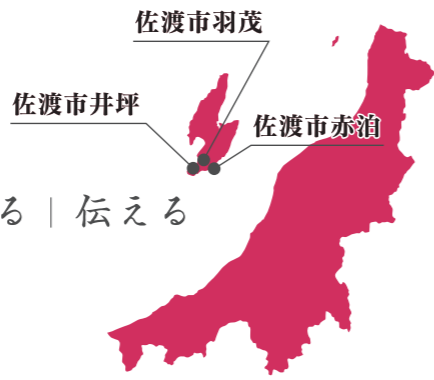


ふらぶら

2016 Eye's
新潟ここだけ物語



想い | つくる | 伝える

[Fuud]
2016
夏号
— 季刊 —

佐渡のくだもの



Take Free
ご自由にお持ちください

深々とした緑の山が越佐海峡に迫る、南佐渡の赤泊。カニや南蛮エビが獲れる漁業の町とばかり思っていたが、山の中では、こんなに美味しそうなきらぼが栽培されていた。(6月上旬 佐渡市赤泊)

がんばろう ● ニッポン!

江戸風情に誘われて

[南魚沼市塩沢] 文／本望典子

あか
にいがた **ふらぶら** めぐり vol.2



タイムスリップとはこのことか。個人的に近年、新潟県内で行ってみたい場所のナンバー1であった「牧之通り」。実際に訪れてみると、江戸時代の街並みを再現したというだけあって、なるほどエリア一帯が趣深い。時間がゆったり流れているように感じられる。一瞬、映画のワンシーンを想起させるが、実際には地元の人の暮らしや商いが、確かな息づかいとなって温もりを宿す。別の時空にたどり着いたような錯覚を起こすのは、決して見た目だけのものではないだろう。

薬局や郵便局、飲食店、民家さえもまちづくりのデザインルールに則り、上品な佇まいに身を包む。伝統的な雪国建築である雁木(がんぎ)造が連なる風景は、現代では実に貴重だ。電信柱と電線を地中化することによる開放感、広々とした街路整備、穏やかな印象のライトアップ。そのどれもが街並みの美しさを際立たせる大切な要素となっている。強く、やさしく、しなやか。夏の牧之通りは、雪景色とはまた異なる風情をたずさえていた。

さて、この通りの名前の由来にもなっている鈴木牧之は、江戸時代の大ベストセラー作家である。物書きとして成功しただけでなく、その名前が200年以上もの後世に語り継がれていく。同業を志す者としては、羨ましさを超えて崇拜の域に達する。しかも「北越雪譜」の題材は雪。雪国に住む人にとってこれほど身近なものはない。あたり前すぎて見落としがちな「暮らし」そのものに着目し、執筆し、全国に越後の暮らしを伝えた

偉業。さすがは牧之先生である。

また、塩沢といえば「紬」も名産のひとつだ。建築(雁木造)、文芸(鈴木牧之記念館)に加えて織物(塩沢つむぎ記念館)も、この地域の長い歴史と文化を物語っている。私もいつかは越後上布を身にまとい、情緒豊かな街並みにゆっくりと呼吸を合わせ、人々に感銘を与えるような文章を綴りたいものである。まずは、すぐそばにある「あたり前」に目を向けてみよう。



三国街道 塩沢宿 牧之通り

住所 / 南魚沼市塩沢地区
概要 / 雁木を建築モチーフにした街並み整備
第23回(2011年)全国街路事業コンクール「優秀賞」受賞
平成23年度 都市景観大賞「都市空間部門大賞(国土交通大臣賞)」受賞

旧塩沢町の中心市街地、かつて三国街道沿いの宿場町として栄えた歴史ある通り。名称は郷土の文人、鈴木牧之の名前に因んでつけられた。雪国ならではの雁木が整備され、江戸時代の宿場町の風景を再現している。



