同地域は「浅間おろし」と呼ばれる西からの乾燥した季節風が強く吹く土地です。この乾燥した気候こそが、下仁田ねぎの栽培に向いているのだそう。

「在来種」(在来作物)とは、その土地で長く作り続けられて来た品種を指します。親から子へ、同じ形質が



浅間おろしと呼ばれる空っ風が吹く乾燥した気候が下仁田ねぎを作るのに向く。

代々受け継がれている種を指す「固定種」の一つでもあります。在来種は長い年月をかけてその地域の風土や気候に適応したものであり、他の地域で栽培してもうまく収穫できません。下仁田ねぎのほか、山形県のだちや豆や高知のリユウキユウ(はずす)、沖縄の島人参などもその一例です。

在来種や固定種に対して、対照的な存在がF1種。顕性の法則を利用し、同じ形質を持った作物を収穫するために作られた種です。病気に強く形が揃い、安定して収穫できますが、第2世代以降は潜在的な形質が出

現してしまうため、使えるのは一代限り。現在、大量生産されている慣行栽培の野菜は、ほとんどがF1種で、多くの農家が種苗会社から毎年購入しているのが実情です。

一方で吉田さんは、自家採種で種を採り、下仁田ねぎを育てています。他にもイモやショウガ、宮内菜など20〜30種ほどを自家採種して栽培していると言います。

「種採りは当たり前前やってきたことだから」と、事もなげに恭一さんは話しますが、自家採種をしている農家は現在ではごくわずかです。F1種のように画一化してしまえば、何かをきっかけにそれが全滅してしまうリスクがあるのは想像にたくありません。在来種はいわば、多様性の象徴でもあり、本来の自然の姿と言えるのかもしれない。

「どこの県にもそういう特徴のある作物があるはずだよ(依田さん)」

吉田さんたちはこの日、伝統的な食べ方である「下仁田ねぎの一本焼き」を再現してくれました。寒い冬に収穫作業をしながら暖をとるためか、かつては畑の横で焚き火を焚いていたのだそうです。炎がおさまれば火になったら、引っこ抜いたばかりのねぎを放り込み、真っ黒に焼けた皮を一枚剥いたらそのままかぶりつきます。

「下仁田ねぎは、霜が3回降りてからがおいしくなる。糖を体に蓄えて、甘くなるんだよ。1月がベストかな(依田さん)」

火を通すととろみと甘みが出て、主役級のおいしさになる冬のごちそう、下仁田ねぎ。

種から始まる自然の循環を大切に、長年受け継がれてきた貴重な在来種の味わいを、ぜひ味わってみてください。

群馬の下仁田・甘楽・富岡の在来種
 加熱すると甘く、とろりとした食感
 有機・とろ〜り甘い!
 下仁田ねぎ

1057
 250g 483円(税込522円)
 ④甘楽町有機農業研究会
 (群馬県甘楽町)

ダルマ系と呼ばれる希少な種類
 このやわらかさは下仁田ねぎの醍醐味
 有機・吉田さんの下仁田ねぎ

2812
 250g 538円(税込581円)
 ④甘楽町有機農業研究会・
 吉田恭一さん・齊弘さん
 (群馬県甘楽町)

※同時配布の「カタログ大地を守る」と
 お買い物サイト104号も合わせてご覧ください。

Photo: Taro Terasawa Text: Yuki Takahashi
 Design: Better Days



5 吉田さんが自家採種した種。葱坊主が出たあとの6月に、50〜60本から種を取る。他にもイモやショウガなど20〜30種類を自家採種している。
 6 種まきを終え、芽が出てきたばかりの下仁田ねぎ。ここから収穫までまだ1年以上、手間ひまをかけて育てていく。

時代を超えて続く「大地を守る会オーガニックフェスタ」

生産者と消費者の交流を大事にしています

大地を守るオーガニックフェスタ(旧大地を守る東京集会)は、大地を守る会自体と同じく40年以上の歴史を持つイベントです。大地を守る会のモットーである「顔の見える関係」を体現する企画を毎年2月末の土日2日間で開催してきました。

