

2014.5.16

みちのく 伝統発見

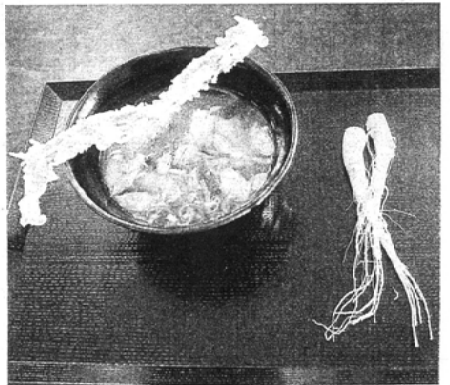
第2部 食

薬用人参料理

福島県

「二日酔いに効くよ」。会津若松市に赴任して間もない頃、市内の料理店で細長い天ぷらを勧められた。ほんのりとした食感や甘みととも、わずかながらの苦みも感じた。食べた後、体がほかほかした。元気がなったような気もした。

の兄、山本寛馬が長崎で武器を買い付ける場面が描かれていたが、資金は薬用人参の販売によってまかなわれたとみられる。そんな貴重なものだけに、広く食べられるようになったのは、比較的最近のことらしい。



薬用人参の天ぷらをトッピングした「杜のこばやし」のやくせん水餃子

食材の正体は、古来、不老長寿の靈薬として珍重されてきた朝鮮半島由来の薬用人参。しかも、地元の会津産という。後日、薬用人参栽培は会津藩の歴史と関わりが深く、会津地方は全国有数の産地だと知り、二度驚いた。

今やワイン好きは「新鶴ワイン」の産地として有名な会津美里町新鶴地区は薬用人参の産地だ。第3セクターの宿泊施設「ほっとびあ新鶴」のまわりのブドウ畑も、前は薬用人参の畑だった。「地元の名物に光を当てよう」と、

淡泊な味で、かえって食材として扱いやすい。昔は収穫期の秋しか食べられなかったが、真空パックの発達で新鮮なものが年中食べられるようになった。

店長の小林賢司さん(52)は「生ものを細かく刻み、ニラ代わりに使っている。独特の風味があり、成分がスープにジワッとにじみ出てる。

お薦めだ。飲食店街の一角にある居酒屋といった感じの店だが、中に入ると、根を張った太めの人参を漬け込んだ薬用酒の大きな瓶が目を引く。店主の古川美さん(64)は「5、6年育った最高のものしか使わない」と胸を張る。

元気の源 会津藩が奨励

会津若松の市史編さんによる長年携った「会津歴史考房」の野口信一さん(64)は、薬用人参栽培は「会津藩のドル箱だった」と解説する。野口さんによると、江戸時代中期に歴代藩主の別荘だった「御薬園」で作付けを試みたのが始まり。幕府から種子をもらい受けた「おたね」と「オタネ(御種)ニンジン」とも呼ばれている。名家老の田中玄幸が、藩政改革の一環として、出雲(島根県)から種を買い入れて栽培を奨励してから本格的に広がった。

同施設は22年前の開業以来、コース料理で天ぷらにした薬用人参を出している。「薬用」にならず、2、3年で間引きされたものが使われているが、料理長の小滝剛志さん(55)は、「若い人達は

食べた調子が良いと、お客さんの評判も上々」とか。ラーメンやソースカツ丼などと一緒に店の看板メニューになっている。

若松市栄町の料理店「串」が

「素材が違っ」というだけに有効成分「サポニン」もたっぷり含まれており、医療関係者のファンが多いというのもうなすけ

栽培と販売を運営とし、人參役所を置いて管理した。幕府が鎖国を続ける中、長崎から中国へと輸出したことが、会津藩が雄藩として活躍する財政基盤を作ったともいわれる。NHK大河ドラマ「八重の桜」で、主人公・新島八重



薬用人参料理の定番は天ぷら(会津美里町の「ほっとびあ新鶴」で「二木誠司」撮影)

メモ 「ほっとびあ新鶴」(0242・78・2820)は1泊2食付税込込み7700円から。日帰りコースもある。「杜のこばやし」(0242・54・3267)は、やくせん水餃子と黒米いなりセット同900円。「串」(0242・24・6160)は薬膳人参スープ同600円。「清水薬草有限公司」(0241・22・0533)

産地維持へ推進協



昨年7月に福島県が主催した「おたね」人參栽培研修会(会津美里町で)

会津産の薬用人参は「会津人参」とも呼ばれ、品質の良さで高い評価を得ている。長野、島根ともいって3大産地として知られ、一時は国内最大の生産量を誇った。しかし、生産者の高齢化と輸出価格の低迷、東日本大震災の影響も加わり、近年は産地維持が難しい危機的状況にさらされている。20年ほど前は341戸の栽培農家がいいて、151トの収穫量があったが、2年前にはわずか15戸が6・3トを生産するまでに減った。この年、長年生産を支えてきた会津人参農協が解散した。

「このままでは伝統が途絶える恐れがある」と危機感を持った福島県が呼びかけ、関係市町村や農協、加工業者らが集まって昨年、「おたねにんじん推進協議会」を結成した。新たに栽培に乗り出す人のために農地整備や資材代を補助し、栽培技術講習会を開くなどの支援に乗り出した。

り、会津人参栽培研究会が発足した。清水智社長(67)は「まだ始めて2年ばかりの新米農家だが、薬用人参は高齢化が進む日本にとって大事なものの。健康日本を支えるつもりで頑張りたい」と意気盛んだ。

だが、植えてから収穫まで最低でも4、5年かかり、除草の手間や病害による不作などのリスクもあり、他の園芸作物に比べてハードルは高い。地元加工業者の大手、喜多方市の清水薬草有限公司の呼びかけで新規参入農家などが集ま

大を期待する。

息子を研究会事務局長の琢磨(32)は「昔は庶民には手が届かないものだったのでなじみがないかもしれないが、生ものは天ぷら、乾燥品は鍋や茶わん蒸し、炊き込みご飯など、おいしい食べ方はたくさんある。もっと気軽に食べて、普段から健康に役立ててほしい」と消費の拡大を期待する。