

平成30年を振り返って

今年もあと僅か、平成の元号で最後の年末を迎えることとなった。清水寺では恒例のその年の世相を表す漢字として「災」という字が示された。われわれの農業界においてもまさしく「災」が多く、その字の通りの年であったように思える。2月は日本海側を中心に豪雪害が発生、福井県下のハウスの多くは倒壊、再建設のための資材と労働者確保が春の育苗期までに間に合わずイネの苗確保に大慌てとなった。関東では例年にない6月末の梅雨明け宣言、気が付いたら梅雨は既に開けていたという異例の事態。関東山間部や南東北の山間部や盆地では干ばつに見舞われ、イネが枯れる寸前にまで追い込まれた地区もあったかと思えば、岡山・広島を中心に集中豪雨による西日本豪雨被害が発生、多くの尊い人命が失われた。農業用水等の確保のためにあったため池は強度の問題から緊急点検が実施され見直しが求められている。7月に入り埼玉県熊谷市では23日に41.1℃と気温の最高記録を更新、全国的に酷暑となった。7月29日には前代未聞の東から西へと進路をたどったブーメラン台風12号の発生、8月の台風の発生は9つとなり単月では史上最高の発生を記録、大阪では6月18日に最大震度震度6弱の地震を記録したと思えば25年ぶりの非常に強い台風21号が9月4日に近畿地方に上陸し想定を超えた高潮や暴風が発生、関西空港はじめ多くの沿岸部の建物や工場、港にあったコンテナが流失する被害となった。北海道では5月から7月までの日照不足の影響により作物全般が不作、東日本では高温の影響でコメの登熟が悪化、12月10日には異例の水稲作況指数が1ポイント低下の「98」に修正された。9月6日に発生した北海道胆振東部地震では収穫直前の水稲が土砂に埋もれ無残にも山肌が崩れ去った映像に自然の驚異を思い知らされた。今年の12月は低温により野菜価格が高騰し消費者の財布の紐が固まっていたが、今年の冬は暖冬傾向で秋冬作物の生育が前進、結球野菜や葉物野菜が全般的に豊作となり野菜価格が平均並みから安い傾向となっており農家は肩を落としている。今年を振り返れば気象災害が稀に見る多さではなかったかと思われる。どうしても農業は天候により作柄が左右されてしまい生産者にとってはリスクの高い業態だ。来年はいよいよ新しい元号を迎えるが、「災」にちなんだ諺「災い転じて福と成す」という言葉にあやかり、どうか気象障害の少ない平穏な年を迎えられたらと切に願うばかりだ。

本年も最後までMAC JOURNALをご愛読頂きまして誠にありがとうございました。新しい年も変わらず農業に関する話題を発信して参りたいと考えております。どうぞ宜しくお願い申し上げます。

ご当地お雑煮！ in 博多

早いもので気が付けば12月。流行語大賞に選ばれた『そだねー』は今年の出来事だったのかと、時の流れが早いを感じます。師走に入ると何かと忙しいものですが、年賀状の準備はもうお済みですか？

お正月料理の定番といえばお雑煮ですが、皆さんのご家庭ではお雑煮にどのような具材を入れますか？今回は福岡県博多のお雑煮をご紹介します。もちは丸餅（煮る）で、焼きあごで出汁をとり、具は伝統野菜であるかつお菜、出世魚として縁起の良いブリを入れるのが王道です。かつお（勝男）菜はアブラナ科の高菜の近縁種で12月～1月が出荷時期です。主な産地は福岡県。β-カロテンを多く含んでおり、ビタミンC、B群等も多く抗酸化性が高くカ

(次ページへ続く)



(前ページより続く)

