

豪雪地帯の風土の恵み 「ワラビ」で地域活性化

農村経営研究会 2017年第2回定例会

講師：高橋明氏

(やまに農産(株)常務取締役)

▶3月31日
(東京都)

農村経営研究会は3月31日、今年2回目となる定例会を都内で開催した。今回の講師は、岩手県西和賀町という豪雪地帯ならではの育まれるワラビの観光園とデンプン生産に取り組んでいる高橋明氏(64)である。昆吉則は次のように高橋氏を紹介した。

「高橋氏は、水稲やリンドウの生産者として岩手県のリーダー的な存在だった。ワラビ餅は各地にあるが、原料は輸入されたワラビ粉だったり、コーンスターチだったりする。高橋氏は、会社としてワラビ餅用にワラビ粉を生産して菓子屋に供給するとともに、地域の人々との風土の恵みを活かす取り組みをしている」

高橋氏は講演のなかで、ワラビに注目した経緯と、デンプン生産の試行錯誤、地域の人々との連携について語った。

豪雪地帯なほの恵みの「ワラビ」

高橋氏は宮城県農業短大を卒業後、実家で農業を始めた。水稲が中心だったが、1969年、米の生産調整が始まったため、水稲のほかに、リンドウやオリエンタル系のユリの栽培に取り組んできた。しかし、連作障害に悩まされたため、現在はハウス800坪で花壇苗や野菜苗、パ

ンジーなどを生産している。このほか、農業部門では水稲とワラビ、カシス、アスパラを生産し、加工部門ではワラビのデンプン生産に加え、瓶詰めのジャムやソース、ジュース、惣菜などの製造、飲食店仕出しなどの事業を手がけている。また、春には観光ワラビ園を開園している。やまに農産として法人化したのは10年のことである。

ワラビに注目した理由は地域の気候風土に密接にかかわっている。西和賀町は、東北の中央を走る奥羽山脈沿いにある豪雪の山村で、標高250〜450mに小規模な耕地が点在している。

豪雪地帯で冷害が多い反面、その風土は品質の良いワラビを育む。春になると、多いときは1日に10cmほどの雪が解ける。その雪解け水をしつかり吸い、雪が解け切ると、ワラビは一齐にばつと芽吹き、茎葉はみずみずしさを見せる。筋がなくとろりとした食感であることから「トロワラビ」と呼ばれ、他地域から多くの人々がワラビ採りに訪れるほど高い評価を受けている。

高橋氏は、こうした地域の恵みを活かし、この農山村の道を開きたいと考えていた。01年に町長が変わると、山菜で水田を有効活用して地域おこしをしようと、町所有の山林か

らワラビの根を掘り、それを希望する農家に無償配布した。高橋氏は翌02年、40kgのワラビの根茎を譲り受け、ワラビ栽培に取りかかった。

栽培は雑草との戦いであった。2年目まで雑草がワラビよりも成長しないように除草作業を続けると、3年目から良いワラビが採れるようになる。

ワラビは、春、葉が広がる前の茎を採り、茹でたり炒めたりして食べる。しかし、春の収穫期はちょうど水田やハウスの花壇苗の作業と重なってしまう。そのため、観光園として開放しようと考えた。自分で根を掘り起こして植え直し、面積を確保できた07年から観光わらび園をスタートした。現在は約3haにまで拡大している。

根茎からとれる デンプン生産へ

当初は、上部の茎を収穫するために栽培していたが、高橋氏はワラビの根茎から採れるデンプンに注目した。

ワラビは、5〜6年経つと根が混み合っただけで茎がやせてくるため、数年ごとに更新する必要がある。地中に張った古い根の一部を取り除くと、そこに新しい根が伸びてくる。高橋氏は、ワラビのその性質を活かし、



やまに農産株式会社
高橋 明
高橋明氏

すべての圃場を一度に更新するのはなく、トラクターの幅で縞状に更新し、更新していない土地の古い根から、更新した土地に新しい根が伸びるようにするという方法を考えた。すると、更新したときに掘り起こされた古い根茎が残る。高橋氏は、明治生まれの祖母に聞いていた話を思い出した。

