



赤にんにく

<ネギ科ネギ属>

●主な栽培地 常磐藤原町



生産の歴史的由来

ニンニクの原産地は中央アジアではないかといわれています。栽培の歴史は非常に古く、古代エジプトの古文書にニンニクに関する記述があるほか、ピラミッドの壁画にもニンニクが描かれており、当時ピラミッド建造に携わる労働者たちにとってタマネギとともに重要な作物の一つとして取り扱われていたとされています。

その後、漢の時代に中国へと伝わり、日本にも渡来しました。伝わった時期については諸説ありますが、はっきりとした栽培の記録が残されているのは、平安時代に書かれた『本草和名』や『和名類聚抄』からです。

江戸時代になると、農学者 宮崎安貞の著書『農業全書』の中で、日射病や暑気あたりに効能があるので栽培を推奨したと記されています。ニンニ

クの栽培や効能については、古くから人々の知るところであったことがうかがい知れます。

常磐藤原町で栽培されている赤にんにくは、現栽培者が先代より受け継いだものです。昔は近所でも赤にんにくが盛んに栽培されていましたが、30年ほど前から新品種に移行され、今は見かけなくなりました。

大きさは直径5～8cm、約2cmの鱗片が10～12片ついています。外皮を数枚むくと、写真のような赤紫の皮が出現します。赤い皮をむくと、食用部分は一般的なニンニクと同様白色です。小ぶりですが、加熱するとホクホクとした食感が堪能できます。

数キロ離れた遠野町深山田地区でも在来のニンニクが栽培されています。やはり小ぶりで加熱す

るとホクホクとした食感です。深山田にんにくの皮にも赤みが確認できますが、これは、右の写真で分かるように、ほんのりと薄紅をさしたようなピンクで、赤にんにくのような強い色ではありません。いずれの来歴も明らかではありませんが、30年ほど前まで、この周辺一帯でニンニク栽培が定着していたのかもしれません。



【遠野町深山田のニンニク（いわき昔野菜図譜其の式より）】

一年で、100株以上のニンニクを家族で消費。

栽培者には、幼い頃風邪をひくと、親御さんがこのニンニクを焼いて食べさせてくれた思い出があります。辛みが消えホクホクとしており今でも好物だと言います。

栽培者宅では年間100株以上の大量のニンニクを自家消費しています。栽培者自身が作る本格ラーメンのスープでは一度に2～3個のニンニクを使うそうです。夫婦そろって料理好きなこともあり、このほかカレーやキムチなど、あらゆる料理の薬味として重宝しています。

栽培者は、ジャンボニンニクなどの新品種も栽培に取り入れ、それぞれの個性を上手に使い分けながら、在来ニンニクを守り続けています。

栽培方法

栽培者は実父よりニンニク栽培の注意点として

- ①良い味のニンニクを育てるためには培養土に菊を栽培した後の古土を入れること
- ②肥料は多めに撒くこと
- ③病気を予防するため、春先の除草に、鎌などの金物を使ってはいけない

と教えられ、今もそれを守っています。

ニンニクの元肥には豚糞、石灰、ゼオライト(※1)、ベントナイト(※2)、自作の腐葉土と土麴(P55参照)を使用します。さらに、自身の趣味で続けている菊栽培後の古土も混ぜ込みます。菊の土

は9号鉢約100個分におよびます。

植え付けは10月中旬です。幅80cm・高さ10cmの畝に黒マルチを張り、ひと畝に3～4列、10cm間隔で3～5cmの深さで1片ずつ植え付けていきます。定植してから収穫まで、土寄せも、追肥もしません。春先、マルチの隙間から草が伸びてきたら草引きをする程度です。



←植え付けの深さの目安は指の第二関節位まで

6月になると収穫適期を迎えます。採れたてを食べることももちろん可能ですが、保存用は根をハサミで切り落とし、数本ずつ一束にして吊るしておくか、茎を適当な長さに切りネットなどに入れ陰干しをしておきます。乾燥するまで半月くらいは日に当てません。ただし、あまり乾燥させすぎないように注意します。