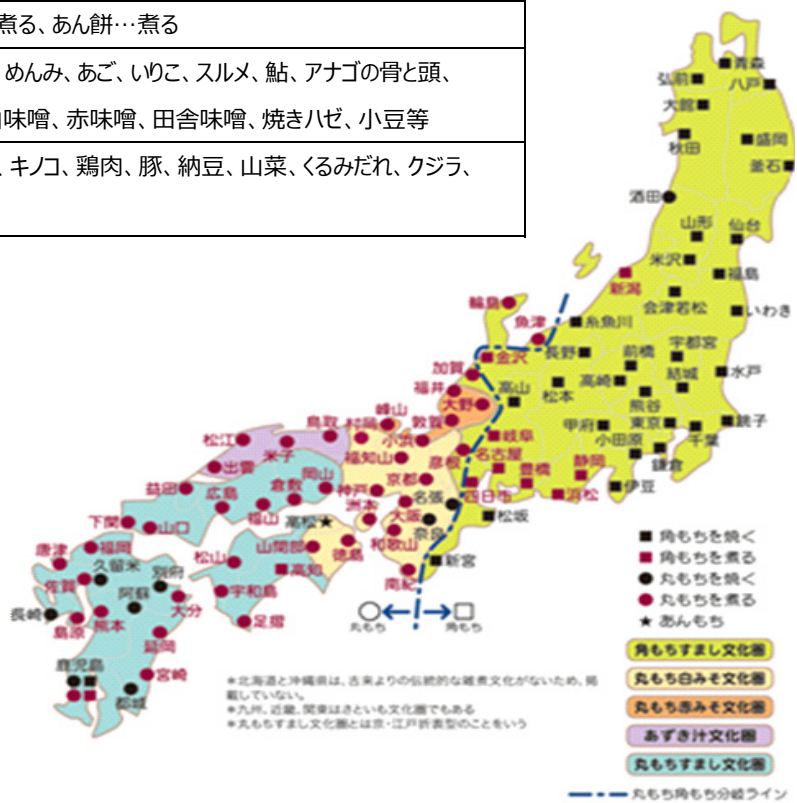
ルシウムも多く含み、旨味成分であるグルタミン酸、アスパラギン等のアミノ酸も多く含みます。葉は、約40～50cm程度の楕円形で、表面は細かく縮れており、そのデコボコした見た目とは裏腹に、灰汁は少なく、高菜のような辛味も無く、煮るとコクが出て柔らかいのが特徴です。また、ブリは福岡では「嫁ブリ」という風習があり、初めてお正月を迎えるお嫁さんの実家に感謝の気持ちを込めて1尾丸ごと送るといったもの。かつお菜とブリが入っていない雑煮は、博多雑煮とは呼べないと言っても過言ではありません。その他にも金時人参、椎茸、かまぼこ、里芋、れんこん、大根と、家庭によって多少違いはあるものの具沢山なところが特色です。1つずつ下拵えをして食べる際にお椀に具材を盛りつけ、最後にお出汁をかけて完成となる。下ごしらえに多少時間を要しますが、その分だけ美味しさが増します。

このお雑煮、地域によって特色があるのをご存知でしょうか。おもち1つをとって見ても角餅・丸餅・あん餅があり、さらに焼く・煮るのバリエーションがあります。味付けは醤油と味噌に大別され、醤油は濃口、薄口、たまり醤油、白醤油があり、濃さ、旨味、甘味も各地域で異なります。味噌は赤、白、田舎味噌の3種類。だしに至っては非常にバリエーション豊富で、鰹と昆布、いりこ、あごだしが主流の中、ハゼや鮎、アナゴの骨と頭、貝柱といった豪華なだしもあります。具材としては、青菜

おもち	角餅…揚げる又は焼く、丸餅…煮る、あん餅…煮る
だし	鰹、昆布、干し貝柱、干し椎茸、めんみ、あご、いりこ、スルメ、鮎、アナゴの骨と頭、鶏ガラ、焼き干し海老、小豆、白味噌、赤味噌、田舎味噌、焼きハゼ、小豆等
具材	葉菜、根菜、魚介、豆腐、海苔、キノコ、鶏肉、豚、納豆、山菜、くるみだれ、クジラ、黒砂糖、きなこ等

や根菜、魚介類何れも地の物を使う。特に伝統野菜や縁起物を入れるので、お雑煮の具材で地域の特色が見て取れます。

各県、個性的なお雑煮が沢山あり、お雑煮の代わりにぜんざいを食べたり、うどんやすいとんを食べる地域も。野菜の切り方1つ見ても短冊切り、千切り、丸切りとそれぞれの家庭に伝わる特徴があります。田舎に帰るもよし、おふくろの味を再現してみるのもよし、ご自分の味を見つけるのもよし。皆さん各々のお雑煮で良い新年をお迎えください。(福岡支店)



本年も当紙をご愛読下さいまして誠に有難うございました。今年は災害に関するトピックが多かったですが、来年は明るいニュースがたくさん届られることを願いたいと思います。年末には寒波が到来するようですので、交通機関の乱れなどにもお気を付け頂き、良い新年をお迎えください。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail： macjournal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp