

# 目線の揃う需要者との 連携こそが食文化を守る

愛知県は、今や貴重な食材となってしまった金時ショウガによる「はじかみ」の残された産地である。焼き魚のつま物野菜として使われるはじかみは、人工着色された安い中国産の加工品に押され、この十数年で国内生産が激減してしまった。現在の市場価格では生産コストをまかなえないからだ。そんなはじかみを残していくため、(有)木村農園の木村憲政は、さらなる品質の改良とマーケティングに取り組む。

取材・文／昆吉則 撮影／土井学





## 目線の揃う需要者との連携こそが食文化を守る

## 悪貨が良貨を駆逐する

風土に根ざした様々な食材と食文化が各地に受け継がれている。京野菜や加賀野菜などは、その代表例であろう。山形の赤カブ漬け、かぶら寿しや千枚漬けにするカブ、守口漬けの守口大根。葉っ葉、大根、胡瓜、瓜、茄子、大豆、枝豆等々、地域の在来種が固有の料理法とともに受け継がれている。しかし、すでに絶えてしまった食材や食文化も少なくない。

伝統的な食材のなかには、単に食味の高さだけでなく、彩りとして和食文化の美意識を表現するのに欠かせないものとして珍重されてきたものもある。「はじかみ(椒)」はその代表例といえるだろう。はじかみとは、同じ葉味のサンショウを指すこともあるようだが、今回紹介するのは金時ショウガの若芽である。端を噛むからはじかみなのかと思ったが、端が赤いことから「はし赤み」と呼ばれるようになり、それが転じてはじかみになったという説がある。また、その形状が弓矢の矢に似ていることから「矢生姜」という字を当てて「はじかみ」と読ませることもある。そして、今回紹介する金時ショウガの新ショウガは、色の白い「谷中ショウガ」とは別品種である。

世界中でショウガは薬味として使

われているが、それは根ショウガだけ。軟化栽培して食材にしたのは日本だけの食文化である。

人工的な着色ではなく、素材そのものの真紅の彩りで魚料理を飾る金時ショウガのはじかみは、調理人の粹を感じさせる。しかし、このはじかみを生産する農家は、伝統産地である愛知県でもすでに14、15人しかいない。木村憲政(62歳)は同県内でも4人しかいない専業のはじかみ生産農家のひとりである。

伝統野菜が現代に息づいていく条件とは何なのだろうか。個々の家庭に調理法や食文化が受け継がれていることもさることながら、その食材の意味を知り、食文化を商業化する事業者や職人の存在が欠かせない。しかし、そうした食文化を受け継ぐ担い手たちが、そのこだわりを捨ててしまえば、高級食材であるがゆえに消え去っていくことになる。愛知県の金時ショウガのはじかみも、そんな運命をたどってきた野菜のひとつである。

同じ品質のはじかみを人件費の安い中国で作って輸入されるというのであれば、生産者にとって悔しくともまだましである。だが、本家本元とは似ても似つかない人工着色された加工品が、圧倒的に安い価格で大量に流入し、それを食の職人たちが

選んでいく。すでに若い板前のなかには、本物のはじかみは茎そのものが真紅の色合いであることを知らない者がいるかもしれない。その結果なのか、愛知県のはじかみ生産は今や風前の灯のような状況に追い詰められている。まさに悪貨が良貨を駆逐しているのである。

一般的に言えば、安価な商品が出てくることによって、かつては特別な人々だけの食材であったものが大衆化していくという過程がある。それ自体は、一般的には望ましい変化ともいえる。大衆化によって本物への関心も高まるのが普通だからだ。しかし、はじかみに関しては粗悪な加工品が本物を減ぼしてしまいかねないのである。

## 粗悪な加工品に負ける悔しさ

木村は高校卒業後の就農以来、はじかみ作り一本でその農業人生を続けてきた。父の代に始まった木村家のショウガ作りは、木村が入ってその分だけ生産量を増したが、木村は一貫して大量生産よりも高品質を目指してきた。そのせいで就農以来、木村家のショウガ作りは文字通り儲かる農業だった。市場に出荷しても30本1束で千数百円から数千円という相場が続いていた。

しかし、転機が1990年代前半

## 有限会社木村農園 代表取締役 木村憲政

愛知県稲沢市

きむら・のりまさ●1944年、愛知県生まれ。高校卒業後、父が取り組んでいた金時ショウガ、はじかみの生産で農業者としての人生を始める。以来、44年もの間、はじかみ一筋の農業を続けている。



に訪れた。中国からの加工品が圧倒的な量で輸入されるようになり、それまでの売上が半減してしまったのだ。

木村の住む愛知県稲沢市は、古くからののはじかみ産地である。尾張名古屋という歴史的に有力な経済圏であり、海、山、川、そして農業から生み出される様々な食材に恵まれた地域だった。木村の家でも父親の代からはじかみの生産に取り組んでき



①②③木村の生産するはじかみを扱う地元の懐石料理店を案内してもらった。色鮮やかなはじかみが、吟味された一流の食材と並び、和食ならではの美を演出している。木村農園のはじかみについて、店主は「色気がある」と評する。木村のこだわりを理解し、その食材を活かしきる調理技術があって初めて、はじかみを取りまく本来の食文化が受け継がれていくのだろう。



