

個性的で

パワフルな

おらほの

うみやもの

今年もいい大根いっぱい穫れたぞ～

今年も仙北市の食材は多くの実りに恵まれました。古くから続くモノ、新しい試みに挑戦する人、厳しい時代の中でも、個性的に、パワフルに！意外なおもしろいモノが！食べて美味しく、知れば好奇心が興味津々と唸る、おらほの「うみやもの」たち。生産者に敬意を込めて、公開します。

仙北市田沢湖玉川の深山で「ぶな森大根」を作る、石神大根生産組合の皆さん。標高 800m、ひと夏かけて高地で育った大根の美味しさは、他の追随を許さないほど。山に通い重労働を重ねる苦勞は、実りの秋に喜びに変わります。



底がすのこ状になった、ドジョウの大きさを仕分ける箱。板と板の間隔が5ミリのものと7ミリのものがあり、それよりも小さいドジョウは下に落ちる仕組み。

苦勞を越えて 一流店への出荷へ

仙北市角館町中川の大澤清さんは休耕田を養殖場にしてドジョウを育て4年になります。

「退職したら何かやりでなあって思ってたときに、八郎潟の人がドジョウやってるっていうのをたまたま新聞で見かけて、これはおもしろいそうだなって思ったのがキッカケだし」。

とはいうものの、養殖池を作るところから販売先の開拓まで、初体験のことをすべて自分たちで行わなければなりません。期待していた取引の話がなくなったり、せっかくなんで育てたドジョウをサギに食べられてしまったり、雨でドジョウが流されたりと苦勞も多かつ



大きさを仕分けをしたドジョウは、納屋の中に作ったイケスで泥を吐かせます。出荷の発送は宅配便を利用。

たといいます。そんな中、昨年の11月に両国のイベントに出展したのをきっかけに、東京・合羽橋の老舗ドジョウ料理店に初出荷することに。先方の評価は上々。大澤さんのドジョウは一流店で認められ、今では定期的に相当量を納めるまでになりました。

この冬はドジョウを小屋の中の特製プールへ移動し、初めての冬場出荷に挑みます。

「やってみながらいろいろ改良するしかねばな、挑戦の連続だ」。

積極的で明るい夫婦の手柄が映し出されたような、活きのいいドジョウ。ピチピチと躍動する小さな身体には、大澤さんゆずりのパワーがみなぎっています。

ドジョウが身近になったことで、昔ながらの味を楽しめるのもうれしいことです。たっぷりのササガキゴボウと大きく切った豆腐を入れた「ドンジョかやき」、米粉をまぶして揚げ、塩をふった「唐揚げ」は、伝統の味。



土壌は中川、水は桧木内川 評判上々のドンジョだで～

桧木内川の伏流水を引き、水草を植えてドジョウの隠れ場所を作り、増水しても餌が流れないように作った池。捕獲は昔ながらにドッコで。

大澤ドジョウ

電話／0187-55-2905 養殖場住所／仙北市角館町川原三月三日 97
価格／450円(100g) 出荷期／春から秋
※現在、店舗での販売は行っていませんが、養殖場で直接販売しています。

「田沢ながいも」の旨さを堪能できる食べ方がとろろ。出汁で割っても深い味わいと粘りが強く感じられます。独特の粘りとコクがたまりません。



見よう見まねで始めたがなかなかうまくいかず、試行錯誤の連続だったという田中昭一さん。平成20年頃から本格的に取り組むように。



青森県産に圧され、生産量が激減している田沢ながいも。味は天下一品ですが、後継者不足など緊急の問題を抱えているのも現状です。



深い滋味 大深ゴミのパワーから

おらほのうみやもの



田沢湖田沢
ナガイモ

牛、豚、鶏の堆肥を土に混ぜ、土壌には様々な工夫がされています。追肥と病害虫防除、連作障害など気づかうことも多い分、収穫の喜びも大きいといいます。

長芋作りは豊富な知識と熟練された技術が必要とのこと。ある生産者は「愛情をかけて育てた分、よいモノができる」といいます。

実家の長芋作りを引き継ぐ田中昭一さんは「最初は青森の種芋を使ってみただども、やっぱり昔ながらの田沢のは違うんだな」と、名人といわれる高橋チヨ子さんから長年育ててきた種芋

を譲り受け、教わりながら工夫を重ねています。

後継者不足等で近年は生産量が減り絶滅が危惧される一方、味の評判は広く知れ渡り、幻の長芋といわれる「田沢ながいも」。

継承する地域の人に感謝しながらも、これからも守ってほしいと切望する田沢の伝統野菜です。

秋田駒ヶ岳を望む山間の田沢見附田集落は「田沢ながいも」の産地です。その味は一度食べたなら忘れられないほど。風味が濃く、食感がしっかりとし、旨味がたっぷりと感じられる逸品です。

