



CHALLENGER

[挑戦者たち] ⑪



iwatsu-negi

岩津ねぎ

江戸時代から受け継がれてきた伝統野菜は、いつしか人々の記憶から忘れ去られていた。今や冬の食卓に欠かせなくなった「岩津ねぎ」その影には産地を守り通した人々の情熱があった。

岩津のブランドを守れ

「産地を守りたい」

これはものづくりの最前線に立つ生産者にとって、最大の願いである。

先人たちが築き上げてきた村の特産。その苦心と努力の結晶を未来の子どもたちへ残すということは、並々ならぬ労力が必要とされる。その重圧に耐え切れずに、日本各地で失われていった村の伝統は多い。

兵庫県朝来市岩津地区。ここにも伝統を守るために立ち上がった人々がいた。博多の「万能ねぎ」、群馬の「下仁田ねぎ」と並び、日本三大ねぎのひとつに数えられる「岩津ねぎ」。

生産量のほとんどが年末年始の贈答品として出荷される村の伝統野菜である。この地方特有の冬の冷え込みが、独特の香りと甘みを引き出し、

今や冬の食材として人気がある。

「ブランドを守れ！」

岩津ねぎを愛する男たちの挑戦が始まった。

栄枯盛衰

銀山の町として知られる生野。鉾山開発が本格的に行われるようになった江戸時代には、幕府の直轄地となり、銀を目当てに全国から多くの人々が入りを繰り返した。その繁栄ぶりは関西の貨幣経済を左右するほどであったという。

鉾山生活者の数も年を追うごとに増えていき、当然食料確保の問題が浮き上がる。まして、12月になると雪に覆われ、ほとんど作物はとれない冬の但馬。このままでは鉾夫の食料が確保できないという状況の中で、白羽の矢が立てられたのが冬の

私達は、朝来の街づくりを応援します。



株式会社
グリーンウインド

但南建設株式会社
やくの麺業株式会社
株式会社オカダヤ
研都エンジニアリング株式会社
有限会社こめやストアー
藤井電機株式会社
株式会社桂野工務店
富田農機株式会社
公正産業株式会社
ドリーム観光サービス株式会社
宮谷商店



11月上旬、収穫前の岩津ねぎ畑

収穫までは土寄せの作業を繰り返す

野菜「ねぎ」であった。
今から約150年前、生野銀山の役人が京都に向いた際、「九条ねぎ」の種を持ち帰ったことが始まりとされる。銀山労働者の貴重な冬の野菜供給として、無くてはならないものとなっていった。

生野町の人口が1万人を超えたピーク時の昭和30年代には、岩津ねぎの出荷も右肩あがりに増え、その生産面積は約20ヘクタールにも上った。

しかし、限りある資源、銀山の繁栄もいつかは終わりを迎える。昭和48年、地下資源の枯渇による品質の低下が目立つようになり、生野銀山は閉山。鉱山に関わる多くの人々が生野の町から去っていった。

それに伴い、「岩津ねぎ」も生産量が激減。いつしかこの伝統野菜の存在が町の人々から忘れ去られようとしていた。

幻のねぎ

「このままでは村の伝統野菜が消えてしまう」と、危機感を募らせる農家の人々。

平成元年、生産面積は2ヘクタールまで落ち込む。収穫されたわずかなりのねぎは、農家の冬の蓄えとして消費されていた。市場に出回ることはほとんどなく、人々の記憶から

消し去られた「岩津ねぎ」。幻のねぎと揶揄されるのも時間の問題だった。そんな時、故竹下元首相の下、「ふるさと創生事業」と題して、町の活性化を目的とした事業が行われることになる。

農業振興を担当する当時の朝来町役場職員。「これだ」と思った。彼らもまた、地元の伝統野菜がすたれゆく姿を目の当たりにして、なにかしたいという気持ちが高ぶっていた。このままでは「岩津ねぎ」はおろか、町の農業すべてがつぶれてしまう。募る危機感。岩津ねぎで1億円産業を育てることができないか。

江戸時代から続く「岩津ねぎ」は、町の誇り。住民が誇りを持てる「岩津ねぎ」の復活こそ、町の活性化につながるはずだ。

必死の訴えが功を奏し、岩津ねぎ復活への取り組みが始まる。それはブランド確立へと踏み出した、大きな第一歩。しかし同時に、「産地を守る」、「ブランドを守る」ということが、いかに大変かを思い知らされる一歩でもあった。

伝統の栽培方法

農家と町役場、農協等が一丸となつて行われた地道な努力は、着実に実を結ぶ。平成13年には生産面積も

ワタキ自動車株式会社

ダイハツ但馬

ワタキ自動車は但馬で唯一ダイハツ工業に認定された「ダイハツショップ」です

兵庫県豊岡市寿町11-5
Tel: 0796-22-4155
IP: 050-3385-3787
smile@wataki.ecnet.jp

ワタキ自動車
コープ
豊岡興業
G.S.
Aity
大開通り
市役所

ESSE

シンプルでおしゃれな
ミニカジュアル「エッセ」

12月19日発表!!