編集後記

数年前、取材先でご馳走になった、わらびの太さに目を見張った。地元の人曰く、金の鉱脈があるところは土地も肥えているそう。その説明には、すぐに頷けなかったが、その後、佐渡に渡るたびスーパーで地方色の強い食品を物色すると、島内産くだもの種類の多さに気づく。もちろん、それぞれに格別な味である。その味を探るうちに、書物のなかで佐渡の宮澤賢治と書いてい、杉田清と会い、栽培現場でその教えを継ぐ熱い後継の人と会い、次いで二人の平成の杉田清とも会った。さらにその先を探ると、佐渡金銀山の歴史が巖のように立ちはだかっていた。島の稀な歴史と鳥びとの個人史が、とくに果樹栽培に収斂されているようで興奮した。すると佐渡がぐんと近づいてきた。同時代に生きる鳥びとの運い顔が浮かびあがり、親近感がわいてきた。人も自然もポテンシャルが高い豊饒の島・佐渡。世界中から注目を浴びる前に、くだものを通して、その真価と変わりつつある佐渡を実感してほしい。(渋川)

ふうど 2016夏号 vol.33

企画編集 ふうど編集部
発行人 高橋 佑
取材編集 渋川 鏡子
写 眞 渡部佳則
デザイン 斎藤道司
題 字 小林 翠

発行所

■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 愛知県名古屋市中区一丁目79 第六名昭ビル6A 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、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、新潟国際情報大学 新潟中央キャンパス、新潟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、ピアBandai、ホテルイタリア軒、りゅうとびあ新潟市民芸術文化会館
<東区>桑名病院、バティスリーカフェオルレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐渡荘 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ビュー福島島、新潟空港
<江南区>新潟市立亀田図書館 <西蒲区>カーブドット、ドメス・シヨオ <秋葉区>カフェギャラリー・やまぼろし、川内自動車、新津鉄道資料館
【新発田市】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、豊浦地区公民館 【聖籠町】聖籠観音の湯さぶら
【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立中央図書館、長岡西病院 【燕 市】分水ビジターサービスセンター
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【湯 沢 町】雪国観光舎 越後湯沢温泉 【南魚沼市】櫻苑
【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・新潟館ネスパス <中央区>ブリッジにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

エコプレス
バインダー

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。

園芸試験場みたい

佐渡の豊かさは、山の中に隠れていた。
思わぬ場所で、思いもけない果物が生産され、
日本の果物図鑑のように種類が豊富だった。
そして驚くことに、それらは甘く旨さの密度が違う。
どうしてだろう。その訳を探しに南佐渡の園地に分け入ってみたい。
するといままで知らなかった佐渡の内側が次々に現れ、
分厚い大地と人の存在を思い知らされた。



思い 平成の先覚者

谷あいの桃源郷

ここは越佐海峡に面した赤泊の山の中。島内ではじめて、さくらんぼの栽培を始めた農家の一人、信田一男さんの園地である。JA佐渡の営農事業部の石塚恵太さんの道案内がなければ行けないような複雑な山道を登り、途中で脇道を下りると大きな谷が眼下に広がる。日本の原風景がそこにあり、その一面が信田さんの屋敷と畑。坂道に平行する畑に設けられた雨除けのビニールシートの下には、真っ赤な実をたわわにつけた、さくらんぼの木々が見える。さらに遠くの一段低い場所にもビニールハウスが幾重にも連なり、その数は十一棟あるという。

作業用の建物に足を踏み入れると、びっかびかの赤い大集団が目飛び込んできた。うわっ！あまりの可愛さに、思わず声をあげる。「どうぞ食べてみてください」と奥様の幸子さん。ついパクリ。勿論、旨い！甘い果汁が口いっぱい広がる。酸味もあり濃厚な風味。高砂という品種で、糖度計で測ると二十五度もある逸品だった。「でも、ほんとうは佐藤錦が一番。まだ時期が早くてね」と申し訳なさそうな奥様。さくらんぼは違う品種で交配しないと果実が実



