

新・農業経営者ルポ／第222回

“本物”の下仁田ネギをこれからも



自身が育てる下仁田ネギの前に立つ。山に囲まれた地で栽培を行う。

“本物”の下仁田ネギをこれからも

群馬県南西部の中山間に位置し、昔より中山道の脇往還「上州姫街道」における商品物流の要として栄えてきた下仁田町。昭和の初期までは養蚕業が盛んで、その後はコンニャク栽培が主流となった。そして今、ブームとなっているのが、江戸時代に栽培の始まった下仁田ネギである。同町で作る下仁田ネギは「甘くてコクがある」と評判となり、シーズンには多くの観光客で賑わう。今回の主人公は、脱サラをして、父親のあとを継ぎ、下仁田ネギの生産者となった「下仁田ファーム・小金沢農園」の小金沢章文だ。2006年に就農し、伝統を守る栽培方法で、珠玉の逸品を作り続けている。その栽培方法に加え、いかに伝統を守っているのか、話を聞いた。

文・写真／永峰英太郎

本場の下仁田ネギを栽培

太く短い白根と、熱を通したときに出る独特の甘み、そしてとりりとした食感が特徴の下仁田ネギ。白根は長さが15〜20cmと短く、太さは3〜5cmほどと、他のネギに比べて太いのが特徴だ。

下仁田という名前が示す通り、群馬県甘楽郡下仁田町の特産物として知られる。

この下仁田ネギが今、大きなブームになっている。火付け役となったのはテレビだ。旅番組と地場野菜は数字が取れ、しかも東京から日帰りでロケができるこの地は、テレビ局にとっては、格好の存在なのだ。筆者が取材に訪れた2022年の11月下旬は、平日にも関わらず、下仁田町にある道の

駅はかなりの数の観光客で賑わっていた。

この状況下にあつて、下仁田ネギを栽培する農家も増えている。下仁田地区のみならず、群馬県、いや日本で作られるようになってきている。「下仁田ネギ」というのは品種名。そのため、違う土地で栽培したとしても、下仁田ネギと名乗り、販売することができからだ。

「今、市場に出回っている下仁田ネギは、下仁田町以外で栽培された群馬産のものがメインです」
こう話すのは、下仁田町で下仁田ネギを栽培する小金沢章文だ。さらに続ける。

「本来の下仁田ネギではない。私はそう感じます——」
下仁田の地で、下仁田ネギの栽

培が始まったのは江戸時代。その味が評判を呼び、將軍や諸大名に献上されるようになっていった。明治に入り、万国文化交歓文明輸入博覧会に出品されると大きな評判となり、昭和に入ると、皇室への献上も実現。その間、品種改良にも力を注ぎ、食味の向上に努めた。こうして名産品としての評価はどんどん高まっていった。

「ネギのルーツは、モンゴルや中国北西部なんです。下仁田町は、その気候に似ているんですよ。冬季は寒いですが、雪はあまり降らなくて乾燥している。寒冷地砂漠なんです。そして11〜12月にかけて、霜が数回降りる。ネギの甘みを高めるには、この霜に当てる必要があるんです。同じ群馬県でも、下仁田町より東の平地に行くと、寒さが足りずに、霜が降りない。そのため甘みが出ないんです」

小金沢は「下仁田葱の会」に加入している。2001年に発足した会で、現在70軒ほどの農家が会員になっている。この会は、誰もが加入できるわけではない。条件の一つは「下仁田町内で栽培する」である。さらに、もう一つ大きな条件がある。「本植を必ず行う」というものだ。

下仁田ファーム・小金沢農園

小金沢 章文

群馬県下仁田町

こがねざわ・あきふみ 1963年、群馬県甘楽郡下仁田町生まれ。就農前は、都内でアパレルメーカーを運営。ブランド力の壁にぶつかったとき、ブランド力のある下仁田ネギに大きな可能性を感じる。2006年、父親のあとを継ぎ、下仁田ネギの生産者となった。



下仁田町の「道の駅」の前にある作業場。ここで出荷作業などを行っている。



収穫した下仁田ネギ。取材で訪れたのは2022年11月だったため、「まだ霜が降りていないので、甘みとコクはまだ出ていない」と小金沢。

栽培期間は1年超

「下仁田町内で栽培する」「本植を必ず行う」——。この2つを実践することで、下仁田町の下仁田ネギは「コクと甘み」を生み出しているのだ。

ここで下仁田ネギの栽培方法を見ていくことにしよう。

小金沢の栽培は「種取り」から始まる。5月頭、ネギは花芽をつ

ける。いわゆる「ネギ坊主」である。5月末から6月にかけて、ネギ坊主を収穫し乾燥させることで、黒い種を採ることができ。空いた時間を見つけてはネギ坊主を手で採り、種を採っていくのだ。ちなみに、種取り用のネギは、販売用のネギとは別に育てている。種をまくのは10月。野菜の栽培では、まず鉢に種をまき、苗を育てるケースが多いが、下仁田ネギ

