

●農林水産省農村振興局長賞

ひやくさいかん

百彩館利用者協議会

(秋田県 にかほ市)

百彩館焼畑^{かな}火野カブ漬

◇活動の経緯、内容の紹介

百彩館はJAが開設した直売施設である。平成14年、地産地消活動に取り組もうと考えた女性たちが「百彩館利用者協議会」を立ち上げた。平成19年には、JAより、百彩館および大豆加工を主とする農産加工所の施設運営を委託された。

その後、伝統野菜「焼畑火野カブ」に着目、加工技術の統一に取り組み、地域特産物としての「焼畑火野カブ漬」の商品開発・ブランド化に取り組むこととなった。

平成18年には菓子類製造の加工所も設置され、地域特産物を活用した菓子類が好評を得ている。



◇代表作品の紹介

百彩館焼畑火野カブ漬：

火野カブは江戸時代に落ち武者により運びこまれた一粒の種が発祥と言われている。旧仁賀保町では、環境に負荷がかからない伝統的な焼畑農法にこだわり、山の斜面を5年ごとに回し焼きし、焼いた灰だけを肥料にして栽培されている。

加工に当たっては、火野カブ独特の風味と辛みを活かすため、皮をむかず、1個ずつたわしで洗い、甘酢漬けにする。消費者からの評価も高く、需要に応じきれないほどの人気商品となっている。



◇審査委員講評

旧JA仁賀保町の直売所を、利用者協議会というかたちで自立した経営をするようになった百彩館の、代表的で特色のある産物が火野カブ漬である。火野カブの栽培方法は、昔ながらの味を伝承するために、手間のかかる焼畑農法で作られている。木々や草をはらい、夏の暑い時期に焼畑をしてすぐに種を撒き、晩秋から冬にかけて自然栽培によるカブを収穫する。焼畑の作業には大変な手間をかけ、またその畑は収穫の後5年休ませるというサイクルを守って、森林管理にも一役買うエコロジカルな点も大変評価される。

火野カブ漬は味、歯ごたえともに素晴らしいもので、供給が追いつかない人気商品であるが、販売方法はまず百彩館を中心として考え、地元および百彩館に集客する役割も担っている。商業的成功のために大きく展開するのではなく、手間のかかる方法を選びながらも伝統的な作物の美味しさと、自然風土や文化を守る丁寧な方法を選ぶことは、今日的なブランド化に対する答えと、環境と農業の豊かな共存に向けた未来的な示唆を含んでいるように思われる。

(枝元 なほみ 料理研究家)

※各紹介文は事務局によるものです。