ご自慢の佐藤錦の木の前で、信田一男さん、幸子さん、亜輝子さん。



神と信田さんの共同作品が雨上がりの日に輝く。



園地の一部を坂道の途中から見下ろす。

ませんでした」。それでも見切りをつけなかったのは？「田んぼも柿もやってきたから、どうにかなるだろうと思ってね」と信田さん。こうした時期を経て二十八年。今年も無事に収穫期を迎えている。ピーク時には一日三十キロも収穫する盛況ぶり。しかし振るわない年も。「果樹のなかでも、さくらんぼはバクチ的な要素が強い。なにしろ収穫するまで品質や収穫量が読めない。毎年毎年ドキドキです。でも一度当たると、やめられなくなる」とご夫婦揃って笑う。とはいえ当てるための努力は万全。「いかに甘くするかを研究し続けている。佐藤錦の甘さは、絶対の自信がある」。

フランス生まれ小木育ち

いちじく好きには、たまらない逸品が南佐渡の小木地区にある。「小木ピオレー」である。フランス原産の黒いちじくで、濃厚な甘さと風味が癖になる。東京の一流ホテルやレストランのシェフ、パティシエから個性的な食材として評価されている。その苗木が佐渡に渡ってきたのは、平成十二年。温暖な気候を活かし、いままでにない、いちじくをつくらうと五人の熱い男たちによって夢が始まった。へ小木イチジク生産組合の当初の代表、菊地行男さんの園地は小木港から半島の背骨である山々を横切り、海岸段丘の畑地帯の端にあった。すぐ先は、真野湾。昔から半農半漁の集落・井坪である。「小木ピオレーは栽培に手間がかか

る品種。その割に収量が少ない。栽培方法がわからなかった当初の数年間は、まったく駄目でした。それでも毎年のように技術の研鑽と組合員同士の親睦をかねた先進地視察を行い、研究を続けて、ようやく高品質ないちじくを生産できるようになった。なにしろ国内でも珍しい品種。手本になる前例がなく、へ俺たちが小木ピオレーを育てるんだ」という意気込みで、ここまで来た。現在の組合員は十二人。全国から視察に来る人も多く、手応えを感じている。「ただ収穫してみないと、その日の出荷量がわからず、新規需要に応えられないのが悩みの種だという」。

モーツァルトを聴くいちじく

「需要に応え生産量を増やすことが、いいのかどうか判断しかねている。いまは小木地区の組合員が共通認識をもって品質を維持をしているが、一軒の生産量には限界がある。生産地区が広がる品質的はどういうものができるか自信がない。規模が大きくなると目が届かなくなり、

らない。そのため佐藤錦と授粉の相性がいい七〜八種類のさくらんぼを植えている。高砂はそのうちのひとつなのだそう。

花粉は人の手による人工授粉と併行し、飼育している豆小蜂たちに手伝ってもらおうと娘の三浦亜輝子さんが、くりくりした目をさらに輝かせて説明する。収穫したばかりの、さくらんぼの山を前にした奥様に「ひとまの気持ちを探ると即座に「ひと粒ひと粒がお金に見えます」。このドライな一言の裏側には訳があった。

零からのスタート

信田さんが、さくらんぼの栽培を始めたのは平成元年。それまで生産していた、おけさ柿の価格が低迷し、新たな収入源を探していたところ県の園芸試験場から、さくらんぼを奨められる。柿の収穫期と重ならないことと、高収入が魅力で栽培に着手。しかし栽培技術がわからなかった当初の十年くらいは、うまくいかなかった。「色がつかない白い実になったり、身割れが起きたり、年によっていろいろな症状が出た。そのたびに失敗の原因を探り、あっちやったり、こっちやったりと試行錯誤の日々が長く続き、まるで「園芸試験場」みたいだった。いつになったら収入の目処がつかのやら、先が読め



