

食の社会科見学

第2回

ホワイトアスパラの不思議と 夕張メロンのブランド力。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

野菜がおいしい季節になった。今年は春先の低温で農作業が進まず、随分ヤキモキさせられたが、平年並みの気温に戻りひと安心。こう書くと、まるで生産者のような言い方だが、天気予報を見るたび、取材でお世話になった農家さんたちの顔が浮かび、人ごとではない。だって、今年も味の濃い元気な野菜が食べたいじゃないですか。

この時期の楽しみであるアスパラの収穫も、ようやく本調子になってきた。始まりが遅れた分、今年は遅くまで楽しめるといいのだけれど…。

アスパラといえば、最近は生食用のホワイトアスパラの需要が増えている。缶詰など加工用と区別し、生のまま出荷するから生食用と呼んでいる

が、私は20数年間、ホワイトアスパラが大っ嫌いだった。

子供の頃に食べた缶詰の印象は、何とも頼りない食感と苦味。これが苦手で避けてきたが、忘れもしない7年前のこの季節、取材でお邪魔した農家さんに呼ばれたホワイトアスパラ料理に、目から鱗の衝撃。ホワイトアスパラって、こんなに甘くてジューシーだったの!? 極々ほんのり感じる苦味がいいアクセント。フライパンで焼いただけなのに、朝採りは本当においしい。

この感動を知らないのは、道産子にとって不幸。そろそろシーズンは終わるが、ぜひお試しいただきたい。鮮度低下が激しい野菜なので、直売か産地直送がお勧め。営業妨害のつもりは毛頭ないが、遠い国からやってきたものは、日数が経ち苦味が出ているので避けるのが無難です、ハイ。

突然ですが、ここで三択問題。グリーンアスパラとホワイトアスパラの違い、わかります？

- ①品種が違うから色が違う。
- ②栽培方法が違うから色が違う。
- ③収穫後にひと工夫しているから色が違う。

品種の違いは若干あるものの、一番の違いは太陽の光。太陽の下で育つ健康美人がグリーン、太陽を避けて育つ色白美人がホワイト。というワケで、正解は②番。その証拠にホワイトが陽に当たると、白から紫、緑へと変色する（本当です）。

太陽を徹底ガードするため、ホワイトの畑は芽が成長する分だけ土を高く盛っている。つまり、最盛期でも畑は“無”の状態。目に見えない作物をどう収穫するかというと、ここで達人の登場。専用のノミを畝に突き刺し、ひよいと上げるとあ〜不思議、アスパラが顔を出す。手品のような光景に目は釘付け。何でも、放射状のかすかなひび割れを手がかりにしているようで、傷つけず収穫できるようになるには何年もかかるのだとか。

アスパラ同様、機械化に頼れない手間がかかる作物といえば、メロン。キリッと冷えた赤肉メロンの芳香は、真夏のごちそう。このおいしさを追求するには、高度な栽培技術と経験、設備が大切になるという。水



ホワイトアスパラ
畝を少し掘ると、真っ白なホワイトアスパラが現れる



グリーンアスパラ
長さ25センチを超えると収穫されるグリーンアスパラ

の調整や温度管理など、成長段階に応じた細やかな対応が必須。取材した生産者は我が子のように、一玉一玉声をかけながら育てていると話す。「作物だって、育てる側の愛情に応えてくれるものですよ」。メロンが“箱入り娘”と呼ばれるのもうなずける。口に含むと、幸せな気持ちに包まれるあの甘さは、生産者の愛情や人柄を映しているのかもしれない。

道内には多くのメロン産地があるが、ブランドの筆頭といえば夕張。先日の初競りでは、2玉60万円という最高値のご祝儀価格が飛び出した。4分の1カットでも、3万7500円也！

この夕張メロン、正式名は「夕張キングメロン」という。昭和36年に生まれた夕張独自の品種で、種は農協が自家採取し管理もする。つまり、門外不出の品種ゆえ、夕張育ちのメロンだけが、夕張メロンの称号を与えられるのだ。

さらに、夕張ブランドを守るため、品質検査も厳しく行われている。まずは生産者が規格に沿って、4等級に選果。共選場では優秀な栽培者が検査員に選ばれ、形やネットの張り、ツヤなどの見た目、重量感、底を叩いた時の音などで、選果規格に合うか、きっちりチェック。評価が甘いものは等級が訂正される。熟練した検査員は見ただけで糖度や味がわかるという。どうやら、夕張メロンは見た目の美しさと味わいが比例するらしい。

こんな風に産地を歩いていると、どうもお父さんの影が薄いのが気になる。漁村同様、農村でも女性が元気。漬物や味噌、レシピなど、自分が丹精した野菜に付加した、「農家の母さんの手づくり」がひとつのブランドになって久しい。

富良野で取材をした時のこと。その農家のお母さんは、摘果（間引き）メロンと野菜で福神漬けをつくったり、野菜のお菓子を考案するなど、実にアイデア豊富。「農村は女性の力で支えられていますね」と話を向けると、お母さんは笑顔でこう答えた。「それは違うよ。お父さんが一番大変な仕事を黙って頑張ってくれるから、私たちは自由にさせてもらっているの」。どうです、世のお父さんが聞いたら、うらやましくて涙が出そうになるお言葉。女の元気の陰には、男の寡黙な努力



ズッキーニ
太陽の光を浴びた味の濃い夏野菜が
続々登場



緑肥のひまわり
収穫後の畑に緑肥として植えられるヒマワリが、田園の風景を華やかに彩る

あり。ってところでしょうか。

お母さんの話を聞きながら、夫婦仲の良さにあてられつつ、元気をもらって帰ってくる。そんな農家さんとのふれあいに加え、道中の何気ない風景との出会いも、農村を取材する楽しみのひとつ。どこまでも広がる田園風景に、気持ちが癒やされる。ちょうどこの広報誌が出るころには、ジャガイモ畑は白やピンクの花が満開のはず。ジャガイモの花にも香りがあると聞いた。どんな香りなんだろう。農家さんの迷惑にならぬよう、そっと鼻を近づけて嗅いでみなければ。

もう一つ気になること。「あ～いい眺めだなあ」なんて田園を走っていたら、前方に景観阻害物を発見。看板や交通安全ののぼり同様、真っ青なブルーシートが妙に目立つ。色が商品名になっているが、緑や茶色のブルーシートだったらどんなに良いことか。そのほうが景観に馴染んで、気にならないはず。知人いわく「いっそ、青いブルーシートを使う業者は今後使わないと、開発局が宣言したらすぐなくなるぞ」。お説ごもつとも。あのブルーシート、何とかありません？

profile

小西 由稀 こにし ゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立11年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>