播種用には、色・形の良いものを選んで保管しておきます。

注1【ゼオライト】
不良土壌の保肥力を改善する土壌改良資材。(作物の品質向上、病気発生のリスク低減などの効果がある)

注2【ベントナイト】
土壌改良剤(粘土の一種で、保肥力の効果がある)



長兵衛（里芋）

<サトイモ科サトイモ属>

●主な栽培地 小川町下小川



生産の歴史的由来

サトイモは、インド付近など熱帯の南アジア原産で、寒さに耐える品種が中国をとって日本に伝えられました。稲作と同じ頃か、それより古く縄文時代の中期には渡来したと考えられています。「サトイモ」の名は山に自生するヤマノイモに対して里で栽培されることから名付けられたものです。親芋に多くの子芋がつくことから、子孫繁栄の象徴とされ、昔から農耕儀礼に欠かせない作物とされてきました。

サトイモは、どの部分を主に利用するかで子芋用品種、親子兼用品種、親芋用品種に分けられます。一般にサトイモと呼ばれる子芋用品種の「土垂」は市内の各地で、親芋・子芋の両方を食べる「唐芋」や「八つ頭」は小川町、遠野町、田人町などで受け継がれています。また、唐芋の子芋をえび

形のように湾曲させて育てる「エビイモ」、子芋用品種でありながら葉柄を食べる品種として今日まで栽培されてきた「はすいも（蓮葉芋）」など、いわき昔野菜には、様々な種類のサトイモがあります。

小川町で70年以上にわたって栽培が続けられているサトイモ「長兵衛」は、子芋を食べる品種で、葉柄は緑、草丈は1 m40cm程度です。芋は丸いもの、長いものさまざまで、キメが細かくしっとりとした食感を有します。サトイモには昔から全国的に栽培されてきた「土垂」や「石川早生」といった代表的品種がいくつかあります。長兵衛の草姿や芋の形から品種の特定にはいたりませんでした。現栽培者の祖父の代から三代にわたって大切に育てられてきたサトイモです。

祖父への想いを、名前に込めて。

現栽培者が農業に携わるようになって13年が経ちました。三代にわたって栽培が続いているサトイモに、祖父の名をとって「長兵衛」と名付けたのは一昨年(平成26年)のことです。栽培者にとって、このサトイモは、単に祖父から受け継いだ作物というだけではありません。自分の家の風習、食文化、栽培技術など、これから先も大切にしたいこと全ての象徴であり、同じ農業に携わる先輩への尊敬の念が詰まっています。

長兵衛が栽培されている小川町の畑は、洪水で氾濫した夏井川からの土砂によって、肥沃な沖積土を形成し、その積み重ねが野菜作りに多大な影響を与えています。整備が進み、洪水で川があふれることもなくなった今でも、そうした自然と向き合いながら、絶えず作物を作り続けることが、並大抵の苦労ではなかっただろうということは容易に想像ができます。それにも負けず種を繋いできた祖父や父の努力、そしてそれを受け継ぐ現栽培者の想いは、それを食す人たちの心を動かし続けています。



栽培方法

現栽培者は農薬・化学肥料を一切使わない自然農法を取り入れています。

4月に土の中に貯蔵していた種芋を取り出し、ハウス内に仮の定植をします。畑は元肥を使わず、幅1mほどで予め耕起しておくだけです。

芽出しが済んだ種芋を、5月に60~70cm間隔で植え付けます。

定植後は、除草も兼ねて土寄せを4回ほど行い追肥は、有機肥料(ペレット状のもの)を生育に合わせて施します。

9月以降、葉がボロボロになれば、収穫期を迎えたサインです。降霜前までに全て掘り起し、親芋と子芋がくっついた塊のまま、なるべく土だけを落とし、畑に掘った深さ約1m50cmの穴の中に、茎を下向きにして入れ、凍みないように藁などで覆って土をかけて貯蔵しておきます。



夏井川 (いわき市小川町 三島橋より)