色つき始めた実。完全に熟むと皮がもっと黒紫になる。

想像以上に逞しい木。その姿から溢れる生命感に圧倒される。

素人目ではわからない、いちじくの蕾。

愛がこししらえた風景

つくる おけき 柿物語

エネルギーシユな隠れ里

前から気になる山里があった。名前の響きに重厚さを感じていた。訪れるたびに穏やかな農村風景の底から沸きあがるエネルギーが見え、その背景を知りたかった。その集落こそが羽茂本郷。迂闊なことに、ここが「おけき柿」の誕生の地であることを知らず、祭りだ新能だと観光的な個性に眼を奪われ、本質を見逃して

嚴重な品質管理ができなくなる。小木ビオレー本来の味を守り、ブランドを維持するためには慎重にならざるを得ない」。悩ましい問題だ。空気が沈みかけた、その時。「ちょっと面白い話があるんです」と菊地さんが切りだす。

「いちじくが熟み始める9月から2ヶ月半ほどが収穫期ですが、夜が明けない暗闇のなか、いろんな方角からモーツァルトが聴こえてくるんです。収穫時のいちじくにモーツァルトを聴かせることが、小木ビオレーのブランド条件のひとつなので、それぞれの生産者がテープをかけます。曲の出だしは人それぞれ。メロディが不規則に重なり、うわあ〜んぐうわあ〜んとなりませんが愉快ですよ。遠くの畑でみんなが頑張っている様子が手にとるようにわかります」。曲名を問うと「さあ、わかりません」。ほんとうは、みんな演歌が好きだ、と笑わせてくれる。

朝八時半のJAの出荷時間に間

いた。その名のとおり羽茂地区の中心地だった。

五月下旬。道の所々に、真新しい轍がはためき、そこに「日本一の柿づくり摘蓄摘果」とある。よく見ると、沿道のあちらこちらに柿の木が植えられている。急斜面でも地形に合わせた木づくりがされており、たくさんの木々が初夏の光を吸っている。淡い黄色の柿の花も咲いている。山里全体がよく手入れされているように美しい。八十四年前、優れた農業指導員・杉田清と剛胆な町長・田川寅松と、農民有志によってスタートした産地化の

を終えたばかりという若林さん。「二週間も作業が続き、首も肩も痛くなりました。でも農家の楽しみは、今年はとれだけ、いいものができるかな、という収穫の喜びのために今を苦勞している」。

大産地の矜持

日々の苦勞が報われない年もある。「柿は比較的鈍感な果樹で、大雨や日照りなどには強い。でも台風だけは駄目。平成十六年の台風で、羽茂の柿がだいぶやられました。ただただ来ないことを祈るのみです。いまの気がかりは、温暖化。今年の花の満開は、例年より十日ほど早かった。このまま温暖化が進み遅霜の時期と芽が出る時期が重なる大変。芽が寒さでやられ花も咲かず、実もなりません」と憂い顔。そこへJA羽茂営農課の渡辺昌彦さんが、すかさず「温暖化はわたくしとみただけでなく全国の産地も抱えている課題。でも、それは反面、産地の技術力が問われる機会でもあり、智慧の見せ所です」と力強い口調で、大産地の誇りを覗かせた。

取材後、若林さんの園地に行く。屋敷の庭先から急な坂道を登ると、山に抱えられた園地が目の前

にあわせるために、収穫は早朝四時頃から懐中電灯を灯して行われる。それをJAに持ち込み、待機していた組合員の担当が選別し箱詰めにして出荷作業が終わる。「大変だけど最後まで手をかけたから、俺たちでできることはやろう、と決めている」。それにしても、どうして、いちじくだったのか。奥様のカヨ子さんは「いちじくが大好きだけど、小木ビオレーは特においしいから」と明快に答えてくれた。

夢が、あたりの風景を拵えていた。

天は二物をあたえない

おけき柿の生みの親である杉田清は上越市の旧浦川原村の出身。十九歳で佐渡に渡り、自然の豊かさに感嘆し、生涯を羽茂の農業発展と生活改善に尽くした。終生、土を愛する一農民の生き方を貫いた。