来種で栽培しているため、成長の遅いネギもあります。発芽しないものもある。仮植できるのは、全体の1割程度でしょうか。思わず「そんなに少ないんですか!？」と驚くと、「生き残るためですよ」と笑った。「どんな天候でも全滅しないように、雨に強かったり、日照りに強かったりと、種によって、それぞれ個性があるんですよ。人間それ

の種は直接畑にまくのが基本だ。マルチを被せ、少し暖かくし、芽が出やすくなるようにする。芽が出るのは11月で、そのままの状態、ひと冬を越える。

4月になると万能ネギぐらいのサイズになる。ネギとネギとの間が窮屈になっているため、大きい畑に植え替えを行う。これを「仮植」という。

それぞれ個性があるのと一緒なんです」
7月に入ると、いよいよ下仁田ネギは大きさを増してくる。この時点で、もう一度植え替え作業を行う。ネギを掘り起こし、大きくなった根を小さく切り取り、植え直していくのだ。これが「本植」である。

この作業はかなり大変だ。真夏の太陽の下、1本1本手植えしないとイケないからだ。すべてのネギの本植を終えるのに1カ月以上かかる。この本植こそが、下仁田ネギ栽培の大きな特徴といえる。それにしても、なぜ、この作業を行う必要があるのだろうか。

「ネギにしてみれば、もう一度土の中で立たないといけないわけですから、根を張ることに神経を使うようになります。それまでは、葉っぱを大きくしようと、外へ外へ力が向かっていたものが、本植することで、内へ内へ向かうようになるんです。実際、植え替える時、外側の葉っぱは枯れます。根が丈夫になることで、筋肉質の身の詰まったネギになるんです」
この植え替え作業を終えると、中耕作業に入る。耕うん機で土中をかき回して空気を入れ、土をふ

“本物”の下仁田ネギをこれからも

つくらさせるのだ。これにより根が張りやすくなる。

9月から11月にかけて、ネギは太さを増していき、11〜12月に霜が2、3回ほど降りれば、いよいよ収穫時期を迎える。もちろんその間、10月になれば、次のシーズンの種まきも行う。

下仁田ネギには、販売開始の解禁日が設けられていて、基本的には12月1日となっている。つまり収穫は、種を植えてから1年以上かかるというわけだ。通常のネギは3〜4カ月。それほどまでに手のかかる野菜——、それが下仁田ネギなのだ。

アパレル運営からの転身

小金沢が父親・将民のあとを継ぐ意志を固め、農業の世界に飛び込んだのは2006年春。それまでは東京でアパレルメーカーを運営していた。アパレルの世界に身を置くなかで、小金沢は「ブランドビジネス」の難しさを肌で感じていた。

「例えば、イタリアのいい生地を仕入れていい服を作っても、名前のあるメーカーに勝つのは難しい。そのことは嫌というほど感じていました」



農家によって土の上げ方は違う。土を上げればその分、白根の部分が長くなる。小金沢の父親はもっと上げていないという。



下仁田ネギにはいくつか形態がある。小金沢は「ダルマ系」だ。葉っぱが短く、白根も短い。

ある日、東京のスーパーで買い物をしていたときのことだった。野菜売り場の一角に「下仁田ネギのコーナー」があるのを見かけた。「驚きました。普通のネギが販売されている横に、下仁田ネギ専門のコーナーがあるんですから。親父が作る下仁田ネギは、ブランド力があるんだと。であるならば、攻め方はいくらでもあると思いますしたね。農業の道を歩む決心をしたのは、下仁田ネギというブランド

ドに惹かれたからでした」
2006年当時、下仁田町は、コンニャク栽培が主流だった。「コンニャクの栽培は、水はけが良くて、日当たりの悪い山間部に向いているんです。下仁田町は、その条件を兼ね揃えているため、みんなが作っていました。親父も栽培していました。中には、コンニャク御殿を建てた人もいます。ところが、品種改良によって、日当たりの良いエリアでも栽培できるようになり、徐々に、衰退していききました。私が就農したときは、ちょうどそんな時期だったんです」
一方、コンニャク農家で

本物志向を追求

も、下仁田ネギについては、12月のお歳暮用として栽培はしていた。小金沢家も、だ。小金沢は父親に「下仁田ネギだけで勝負していききたい」と訴え、了承を得た。ちなみに父親は今現在も、現役で活躍している。「一線は退きましたが、下仁田ネギ栽培の情熱はまったく衰えていません。今も栽培方法で喧嘩ばかりしています」と話す。