西和賀町は、水稲は冷害に見舞われることが多く、食糧を外部から調達しにくかった昭和30年ごろまでは、冷害時、地域の人々はワラビの根茎からとれるデンプン（根花）で飢えをしのいでいた。江戸時代にまでさかのぼると、ワラビのデンプンは、ふすまなどに使われる高級糊の原料として上方に売り、売りものにならないものは自分たちで食べていたという歴史もあったという。

「更新時の根茎をみすみす捨てるのではなく、そこからデンプンをとったら面白いのではないかと、ふと思

いついたわけです」

現在、観光わらび農園のほか、デンプン生産専用の圃場も0・5ha確保している。手作業のデンプン生産は、たいへんな手間がかかるものだった。

原理は芋からデンプンをとる方法と同じである。デンプンは、秋、上部の茎葉が枯れた後に根茎にたまると同じである。デンプンをはき出し、高速ミキサーにかけて。これに水を加えてもみ洗いをし、ろ過して1日置くと3層に沈殿する。下は泥や砂、中間は純度が高いデンプン、上は皮などの不純物である。上下をナイフで切り落とし、中間部だけを取り出し、攪拌して沈殿させる。攪拌・沈殿作業を上澄み液が透明になるまで繰り返し、最後に精白度が高いものだけを削りとって純度が高いデンプンを取り出す。これを乾燥、殺菌、袋詰めしてようやく商品として完成する。

初めの6〜7年間は、手作業でデンプンを生産していた。そのため、いかに負担を軽くし、いかに歩留まりを高くするかが課題であった。

当初は昔ながらの方法で木槌を使ってつぶし、ろ過布でろ過していた。重労働だったためフードプロセッサーを試したが、小型で処理能力が低

いため、ミキサーや遠心分離機などの機械化を進めた。また、当初は寒いなか、川で手作業で泥落としをしていたが、いまは高圧洗浄機を使っている。こうした設備は、農林水産省の総合化事業計画や6次産業化推進整備事業、総務省の地域経済循環創造事業に申請して補助を受けた。

当初は歩留まりが3〜4%にとどまっていたが、昨年16年は、約4200kgの根茎から約350kgと9%近くにまで向上している。

地域の生産者や菓子屋と組んで産業化へ

「餅は餅屋、お菓子は菓子屋。自分で商品を開発するよりも、地域の活性化のためにもワラビ粉を前面に打ち出した商品を、地域の菓子屋に開発してもらおうと考えました」

3軒の菓子屋に開発を依頼したところ、三者三様のワラビ餅ができた。マスコミに取り上げられるなど話題性も高く、客の評判も良いことから、もっとワラビ粉を欲しいと求められるようになった。

現在は歩留まりも良くなったため、生産量に余裕が出てきた。そのため、今後は地元の菓子屋だけではなく、町外にも販売していこうと考えている。しかし、冒頭で述べたように、ワラビ餅のデンプンは国産1



100%西和賀町のワラビ粉でつくった「金のわらび餅」

00%のものが少ない。菓子処の地域では、安定した品質のものが大量に求められることから、ワラビ餅の原料となるデンプンは混ぜて調整したものが求められる。岩手県の本物のワラビ粉だといっても、難しいのが実情だという。現在、販路を広げるため模索中である。

高橋氏はワラビ産業に取り組む会社の理念を次のように語った。

「農地を大事にしてそこから富をいただく、後継者が育ち高齢者も活躍の場がある農業を目指しています。そのためにワラビと、新たに始めたカシスの産業で日本一になることを達成したい。また、観光わらび園を通じて交流人口を増やしたい。自分一人ではできないので、農地をきちんと維持管理して地域のみなさんか信頼を得ることによって、経営拡大にもつなげ、地域の活性化にもつなげたいと思います」

(文／平井ゆか)