土曜日は東京・埼玉・神奈川など首都圏近郊の各地域の会場に分かれて交流会を実施、生産者と会員(消費者)、事務局員(スタッ

フ)が地域の公民館などに集まって、車座トークや子どもたちによる生産者への感謝状贈呈などアットホームな交流を行ってきました。

日曜日は大きな会場に一堂に会しての全体集会。パネルディスカッション、お米・漁業・エネルギー・エコなどをテーマにした当社社員が有志で取り組む活動の展示を行い、夜は大地を守る会の食材を使った料理やお酒を囲んでの交流パーティとなります。

顔の見える関係を守り続けます

ここ数十年は、大地を守る会の生産者によるマルシェやワークショップ/講演会、大地を守る会の食材を使ったカフェコーナーを展開するオーガニックフェスタ形式で開催。来場者数も数千人となり、規模も大きくなっています。

新型コロナの影響で2020年は

中止、2021年はオンラインでの開催となりましたが、大地を守る会オーガニックフェスタではこれからも生産者と会員(消費者)、お互いの「顔の見える」大地を守る会らしさがつまったプログラムを企画していきます。ぜひお気軽にご参加ください。



- 1 マルシェでは、生産者から商品のこだわりを教えてくださいながらお買い物ができます。
- 2 中野克彦さん(築地・伏高)に経節の選び方や削り方、だしのとり方を学びます。
- 3 ジョン・ムーアさん(元パタゴニア日本支社長)による種のおはなし。
- 4 交流パーティで談笑する生産者の皆さん。あたかも年に1回の同窓会のような感じです。

イベント

みんながつながるマルシェ
**大地を守る会
 オーガニックフェスタ2022**
 2022.2.26(土)(予定)

年に一度、生産者、消費者が集い、交流するイベント「大地を守る会のオーガニックフェスタ」。新型コロナの影響で、一昨年は中止、昨年はオンライン開催となりました。今もなお制約はありますが、今年も「顔の見える」企画を準備中です。詳しくは、「NEWS大地を守る」2月号をご覧ください。



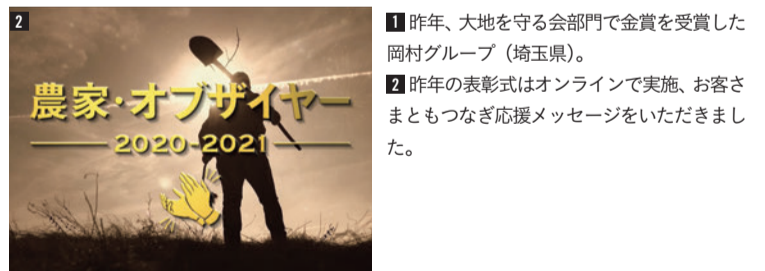
「顔の見える関係」がモットーのオーガニックフェスタには新たな出会いと発見があります。

おしらせ

農家・オブザイヤー2021-2022 2022年1月30日まで投票受付中!

「農家・オブザイヤー」は、消費者の皆さんの「おいしい!」や「応援したい!」という声のもとに、選ばれた生産者を表彰するイベントです。栽培技術や経営手腕を直接的に評価する農業関連の賞と異なり、皆さんからの声の評価となっているのが特徴です。1年間の皆さんの声によって選ばれたノミネート者の中から、皆さんに投票していただき、金賞が決まります。詳細・投票は下記へ。

今年の詳細・投票は、こちらの二次元バーコードや、お買い物サイトのお知らせなどからどうぞ。▶



- 1 昨年、大地を守る会部門で金賞を受賞した岡村グループ(埼玉県)。
- 2 昨年の表彰式はオンラインで実施、お客さまもつなぎ応援メッセージをいただきました。

『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。

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお問い合わせください。

大地を守る会

検索



●「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。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
 TEL●050-5306-8513
 E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>



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