木村の話聞いて、筆者はまったくその通りだと思った。コメには約800%もの関税に相当する保護政策があるのに対して、野菜類に関しては有効なセーフティネットすらない。筆者もコメを含めて自国の農業を守るためには一定の保護、あるいは大津波のように流入する輸入品によって国産が圧迫を受けるような場合には、最低限のセーフティネットがあつてしかるべきだ。

実は、筆者が木村と出会ったのはある講演会の席だった。いつもの通り、筆者はコメあるいは水田農業の現状について、農業界で語られるコメ価格が「安い」という認識ではなく、むしろ過剰な保護の結果で維持されている米価が日本のコメ農業を減ぼしかねないという話をしていった。講演の最後に、木村は筆者の講演内容に対し、自らののはじかみ生産を例に前述のような異議を述べたのだった。

だが、今では木村の住む須ヶ谷郷の集落でははじかみを作るのは木村ひとりになってしまった。木村は言う。「かつてははじかみは儲かる作物でした。それが、一家揃って頑張つて働いても、年間300万円にしかならなければ、止めざるを得ません。中国からの安いのはじかみの加工品輸入が原因です」

木村は、真紅の色合いと香りを持つ最高品質の金時ショウガを作るために、根ショウガの生産に適した土と人を探した。父親の代からである。現在も根ショウガは静岡県や三重県の農家に生産委託をしている。委託しているのは、優れた土作りや栽培管理のできる農家たちだ。土質を選び、優れた生産者を探し、そして施肥の基準や栽培指導を続けた。しかもショウガは連作を嫌い、一度作った畑では7〜8年は間を空けないと障害が出る。委託する農家の多くは長年の付き合いだ。それだけに委託農家の高齢化も深刻だと木村は言う。

### 適地適作と伝統の栽培技術

しかし、食の職人や食産業の経営者たちが料理に対する美意識や食文化へのこだわりを捨ててしまえば、はじかみのような高級食材は消え去ってしまうのだ。

きだと考えている。国内農家の自助努力を前提にしながら。現状の厳しい環境のなかにある日本の野菜農家は、あらゆる生産資材や人件費が高いわが国の条件を考えると、良く健闘しているというべきだろう。同時にそれは、国産の農産物に対する消費者の支持によっても助けられている。



## 目線の揃う需要者との連携こそが食文化を守る

それだけ限られた条件に合う場所と人に委託する根ショウガの価格は高い。しかも、ひとつの根から2〜3本のはじかみしか取れない。さらに出荷品質を維持するために、色合いや太さなどにより厳しく選別することから、ニンニクなど以上に種代にかかるコストは大きいものになる。

この地域というより、木村農園固有のはじかみ生産の施設もまた特殊である。ハウスのなかに地面を掘り込み、軟化栽培の室にしてある。コンクリートで囲った室の底に電熱線を通して加温する。温度は季節や気温に合わせて調節する。そのために温湯ではなく、微妙に温度を変えられるニクロム線での加温である。1℃、2℃の差が品質にかかわるといふ。それだけに、周年生産が可能になっているとはいえず、毎月管理方法が変わるのだ。通年で栽培が可能になったのは、冷蔵庫で根ショウガを貯蔵し、根ショウガを休眠状態に置くことができるようになってからのことである。

かつての栽培方法は堆肥を底に置き、その上にワラを敷き、根ショウガを敷き詰め、そこに木曽砂を被せて早出しするやり方だった。ただし昔は根ショウガを休眠状態で貯蔵する方法がなく、周年栽培は無理だった。

た。露地では6〜7月が旬であり、春先の堆肥の発酵熱を使った温床栽培のはじかみは、今よりもずっと高価な高級食材だった。ちなみに露地栽培する谷中ショウガも、おいしいのはその季節だそう。

現在は秋に収穫した根ショウガを冷蔵庫に貯蔵し、年間を通してこのハウスに伏せ込み、栽培して出荷する。培地には木曽川の川砂を使う。それも一作ごとにすべての砂を入れ替えるというから驚く。

木村の父、米一（88歳）は、1949年からはじかみ作りを始めたという。同地は江戸時代以前からはじかみの産地であつたらしい。その背景には、織田信長以来栄えてきた尾張のマーケットを控えていたことと同時に、ショウガの軟化栽培をするのに適した木曽砂が容易に手に入ったことがある。さらに、木曽砂を使うのは、そこに含まれているミネラルのせいだろうと木村は言う。適地適作。ここでこそ定着した食材なのである。かつては全国的にあつたが、周年栽培の技術が確立されるようになった頃には、愛知県だけが産地になった。

さらに木村は言う。地域としての適地適作はいうまでもなく、作る畑によっても味や色合いが変わる。それに加えて木村は施肥についての試

④創業以来、培地に使われている木曽の川砂。はじかみ栽培に最適なミネラル成分を含んでいるのだという。⑤室の底にはニクロム線が設置されており、微妙な温度調整を行なう。⑥はじかみ栽培に使用する根ショウガを選別するスタッフ。⑦室のなかで生育中のはじかみ。⑧美しく品質の高いはじかみを生産するためには、根ショウガの微妙な違いを見抜かなければならない。

