



特産はなっこりーを育てた

おばちゃんたちのパワフルな愛情

全国的にも人気が高まっている「はなっこりー」は、山口にしかない貴重な特産野菜。この栽培・出荷を日本で初めて成功させたのは、山口市名田島地区の女性パワー。今回は、同地区での「はなっこりー」栽培の火付け役となった河村さんにお話を伺いました。

山口市名田島

摘み取り作業中の河村さん



「はなっこりー」を食べたことがありませんか？ブロッコリーと中国野菜のサイシンを掛け合わせて作られた野菜で、味は瑞々しく爽やか。しゃっきり爽快な歯ごたえがなにより魅力的です。その上、ビタミンやミネラルが豊富とくればもう怖



ツボミのある茎の部分を収穫します

いモノなし。山口県特産の農産物として全国から注目されている野菜なのです。「はなっこりー」最大の産地は、山口市の名田島地区。広々とした畑地が広がる穏やかな農村風景のなかに、「はなっこりー」を初めて栽培した河村さんのお宅があります。

平成七年のある日のこと、河村さんは農業試験場で作られた新種のやさしい「はなっこりー」のニュースをテレビで見ました。河村さんはすぐさま試験場に電話をかけ、「種をください。育ててみます」と申しれました。そして、仲間の女性たちに声をかけ、十人で栽培を開始しました。さすが女性たちは、即断即決で動きが早い！どつして、そんなに早くはなっこりーを植えよう！決心されたのでしょうか？「実際に食べてみたらおいしいんですよ。これならいい。絶対売れると思います。」

と河村さんはにこやかに笑います。翌八年には早くも出荷できるようになりました。みんなではなっこりーを植えてハワイに行こう！と励まし合ってたのが、「ほんとにハワイに行ってきたんですよ(笑)」と河村さん。

仲間が翌年には二十人に広がり、今では同じ地区内で四十七軒の農家が「はなっこりー」栽培を手がけるようになりました。名田島地区は県内最大規模の「はなっこりー」の生産地になったのです。栽培は順調でしたが、なにしろすべてが初めてのことで、河村さん



ちが実際に出荷できるようになるまでには、苦労もたくさんありました。

「何もわからずに始めたから、すべてが試行錯誤。試験場の人たちと話し合ったりしながらの栽培でした。肥料のやり方ひとつとっても、決まったやり方がないんですね。はなっこりーは肥料食いでした。最初は普通に追肥していたんで大変でした。今は徐々に溶けていくタイプの肥料に変えて、ずいぶん楽になりましたよ。それと、霜に弱くて冬場の栽培は難しいという試験場の話だったんですが、名田島は温暖で霜の降りにくいところなので、それがよかったです。最初に聞いていたよりもずっと長く栽培ができます。」

今も「はなっこりー」はもつとおいしくなる進化の途中です。河村さんの畑は、肥料や種の原種を育てたり、いろいろな条件で栽培を行う農業試験場のテスト畑にもなっているのだとか。



広々としたはなっこりー畑(左) 収穫をして見せてくださった河村さん(右)

青果市場で扱ってもらうためには、長期間の安定供給が大切な条件。まだまだ量も少ないし、出荷調整が大変なのだそうです。河村さん宅の「はなっこりー」は九月初めに苗を植えて約一ヶ月で収穫。店頭に並ぶのは、十月



から三月、長くても五月くらいまで。軽くて、収穫が楽な野菜であることも、高齢化が進む農家にとってうれしい話です。

「最近、はなっこりーを使った料理というところで、下関シーモールパレスの松尾料理長がレシピをいろいろ考えて下さったんですが、その時に『はなっこりーは非常に優れた食材だ』とおっしゃって下さってね。」と、自慢の子どもが褒められたように河村さんが顔をほころばせました。

ちなみに河村さん宅の人気料理は、シンプルな塩ゆで。子どもたちはマヨネーズやドレッシングをかけたリ、おばあちゃんには酢味噌をつけたりして家族みんな楽しんでいらつしやるそうです。油炒めや天ぷらもおいしいとか。

食べた人が必ずファンになるというおいしい野菜「はなっこりー」。野菜界のスターになる日も近そうですね。



会場付近の体験用はなっこりー

12月16日・日曜日、河村さんをはじめとするはなっこりー生産者の方々が中心となって、「はなっこりー仲間づくりのつどい」(JA全農やまぐち主催)が開催されました。会場は山口市名田島「南部総合センター」周辺で、消費者の方々にもっともつと、はなっこりーを知ってもらおうということから、クイズや試食販売、はなっこりーの惣菜販売などのはなっこりーづく

くしのイベントとなりました。イベント目玉の摘み取り体験では、はなっこりーを摘み取る家族連れなどが日頃体験できない収穫の喜びを実感していました。このはなっこりーは、この日のために、河村さん達が会場付近に植えられたものでした。河村さん達は、こういったイベントを通して、消費者との交流をはかり、さらにはなっこりーを広める努力もされています。



「食・農・人シリーズ」

つくることが生まれる美味しさ

全農やまぐち 営農対策室長 弘永 芳朗 さん



私は、この頃あることに凝っている。それは、地元JA青年部の仲間と始めた「そば打ち」。転作田にそばを植えたことから、自分たちでそばを打って食べられないかと、熊本まで研修に行った。さっそく、習った通りにやってみたが、

見事に失敗、硬くてまずかった。試行錯誤をするうちに、地元出身でその道を修行された方にめぐり合い、もう一度基本からみっちり習って、仲間の数名が何とかやれるようになった。水まわしからこねあげていく、ひとつひとつの工程が「食」へのこだわりだ。そば粉が手にやわらかくまとわりつく感触が何とも言えない感動だった。初心者には贅沢な「そば切りの包丁」を名前から彫り込んでもらって購入した。

青年部で植えたそばはまだ粉になっていないが、今は知人に分けてもらうそば粉で我が家は週に一度は「そばの日」がある。料理の素材がどこで育ったのか、誰が汗をかいにつくったのかが見える美味しさは格別だ。我が家の育ち盛りの息子の食いつぶりもうれしい。



コ・ラ・ム