「杉田先生のこととは父親からよく聞きました。『天は二物をあたえない。その土地にあったものが、良いことなんだ』というのが一番の



5月下旬。「ほんとうは、いちじくが熟み始める9月から2ヶ月半だけ糖度を保つために雨よけ用のビニールをかけるが、忙しくて1年中ビニールを掛けっぱなし」と弁解しながら、ハウスに案内してくれた。「いちじくの葉1枚に、1個の実がなる」といいながら、葉の根元につけた小さな蕾をめざとく見つけ指差した。(菊地行男さんと奥様のカヨ子さん)



(写真左上) 羽茂のおけき柿のセールポイントは、色と味。濃いオレンジ色の肌と、天下第一の甘さと果肉のなめらかさです、と話す若林直樹さん。

5月下旬、満開になった柿の花。

生産農家の方々が一生懸命に柿づくりをしています。10月上旬から11月中旬が出盛りですので、ぜひ召し上がってくださいと渡辺昌彦さん。



インフォメーション

JA佐渡 営農事業部 赤泊営農農機課

佐渡市徳和704-1
TEL 0259-87-3133

直売所(野菜・海産物)はなゆめ

佐渡市小木町1935-2
TEL 0259-86-3170

JA羽茂

佐渡市羽茂本郷504-3
TEL 0259-88-3131

新潟県佐渡地域振興局

佐渡市中興684
TEL 0259-63-3185

読者の声 ~前号を読んで~

県民が誇っている食文化

笹だんごは、まさに新潟県の先人の知恵。よもぎを入れることで柔らかさを保ち、笹で包むことで腐りにくくなり携帯保存食にも最適です。また、よもぎは蚊取り線香や湿布の原料にもなる優れた植物。昔の人は自然に生えている植物の効能を知っていて生活に取り入れてきたんですね。生活の知恵が丸ごと記憶されている笹だんご。それを500年近く作りつづけてきたことを、もっと誇ってもいいことです。(新潟市 80代女性)

いつまでも

残してほしい郷土料理

先号の笹だんごの写真は、深緑色の艶も鮮やかな、見事な笹だんごですね! この笹の香りが何とも言えません。今では昔作りの家が少なくなり、我が家でももっぱら買って食べておりますが、最近、小学生の孫が地域の笹だんご教室に参加し、得意になって持ち帰り、私達に食べさせてくれました。「おいしいですよ!」いつまでも残してほしい新潟の郷土料理のひとつです。(燕市 60代女性)



国仲平野から佐渡海峡の多田までを山越える山道の途中にある小倉千枚田。

ず技術開発に専心します。とくに幕府による金山経営を中心に据えた統制経済から開放された明治期、自由を手にした島びとは集落の特産品づくりを競うようになります。みかん、りんご、梨、枇杷など、各地の篤農家が先駆的に栽培を始めたことが発祥の起源です。羽茂のおけさ柿も八十年以上も前に栽培を始め、栽培技術だけでなく、渋抜き法の工夫、干柿の商品開発、輸送方法の改善など、さまざまな努力によって全国レベルの産地になりました。

その一方で、狭い島内市場で競合を避けるために、新しい果物に挑戦する小グループが存在します。さくらんぼや小木ビオレーなどが、それ。前例のないな地域性にあう栽培法を確立するまで、先覚者ならではの苦労がともないませんが、島にない果物をつくることは商品的に価値があります。それだけでなく人の領分を冒さない配慮もあり、それが生産者同士の暗黙の了解になっ

ているように思います。競争より共栄。少量多品種の果物は、島の先人たちが長い間に培ってきた生きる知恵なのでしょう。期せずして島びとの心の岩盤にぶちあたる。足元に、ふ厚い智慧だ。

大筋さんの解説を噛みしめながら、小倉千枚田に向かう。なんと、そこでも島びとの心が大地に刻まれていた。幅一メートルもあるか、ないか。紐のような田んぼが山肌につしり。踏んばらないと、谷底まで転落しそうな急峻な畦道。その脇に穿たれた水路を清水が轟々と流れる。佐渡金銀山の隆盛期、全国から鉱山都市に集まってきた数万におよぶ人口を支えるために、こんな山深くまで開墾されていた。

主食になる稲作も、心を満たす果物の栽培も、へ刻苦の佐渡へを伝える象徴だった。この刻苦できる力こそ佐渡島を世界にも稀な、幸せな島へと押しあげる原動力になるに違いない。

山中に隠れる刻苦

伝える 自給自足の遺伝子

自然が最強インフラ

今回訪ねた果樹園は、すべて島の生活圏の中にあつた。観光ルートからでは決して見えない、奥の奥に進者たちの知恵と苦勞の結晶が大切に育てられていた。おけさ柿などは、迷路のような山道を行つた先に、手入れの行き届いた大規模な園地が山の斜面を覆い、山から山へと続き、「耕して天に至る」という言葉どおりの光景だった。佐渡の果樹栽培は想像以上に奥が深く、規模も大きかった。しかも種類も豊富。今号で紹介した以外に、いちご、すもも、枇杷、西瓜、梨、りんご、ルレクチ

「果物の生産が盛んな小木・羽茂・赤泊が位置する南佐渡は、島のなかで最も温暖な地域。越佐海峡を北上する対馬暖流の影響で、冬は暖かく、夏は涼しい。年間平均気温が新潟市より一度ほど高く降雪量も少ない。みかんや枇杷など暖国系の果物が自生できるほど植生が豊かで、果物がつくりやすい自然環境に恵まれている。一方、地形的な特徴もある。海底が四回の隆起を繰り返して出来た佐渡は、島の周縁部を海岸段

に開ける。いかにも若々しい肌のない柿の木が若葉をのせて整列し、その列が仲良く駆け上がり、先頭は山の足元に達していた。透きとおる光が園地の隅々まで行き渡る。その昔、東京の大手青果店の経営者が、この風景に感激し、その場で取引を決めた気持ちで理解でき



世界農業遺産になってから海外からの視察が増えたという大筋隆一さん。

丘が囲み、小木半島の周辺も発達した海岸段丘が大小、入り組んでいる。この段丘を形成する岩石や溶岩は排水がよく、麦やそば、さつまいもなどの畑作と果樹栽培に向いている土質。平坦な土地であれば、農民は稲作をしたいが、水を引き込む方法がないため、昔から生産の中心は畑作だった。四方を海に囲まれた島の隔絶性を活かし、花や野菜の種を生産する種苗も盛んで、国内の主要な

切りました」と言いながら、愛おしそうに切り株に目をやる。ちなみに柿の木の経済樹齢は、五十〜六十年。それ以上になると木ばかりが太り、実の肥大が悪くなるという。帰りがけ二人は声を揃え、収穫の時期にまた来てくださーいと大きな笑顔で見送ってくれた。

暗黙のルール

「概して研究熱心な生産者が多いから。なかでも稲作に不向きな地区の生産者はチャレンジ精神が旺盛。島にないものは、創意工夫してつくるという自給自足の気質が島の生活の底流にありますから、苦勞も厭わ

種苗が段丘上で生産されている。他の植物の種が飛んでくるのを防ぐために、林で囲んだ畑で農家のお母さんたちが根気よく交配を続けています。なるほど稲作ができないからこそ、風土に合わせた適地適産。少し哀しいけれど、それも生きる知恵なのだ。でも、どうして佐渡産の果物は、甘くて美味しいのか。そして種類が多いのか。



羽茂上山田地区の広い柿園地の一角にそびえる樹齢300年の「十二が柿」の古木。この木が杉田清に、羽茂には柿が合うことを教えてくれた。