ところで、下仁田葱の会の入会資格の1つの条件は「本植を必ず行う」であると、前述した。これは裏を返せば、本植を省く農家も

数年前、病気で倒れたこともある。「作業中に足を大けがして、ドクターヘリを呼んだこともある。気を引き締めないと」と話す。



2023年4月の「仮植」のために育てている。水やりなどは基本的に行わないという。



2022年の晩夏、軟腐病が出たときは「今年は、もうダメかもしれないと覚悟を決めたものでした」と話す。



連作障害を避けるため、畑を休ませるケースもある。ほかの農家よりも畑が多いため、こうしたことができるという。

いるということだ。

これには理由がある。農業支援センターが「1年以上かけて栽培するのでは需要が足りない」ということで「年明けに種を植えて、6月に定植(通常の仮植にあたる)し、10月には出荷する」という省力化の栽培方法を推奨しているのだ。それにならう農家が多いのだ。下仁田葱の会が生まれたのも、この省力化の栽培方法を採用する農家が増えたからにほかならない。以前は下仁田町と隣の富岡市のそれぞれに農協があったが、そ

れが合併することになった。

「富岡市では、本植をしない栽培方法を採用する農家さんが多かったです。統合によって、値が一緒になるということで、農協を離れ、自分たちで売ろうと立ち上がったと聞いています」

小金沢は、省力化の栽培方法に転換しようと思ったことはないのか。そう質問すると「ないです」と即答した。

「本植をすることで、下仁田ネギは美味しくなります。身の詰まったネギだからこそ、熱を通すと

ろりとした食感となり、コクが出るんです。この工程を省けば、中身はどうしてもスカスカになってしまうんです」

さらに、こう続ける。

「やるからには、本物を目指したい。伝統を継いでいきたいんです。伝統栽培を武器にしていくことが、ほかのネギとの差別化につながると思います。アピールもしやすいです」

伝統を守る一方で、小金沢は、新たな取り組みの実践にも積極的だ。その一つが販売時期と販売サ

イズだ。

下仁田町の下仁田ネギは基本的に12月1日に販売をスタートさせ、ほぼ1カ月で売り切ってしまう。各農家がお得意さんを持っていて、お歳暮用で販売するケースが多いのだ。

「このあたりの農家は、年を越してもネギが残っていると、売れ残り」と恥じる風習がいまだに残っています。でも、私は11月や12月にも販売すべきだと思った。特に1〜2月に関しては、12月よりも甘みが増しているんです」

“本物”の下仁田ネギをこれからも



「下仁田葱の会」の会員は、この段ボールを使用して発送する。ほかとの差別化のためだ。



下仁田ネギを発送する際に同梱するチラシ。下仁田ネギの歴史などを掲載。



下仁田町の道の駅で販売している下仁田ネギ。12月は平日でも大変な賑わいになる。

また、小さいサイズの販売も行ってはいる。
「2L（太さ3cm以上）、3L（太さ3・5cm以上）などの太いサイズが好まれるため、以前は、Sサイズ（太さ2cm以下）などは販売することなく、全部廃棄していたんです。でも美味しいんですよ、小さくても。『そんなもの売りたいくはない』という親父とケンカもしましたけど、今では売るようにしています」
販売方法は、お歳暮のお得意さん、ネット通販、道の駅などだ。11月～3月頭まで、まんべんなく売するために「11月は道の駅用、1

月はふるさと納税用」といった具合に、振り分けている。
現在、小金沢の畑の広さは親子で1・4ha程度である。農協を通じてに直販を軸にしていること、さらに、あらゆる規格をできるだけ長い期間販売することなどの取り組みによって、経営を成り立たせている。
下仁田ネギは、毎年品評会が開催されている。形の良さを競い合うのだ。コロナ禍前、2年連続で小金沢が入賞を果たした。
「それで外側（形）には自信があった。今は、

を突き詰めようと、有機寄りの栽培方法を実践しています。でも、2022年の晩夏、軟腐病が出てしまい、土の中でどんどん伝染していき、多くのネギが犠牲になってしまいました。幸い、伝染は10月に止まり、その後の天候にも恵まれ、満足できる出来栄えにはなりましたが……」
小金沢の父親は、そうした挑戦には否定的だという。農家が1回失敗したら、やり直しは翌年になるからだ。一方、小金沢は、失敗は絶対に必要だと考える。

「農家は経験がすべてだと思っています。今回の失敗も、今後の糧になる。そうやって一歩一歩成長していきたいんです」
取材の最後に「農家を継いでよかったですか？」と聞いた。
「良かったと思います。冬になると『待ってました』と喜んでくれるお客様が多数いらっしゃる。それほど嬉しいことってないですよ。私自身、年を重ねてきていますので、自分の体と向き合いながら、今後も精進していきたいです」
(敬称略)