

与謝野町の食・農について



藤原 ヒロユキ

ビアジャーナリスト/ビール評論家/イラストレーター/与謝野クラフトビール醸造事業アドバイザー
ふじわら・ひろゆき/中学教員を経てフリーのイラストレーターに。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、日本ビアジャーナリスト協会代表として各種メディアで活躍中。



私は 30 年あまり前、縁あって与謝野町出身の妻と結婚しました。今は東京で暮らしていますが、帰省のたびに「ここは、山里と田園と海辺のある素晴らしい場所だ」と感じます。食材、工芸、風景、歴史など、興味深いことや、面白いことがいっぱいあります。

しかし、誤解を恐れずに言わせていただくと、日本各地、そして世界には他にも数多くの“魅力のある場所”があります。そんななか、「与謝野町の食材を味わいたい。与謝野町のものを使いたい。与謝野町を訪れたい」と思ってもらえる決め手は何か？ それは、“人の力”に他なりません。与謝野町の魅力を引き出し活かすのは、与謝野町で暮らす皆さん自身もつ“素晴らしい人々の力”だと思っています。



初めて与謝野町を訪れた時に、天橋立駅から与謝野町に向かう中で目にしたバランスのとれた景観は、地域としてすばらしいポテンシャルを有していることを実感させるに足るものでした。さらに、高品質米生産を目指す ICT 稲作への志向、丹後米の食体験などに触れるにつれて、私は「与謝野町は農業を通じた地域創生で、日本の先頭に立つべきだ」との考えを強めてきました。

TPP に地域が適応していくために、環境保全型農業の国際標準「Global G.A.P.」の取得はもちろん、同じ志を持つ複数地域が協働して斬新な「日本ブランド」を創り上げることが急務となっている今こそ与謝野町のリーダーシップが求められていると思います。



亀岡 孝治

三重大学大学院生物資源学研究所教授
丹後・与謝野町 新しい農業モデル確立協議会会長
かめおか・たかはる/農学博士。農産物・食品の成分・味覚の研究をはじめ、近年は光による植物、農産物、食品の情報収集技術、ブドウ栽培技術を研究している。



農業と食のこれまで、これから

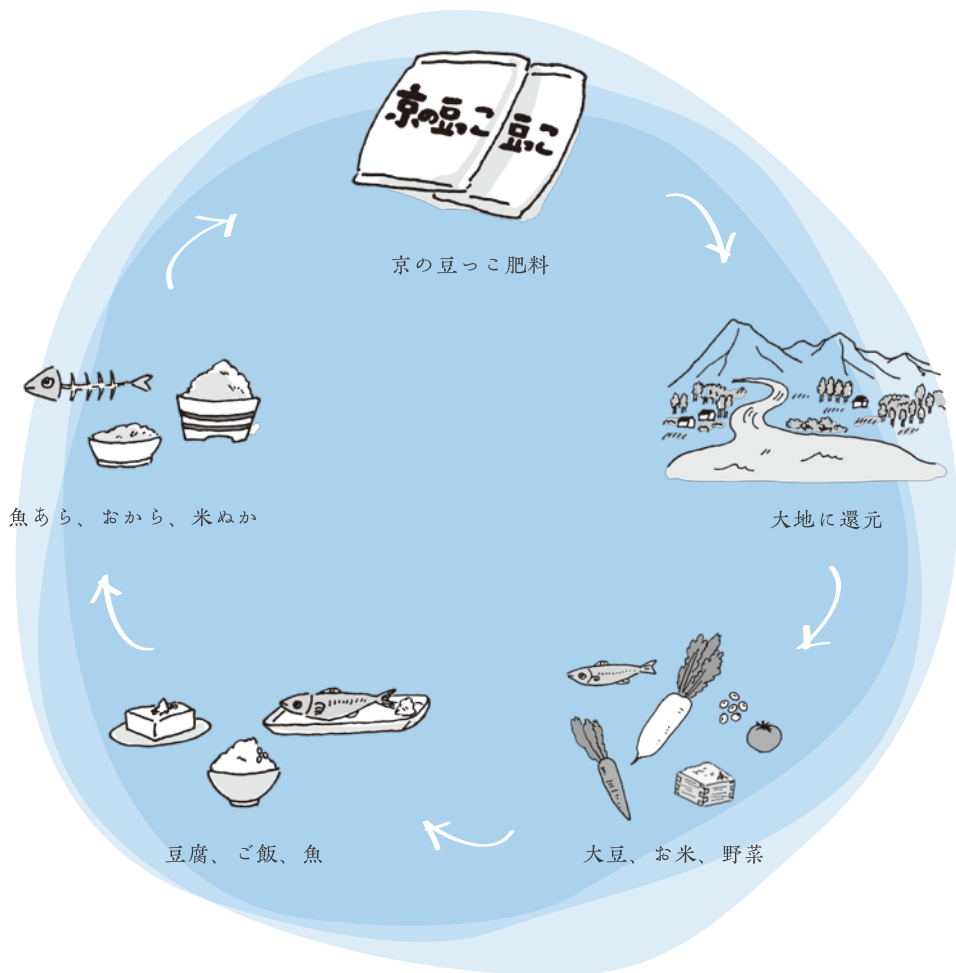
新たな可能性を求めて続く挑戦

山と川に囲まれた豊かな自然の恩恵を受け、米や大豆、京野菜などを栽培してきた与謝野町。この貴重な環境を未来の世代へ伝えるために、持続可能な仕組みを確立することが重要なテーマとなっています。

