里山ガーデンファーム通信

2018
Vol.
07

FUKUSHIMA
Satoyama Garden Farm

Satoyama Garden Farm Journal

福島を知る

肉厚な椎茸と
きくらげ栽培

一代できくらげ栽培を確立した きくらげ作りのパイオニア

（株式会社きのこ屋 / 三留弘法）

風評被害を乗りこなす

東京出身でありながら、奥様の実家である福島県で株式会社きのこ屋を営む三留さん。栽培している農家が少ないきくらげを作ろうと、一代でその栽培法を確立したパイオニアでもある。あいにく夏がメインの収穫期であるきくらげの栽培風景を見ることは出来なかったが、同じく看板商品である椎茸の栽培をしているハウスにてお話を伺った。

今が収穫期の三留さんの椎茸、通称「弘法の椎茸」はとにかく肉厚。丸みを帯びたたっぷりとした傘が特徴だ。

椎茸栽培は菌床作りから始まる。無農薬で作られたオガと栄養体、水を混ぜて、高圧殺菌。そこに椎茸の菌を入れると、真っ黒で柔らかい状態から白くなり、最後には茶色く変化。菌床の出来上がりだ。

「椎茸って面白くて、刺激を与えないと出てこないんです。最初は温度の変化による刺激で出てくる。それに慣れると、今度は逆さまにして水を抜く。それに慣れると、今度は水を入れる。それすら慣れてしまったら、パックの上の部分を覆うと苦しくて出てくるんですよ」この作業は 4,5 回繰り返される。気温を含めた環境管理が大事なのだ。

飄々と見える三留さんだが、きくらげ栽培については苦労もあった。先輩の栽培農家が少ないため栽培法の確立が困難だった上、東日本震災直後の風評被害によるダメージは大きかった。放射能はグラムあたりで算出するため、乾燥して軽くなったきくらげは放射能値が高く見えてしまう。震災前は学校給食などで使われていたが、震災直後は放射能の基準値オーバーで出荷停止に。その時期を乗り切っても、福島県外に出すのは困難だった。**そこで、三留さんが目を向けたのは「こずゆ」という会津地方の郷土料理。貝柱で出汁をとり、具材をいれたお吸い物だが、ここには必ずきくらげが入る。**

冠婚葬祭でも食べられる馴染みの味だが、使われているのは中国産のきくらげだったという。そこと地元の福島産のきくらげとのスイッチを狙った。

あえて地元に目を向けて、埋もれていた販路を発見した三留さん。この試みは成功し、三留さんのきくらげは人気商品となった。生で食べても美味しいし、天ぷらにしても美味しい。更に三留さんが奥様と考えた、切る手間のない小さな乾燥きくらげや、煮物に使いやすい４等分された乾燥椎茸など、主婦目線のアイディア商品もその人気を支えている。

きくらげは夏が収穫期。半年後の登場がいまから楽しみだ。福島の郷土料理であるこずゆも是非味わってみたい。

今が収穫期の三留さんの椎茸ハウス内。最適な環境管理がなされている。

三留さんの手のひらと比べると、その肉厚さや大きさがよくわかる。

肉厚でまるい傘が特徴。おすすめはシンプルに焼くか、肉詰めなど。

椎茸の袋つめの風景。大きさや出来を厳しくチェックする。

手打ちが美味しい八十里庵のおすすめセット 1,000 円。県外からわざわざ人が来る人気店。

商品のきくらげ。おおぶりでぷりっとした食感が美味しい。

ロッジ風の八十里庵。熊を見ると割引というユニークな制度も。

福島を味わう

地域食材を使った
こだわりの加工品

静かな山奥で作られる個性豊かな 柚餅子（ゆべし）や加工品たち

（ヤマサ商店 / 佐藤弘）

本物の無添加・手作り

豊かな只見川と、周辺のダムに覆われ、まるで桃源郷のような景色の奥会津。山を越えたところで懐かしい佇まいで迎えてくれたのが、今回お話をお伺いする佐藤さんご夫婦が経営するそば処「八十里庵」だ。佐藤さんは地元食材を使った個性豊かな加工品を中心に販売するヤマサ商店の店主でもある。採れたての山菜の天ぷらと佐藤さん手打ちの蕎麦に舌鼓を打ちながら加工品作りについて伺った。

「加工品作りだからこそ、ヤマサ商店でしかない味を心がけます。機械だと楽にたくさん作れて安定しているけど、それは個性ではない。僕らは手作業ですべて作っています」

主力商品である柚餅子は、材料の醤油や味噌までオーダーメイドで作るほどのこだわりよう。火入れも機械ではなく直火で餡を作り、そこに粉やローストした胡桃などを加えて一気に練り上げる。木枠に流し込み、柚餅子の形になっていく。その後二時間ほど蒸すと、弾力がありながらも柔らかい柚餅子となる。味はじゅうねん、胡桃、黒ごまの３種類だ。

柚餅子の他にも魅力的な加工品は色々。唐辛子やえごまを使った「味みそ」、椎茸を使った甘辛く煮た「しいたけと青唐辛子の甘辛煮」、薬草の「飴玉」など。

すべての加工品作りのなかで佐藤さん夫婦が大切にしているのは「不自然ではない」こと。水気があればカビだって生える。薬剤で消毒しなくても、熱いうちに瓶にいれるから殺菌になる。会津で商品を作るのだから、極力材料は会津産を使う。商品は無添加だが、無添加に妄執しているわけではなく、不自然を避けた結果でしかないのだ。