「田沢の長芋がうめのは、大深ゴミのおかげだ」。ある人から、聞き慣れない意味深な言葉を聞き、好奇心をふくらませて玉川流域にある長芋畑を訪ねました。掘り上げた長芋が丁寧に並べられた畑の土は真っ黒。昔は大雨が降れ

ば玉川源流部の深山、大深岳あたりから削られた土砂や枯葉、流木等が濁流とともに流されて、玉川の水は氾濫したそうです。山の栄養分を含んだ大深ゴミと呼ばれる堆積物は、砂地で粘着質という独特の畑となつて美味しい長芋を育ててきました。山の恵みいっぱいのゴミを畑にしたことに、古くから勤勉と努力を地域の訓としてきた田沢の力を感じます。

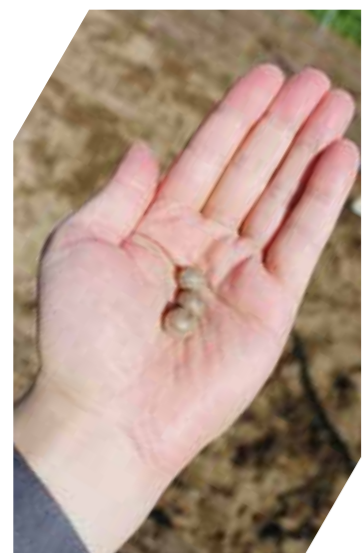
栄養豊富な土壌を畑にしてもなお、

長く永く続いてほしい 田沢の伝統野菜

高橋チヨ子さんは現在82歳。旧西木村から田沢地区に嫁いで40年ほど。長芋作りの名人として、近隣の農家から慕われ続けています。時代は進化しても、長芋作りは先人に学ぶことが多いようです。



上右/現在は一本ずつ丁寧に手掘りで収穫する生産者が多いようです。使用するの、細長いスコップと穴が開いた軽量シャベル。キズをつけないように気をつけて掘ります。上左/「ムカゴ」と呼ばれる小さな種芋から栽培する方法と収穫した長芋の先を削って親芋にする2通りの方法があり、両方試しています。



田沢ながいも

栽培地/仙北市田沢湖田沢見附田集落
出荷期/10月下旬～11月中旬頃
※数量は多くありませんが、イベント時に販売しています。



標高800mの深山育ち そんじょそこらの大根でねど〜



ずっしりどっしり育った「ぶな森大根」。玉川の山奥の厳しい気候条件と農家の努力が生んだ珠玉の大根です。



比類ない美味しさは 重労働から

田沢湖玉川の国道341号から、さらに蛇行する山道を走ること約20分。以前食べた絶品大根の畑を聞いて探しにきました。周囲は山ばかり。そろそろ諦めようかと思ったところに広い山頂に到着し、遠くに広大な畑と作業する人が見えてきました。

近づいてみると想像を越えるスケールで大根掘りが行われていました。12人掛かりで掘り上げ、葉を切り落とし、袋に積み、キャタピラ付きの運搬車に乗せてトラックまで移動し、積み替えて午前中うちに石神の作業場へ運搬します。1日の収穫量は、2トン車2台と軽トラック1台分とのこと。骨の折れる収穫作業です。昼休みの後、出荷のための作業が始まります。大根の泥を落とすために予洗した後、丁寧に本洗いし、規格に分けて箱詰めして出荷。10本詰めの場合が1日300〜400箱出荷されるとあって、周囲は箱の山。重い大根を大量に扱う重労働を知り、大根を見る目が変わりました。切ったそばから水分が流れ出る

みずみずしさ、繊維質が感じられないほどの柔らかさとバリバリした食感。比類のない美味しさは「寒暖の差が激しい標高が高いところで作ってるから。そこが一番違う」どこと石神大根生産組合長の田口晶英さんはいいます。山紫水明、豊かな気候に恵まれた仙北市。夏は汗を拭き冬は大雪に嘆くこともありすが、おらほの産物はこの地だからこそ。がんばる人達に感謝を込めて食べたい、珠玉の農産ここにあり。

おもしろい形の大根は残念ながら規格外になって、漬物や切り干し大根に加工されます。



切り干し大根や漬物などの加工品も販売しています。絶品大根は保存食としてもひと味違います。



生産者の田口晶英さん。大根づくりにかける情熱がひしひしと伝わってきます。

石神大根生産組合

電話／0187-43-1244 住所／仙北市田沢湖生保内字石神107
出荷期／9月〜10月
※お買い求めについては、石神大根生産組合（田口）までご連絡をお願いします。