国産・輸入車新車販売・中古車販売
 修理・車検・点検整備・钣金・塗装
 レンタカー・リース・自動車保険

CHALLENGER 11

[挑戦者たち]

岩津ねぎ



8月の暑い最中、ほとんどの農家は手作業で苗を植え付ける

13ヘクタールまで増え、最盛期の勢いを取り戻すまでになつていった。

「岩津ねぎ」の栽培は、植え付けから収穫までほとんど手作業で行われる。苗の植え付けは8月。真夏の太陽が照りつける中、1本1本丁寧に植えられていく。

その後は、ねぎに白い部分をつけるため、^{くわ}「土寄せ」と呼ばれる作業を繰り返す。そして、11月の下旬から2月までの最も寒い時期、収穫に追われる。生産者の多くは高齢者。体に堪える作業の連続だった。

栽培の過程を間近で見てきた町の職員は語る。

「ねぎを栽培するというのは、本当に手間のいる作業。また、天候にも左右されやすいので、作りにくい作物として知られています。栽培を敬遠する農家も多いとか。農家の方は本当に努力されていると思う。それも伝統を守りたい、美味しさを知ってもらいたいという一心からだと感じています」

寒い冬の貴重な食材として、かつての名声を取り戻した「岩津ねぎ」ところが、思わぬ落とし穴に陥ることになる。

なんと「岩津ねぎ」と称した、粗悪品が出回るようになったのだ。消費

者からの苦情の電話が鳴る。「このままでは今まで築き上げてきたものが崩れ落ちてしまう」不安を抱える夜が続いた。

強クブランド

「商標権を取ろう」それは農家を支えてきた町からの提案だった。

岩津ブランドを守る、産地間での競争が激化する中で生き残るためには、これしか方法はなかった。

全国的に広く知れ渡ると、取得できない商標登録。今しかチャンスはないと思った。

しかし、返ってきたのは不受理の通知。何度申請書を提出しても、不受理という3文字が書かれてあつた。

「本当に商標権が取れるのか」

今まで野菜で商標権を取ったという話など聞いたことがない。半信半疑になる町の職員。あきらめの文字が脳裏に浮かんだ。それでも、伝統野菜を守りたいと相談所へ通う日が続いた。そして、商標権の取得開始から2年経った平成15年。ついに、「岩津ねぎ」が商標として認められる。

「商標登録の通知がきたときは本当にうれしかった。ほとんどあきらめかけていましたから。けれど、取得後はもっと大変でした」と、担当者は当時を振り返る。

極上の眠りを、あなたに。

素材とつくりこだわった、気品に満ちたベッドとファブリック。最先端テクノロジーと睡眠工学から生まれたマットレスとピロー。すべては本当の眠りのために…。あなたを夢の世界へいざなう。

至豊岡・出石
和天山駅
至八鹿
GS
旧店舗
J 山形線
312
ジャスコ
和天山 IC
至姫路
9
梁瀬駅
JR山形線
至京都
427
至大阪・三田

旧店舗より 南へ1.3km

和天山 **竹田家具** ホームページアドレス <http://kinokagu.com/>
〒669-5261 兵庫県東条市和天山町枚田756 TEL 079-672-3456



種子採取の様子



鎌(本)で丁寧に畑をおこしていく伝統の技



11月に「道の駅あさご」で開かれる収穫祭



収穫は12~2月の厳冬期に行われる。出荷の際には、岩津ねぎ生産組合の商標ラベルが貼られる。



商標権を取ることは、その分だけ生産者の責任が重くなるということ。品質が落ちれば、その影響は瞬く間に、岩津の生産者へとはね返ってくる。栽培に対する自己責任と自覚が要求された。

岩津ねぎ生産組合はそれまでバラバラだった梱包用のラベルも、すべて統一。さらにラベルには生産者の名前を書かないと、出荷できないように基準を設けた。

また、栽培の際にも細かい基準を設け、守られないものには、「岩津ねぎ」として認めないこととした。徹底した品質管理に職員は、「これがブランドを維持するということなんです」と語る。

初めての試みに戸惑う農家の人々。だが、先祖から受け継いだ「岩津ねぎ」を守るためと、組合員は気持ちをひとつにして取り組んだ。

こうした厳しい品質管理の中、完全に安心の「岩津ねぎ」が現在、年間200トンも出荷され、私たちの食卓を彩っている。

日本一の岩津ねぎへ

平成17年、冬。217人の農家が岩津ねぎの栽培に取り組んでいる。近い将来には30ヘクタールもの生産面積を確保し、朝来市を「岩津ねぎ」の一大生産地にしたいと、その勢いとどまることを知らない。

そのためには、機械化が必要と、若手グループを中心に、団地化したほ場に大型の農業機械を導入。農業の省力化を図っている。

さらに朝来市は、品質向上に欠かせない土づくりを目指し、堆肥処理施設を整備。地域をあげての取り組みは、徐々に大きな輪となつて、市全域に広がり始めた。

「北海道の夕張といえば、なにを連想しますか。誰もがすぐに答えられるはず。日本のどこへ行つても、朝来市といえば、岩津ねぎと答えられるようにしたい」と、商標権取得に奔走した市の職員は最後に言った。

「岩津ねぎ」を看板に掲げての市の産業振興は、まだ始まったばかり。ブランドが認知されてきたとはいえ、後継者問題、作業の効率化など課題は多い。

しかし、伝統野菜を守るといふ強い意志、モノ作りへの情熱はどこにも負けないと町の人々は語る。日本一の「岩津ねぎ」を目指す。ブランド化に力ける人々の挑戦はまだ続く。

協力：朝来市農業振興課

■「岩津ねぎ」はJ A たじま、フレッシュあさご、道の駅あさご等で販売。お問い合わせは、朝来市岩津ねぎ生産組合(農業振興課内)まで(079・672・2774)

味

の特徴で選んだ清酒と本格焼酎。

蔵元さんとの直取引 **35社!**

但馬では、「酒一路 酒楽」のみの取扱い銘柄

こだわりの **120アイテム!**

芋焼酎 村尾酒造の「薩摩茶屋」

900ml **50本** 限定販売中!

至鳥取
至八鹿
但馬トンネル
やぶYタウン
酒一路
但馬薬座
至大屋
至和田山

〒667-0131 兵庫県養父市上野1060 TEL・FAX 079-664-2345 <http://www.3ocn.ne.jp/~syuraku/>