只者じゃない「只見町」へ

加工品開発の物語には終わりがない。

「今はイワナの缶詰とか考えています。山魚の缶詰って珍しいでしょ。それに、フキノトウの味噌が欲しいって言われているから、春先には出来るかな」

佐藤さんの作る加工品はどれも懐かしく感じるのに、同時にワクワクする新しさも感じられる。それは佐藤さんの遊び心のせいかもしれない。

「これ作ったら面白そうだな、と思ったらまずやってみます。やってみたら、お客さまの反応を現場で見て改良を重ねて行く。パッケージだって自分で作る。僕にとってはイタズラみたいなものなんですよ」

上品な白髪を蓄えながら、少年のような瞳で佐藤さんは笑う。

柚餅子を作る佐藤さん。いまは娘婿に柚餅子作りのノウハウを教えている。

ヤマサ商店がある南会津郡只見町では、ユネスコエコパークへの登録を契機として町全体で「只者じゃない」を合言葉に「只見ブランド」の盛り上げを図っている。佐藤さんはその立役者の一人でもあり、ヤマサ商店もブランドの認可を受けている。

「只見町ならではの名物を育てて、『これが只見らしさだ』と言えたら。これからもこだわり続けて名物を目指します。」

冬は積雪で数カ所が通行止めとなり、いよいよ遠く思える只見町。しかしそこには何よりも商品開発を楽しむ夫婦がいた。只者じゃない只見町の人たちのものづくりを、一ファンとして楽しみにしていきたい。

味みその仕込み中。直火にかけながら、焦げないように注意深く混ぜる。

農家の台所

えごま味噌の焼きおにぎり

材料（4 個分）
えごま味噌大さじ 3/ ごはん 400ｇ

作り方
1. おにぎりを 4 個作り、えごま味噌を両面にぬる
2. トースターやフライパンで焦げ目がつくまで焼く。

福島を旅して

福島ってどんなとこ？東京のアラサー女がいく

Vol.07

福島広しといえど、今回は今までで一番の奥地への取材だった。いつも案内をしてくれる里山ガーデンファーム代表の齊藤さんも「協力してくれている農家の中では一番遠い」という佐藤さんのヤマサ商店さんが最初の目的地。集合は福島ではなく、新潟県は長岡駅。そこから山を超えて奥会津へ入る。その道は、もう少しして雪が降り始めると即座に通行止めになるような山道。くねくねとた道、時折雪よけのためのスノーシェードを通り過ぎる。比較的三半規管の強い私でも、少し無口になり始めた頃、齊藤さんがふと車を止めた。
そこに広がっていたのは、日本とは思えない中国の奥地の秘境を思わせる風景。

大きな貯水池に切り立つ山の稜線は枯木で覆われ、分厚い雲に覆われて先は見えない。冬になりかけで空気もしんと冷えているから、余計に神秘的だ。こんな景色が存在するなんて、福島県ってやはり底知れない。
景色に車酔いも吹っ飛び、佐藤さんの待つそば処「八十里庵」へ急ぐ。
八十里庵では蕎麦を用意していただいた。山菜の天ぷらも、惣菜も美味しくて一気に食べてしまう。更に、毎回美味しいお土産を頂く福島出張だが、今回ほどバラエティ豊かなお土産を頂いたこともない。
ヤマサ商店の柚餅子（3種類も！）、飴玉、青唐辛子としいたけの甘辛煮、うどと鶏が入ったユニークなうどりカレー、更に三留さんの椎茸を一袋。持って帰ってから取材した農家さんの話を思い浮かべながら大切に食べた。中でも佐藤さんの少年のような遊びココロ溢れる表情を思い出す。常より農家とはクリエイティブだなと感じているのだが、クリエイティブでいるためには好奇心が必要なのだ。そして農家の人たちは好奇心が人一倍旺盛なのかもしれない。
ちなみに、前号で今回の取材晴れたかどうかをお知らせすると言いましたが、結果は期待を裏切らないどしゃぶりでした。

平山美聡（ひらやま・みさと）
1988年生まれ、東京都出身。メーカー勤務を経て、デザイナー・ライターとして活動。趣味は釣り・絵を描くこと。座右の銘は「右往左往」。

里山ガーデンファーム

里山ガーデンファームでは、50以上の生産者が集い、福島の豊かな地形が生む様々な野菜や果物、加工品を生産している。
集荷センターなどを介さず、生産者から直接買えて届くだけでなく、生産者に会いに行って、実際に農業の体験もできる。
創り手と消費者が限りなく近い、信頼関係を築ける場所。おいしさと一緒に、福島の今を知ってもらいたい。

2018年12月20日　発行

平成30年度ふるさと・きずな維持・再生支援事業補助金（福島）により発行しています。

NPO法人 がんばろう福島、農業者等の会
〒964-0976　福島県二本松市新生町490
TEL:0243-24-1001 FAX:0243-24-1536

里山ガーデンファーム
野菜セット定期便

とれたての旬の福島県産野菜・果物・加工品を10品ほど詰め合わせ、毎月お届けします。ネットショップは「里山ガーデンファーム」で検索ください。

放射能自主測定はもちろん、有機JAS認定、特別栽培など「世界一安全でおいしい野菜」を目指しています。※写真はイメージです。

毎月第4月曜日配達　2,980円（送料・税込）

スタディファーム

概要

農園を訪ね、福島の農業現場を知り、農業を実際に体験するツアーです。1日1組限定です。

参加料金

大人：1,000円 / 人（税込）
子供：500円 / 人（税込）　※中学生以下

ご予約はこちらまで

0243-24-1001（二本松農園 事務局）

アクセス

電車にてお越しの場合
JR東北本線・二本松駅から車で15分

お車にてお越しの場合
東北自動車道：二本松ICから15分
※ナビをお使いの方は、電話番号（0243-23-2532 齊藤）で検索してください。
※駐車場有り

〒964-0976　福島県二本松市新生町490