そんな中、平成 13 年からスタートしたのが自然循環農業です。地域にある未利用の資源を有効活用した有機質肥料「京の豆っこ」を使うことで、有機物を大地に還元。以前に比べ、安全・安心な作物を育むことができるようになりました。この他にも、稲作で生じる濁水が野田川を經由し、阿蘇海に流れ込むのを防ぐために、通常の 3 割ほどの水量で代かきを行う「浅水代かき」も推進しています。

また、町内に通信機器を設置し、気象・環境データや熟練農家のノウハウを蓄積できる IoT (Internet of Things) ソリューションの導入にも積極的です。様々な情報をデータ化し活用することで、高い食味をもつ農産物を効率的に作るできるようになると期待されています。

平成 27 年にはビールの原料となるホップ作りに挑戦するなど、町の新たな可能性を求めて日々、変化と進化を繰り返しています。これまで受け継がれてきたものを守り、活かすためには、柔軟に知恵や技術を取り入れる。そんな町の姿勢に注目が集まっています。



大地の恵を大地に還し、循環させる

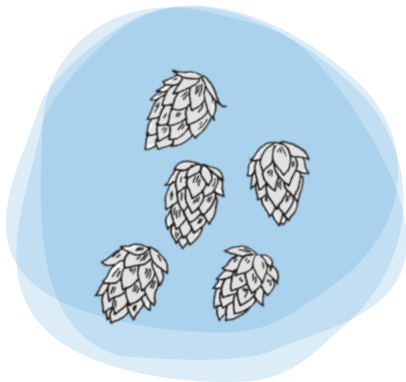
自然循環農業

平成 12 年、畜産業がないため、おからを有機質資材として活用することに着目して、おからや米ぬか、魚のあらを主原料とする 100%有機質肥料「京の豆っこ」の製造がスタートしました。現在では、加悦奥にある与謝野町有機物供給施設で年間 300t ほど製造されています。この京の豆っこを使い、大地・食物・肥料を循環させるサイクルが自然循環農業です。大地の恵は大地に還す。自然環境に優しく、持続可能な農業に力を注いでいます。



与謝野町産の米

与謝野町では「コシヒカリ」を筆頭に「祝」「山田錦」「京の輝き」と、幾種類もの品種を出荷しています。中でも力を入れているのが京の豆っこ肥料を使って作るコシヒカリ「京の豆っこ米」。肥沃な土壌と、山から降りてくる清水、昼夜の寒暖差によって、ツヤ・粘り・甘みが強いのが特徴です。その美味しさは、日本穀物検定協会が毎年発表している「米の食味ランキング」において、豆っこ米を含む丹後産コシヒカリが最高評価の特Aを通算12回（平成27年12月末現在）も獲得するほど。農薬の使用量や、流通ルートによりパッケージに貼る「豆っこシール」の色を変えるなど、町独自で定義することで、ブランドを保証しています。



ホップ

与謝野ブランド戦略の一環としてスタートしたホップの栽培。国内外から苗を取り寄せた結果、アメリカ品種を中心に収穫することができ、ホップ産地として大きな一歩を踏み出しました。



日本酒

おいしい水、上質な米、菌の繁殖を防ぐのに重要なキリッとした寒さ。町に創業100年を超える老舗酒造があるのは、日本酒づくりに欠かせない条件が揃っているためです。



ばらずし

サバのそぼろを、寿司飯にたっぷりちらして

桃や端午の節句といった節目節目のお祝いや、お正月、お祭り、法事など、人がたくさん集まる日にこしらえる、目にも鮮やかなばらずし。

香川県や岡山県など、ばらずしを郷土料理として挙げる地域はいくつかありますが、サバの身を砂糖や醤油で味付けし、しっとり感を残す程度に炒めて作る「そぼろ」をちらすのはこのあたりだけ。また、京丹後市のばらずしがごはんや具を重ねて並べ、木のへらで四角く切って取り分ける一方、与謝野町では、お皿のうえに寿司飯をよそい、そぼろや錦糸卵、椎茸の煮付けなどをちらしていただきます。ほかにも干瓢や筍、山菜など、季節や好みに合わせて具材を準備し、楽しめる一皿です。

そぼろを作る際、臭みと油を抜くために、市販のサバ缶をサッと湯引き、軽く絞って使います。おすすめは「焼きサバ」を使うこと。焼きサバは、串に刺したサバを網にのせて焼いた保存食で、余分な水分と油が抜けているため、いい塩梅のそぼろができるんだとか。今のように交通網や電化製品が発達していなかった頃、海から離れた地域の人々は新鮮なサバを手に入れるのも、その鮮度を保つのも難しかったために生まれたそうです。



てっぽう

亡くなった方への願いをこめて握る、まあるいおにぎり

だし汁、醤油、生姜、たっぷりのごまを炊きたてのごはんにかけ、丸く握る。てっぽうは、岩滝地域でお葬式のときに親族や準備を手伝いに来てくれた人たちにふるまわれてきました。撃ったら戻ってこない鉄砲の玉を模し、「亡くなった方がこの世に戻ってこないように」と生まれました。