行錯誤を積み重ねることにより、あの真紅の色合いを出せるようになったのだ。

そうして育てたはじかみは、色合いや太さなどによって厳しく選別する。文字通りコストと手間のかかるはじかみ作りなのである。あの真紅の色合いを持つはじかみの美しさは、こうして作られているのだ。であればこそ、品種も異なり、人工着色と安い人件費で大量生産することで市場を奪った中国産に対する木村



の思いはよくわかる。

### どん底にいる父の背中を見た娘

木村農園では木村本人と妻の和子（59歳）、長女・伊藤聡美（31歳）とその夫・将弘（33歳）の4人に加えて通年で6名のパートさんが働いている。

東海大学農学部出身の聡美は、木村農園がどん底の状態にあつた1992年に、家業を継ぐと言つて家に





木村の娘の夫、伊藤将弘は、郵便局職員という安定職を投げ打って木村農園に入った。「まだまだ駆け出しの素人です」と謙遜するが、はじかみの袋詰め作業を行なう眼差しは真剣そのもの。作業室にははじかみ独特の香気が充満しており、「これを1日中吸っていると体が元気になるような気がしますよ」と笑っていた。



## 目線の揃う需要者との連携こそが食文化を守る



⑨収穫されたのはじかみは、その発色の良し悪しによって選別されていく。左側の3本は先端部が白いう理由だけで「規格外」扱いになるという。⑩参考までに、都内のスーパーで売られていた一般的な葉ショウガ。木村の生姜とはまるで別物である。⑪木村農園のはじかみは皇室にも献上されている。⑫加工品の販売にも力を入れている。写真は梅酢漬け。⑬木村農園の家族一同。

入った。文字通り経営は行き詰まっていたが、その言葉に木村は励まされた。さらに昨年からは聡美の夫・将弘も、それまでの務めを辞めて木村農園に入った。

聡美が入り、それまでの市場出荷に加えて、個別の消費者を含めた独自の顧客開発も始めた。さらに、はじかみだけでなく、はじかみを調理した切り屑を商品化した「切り芽生姜」や金時ショウガを乾燥させた「シユウキョウ」金時ショウガを粗粉砕

した「生姜茶」、瓶詰め「梅酢漬け」などの加工品も木村農園のオリジナル商品として販売するようになった。様々なチャンスで得た人脈を通じて販路開拓にも熱心だし、娘夫婦が「金時生姜専門店」しょうが屋木村の名でネット販売にも取り組んでいる(<http://www.shougaya.com/>)。

もともと高級食材として料亭や割烹料理店に売り先が限られていたのはじかみだが、ネット販売を始めてから、徐々にではあるが個人顧客も定

着し始めた。セット販売の商品を企画したこと、贈答品としての需要も増えてきた。木村自身は、天ぷらにして食べるのが一番うまいと言う。かつては生産者しか食べることのなかったものだろうが、それをホームページを通じて人々に勧めている。その効果もあってか、今では贈答品だけでなく、個人家庭の日常食材としても注文が増えてきているそうだ。

さらに木村は、はじかみを海外の和食ブームに合わせてヨーロッパにも輸出している。香港のマーケットに向けても売り込みに動いている。木村は、それによって本物の日本の食文化が広まっていくことを願っているのである。

また、ショウガを使った本物のジンジャーエールの開発にも取り組んでいる。本物のショウガを使ったジンジャーエールを出してお客さんに喜ばれた料理店からの提案であり、共同して商品開発に取り組んでいる。

高級食材であるがゆえに普通のスーパーで売られることがなく、昔からマーケットが限定されていた一線を越えようというのだ。

先に悪貨が良貨を駆逐したと書いた。中国産の加工品がはじかみのマーケットを広げたように見えるが、

木村に言わせるとそれは形だけのはじかみであるという。むしろ本物の金時ショウガを使ったのはじかみの価値を知らないまま、食べず嫌いにしてしまうと心配している。

極限まで小さくなってしまった本物ののはじかみのマーケット。木村に案内された懐石料理店で、木村のはじかみを食べた。店の女将はこう話していた。

「うちの人は各地の料理店で修業を積んだ根っからの懐石料理の職人です。彼が言うんです。木村さんのはじかみには色気があると」

先にも言ったが、食材は生産者の頑張りだけで守られるものではない。むしろその食材を調理する技を持つ職人や商人がいてこそ守られるのである。本物の食文化とは、生産者が磨き上げた農産物に、洗練された料理に加工する職人技と、もてなしの心を持ったサービスとが組み合わさり、それが人々に支持されて初めて守られるのである。目線を揃え（理念を共有し）、食文化や顧客を共有する異業種が手を取り合ってこそ、実現するのだ。

どん底の経営状態のなかでも、はじかみ作りを諦めようとしなかった木村の後ろ姿を見ればこそ、聡美はその仕事を受け継いだのではないだろうか。

（文中敬称略）