

トモエ肥連全関東東海・千葉地区拡販推進部会 in 埼玉

去る2月5、6日、埼玉県内においてトモエ肥連全関東東海・千葉地区拡販推進部会の現地視察及び研修会が行われた。トモエ肥連会員16店24名、事務局、エムシー・ファートィコム(株)、当社合わせて合計36名の参加を得た。この拡販推進部会はエムシー・ファートィコム社の協力を得てトモエ肥連の会員が持ち回りで年2回の現地研修会を企画しており、昨年7月の新潟に引き続いて今年度2回目は埼玉県の(株)ヨシダ様の設営により研修会が行われた。現地視察はエムシー・ファートィコム社の機能性商品を使用した生産現場「梨・トマト・ネギ」の圃場を視察することが出来た。

まず最初の圃場は、有機入り化成肥料「オルガニン」を使用している久喜市の梨栽培を見学した。見学した生産者の矢野様は埼玉県内で初めて梨のジョイント栽培を実施された先駆者だ。梨栽培15年目、ジョイント栽培歴12年目の生産者で栽培規模90aの内33a分をジョイント栽培で行っている。「ジョイント栽培」とは、一本主枝を一直線上に等間隔隣接樹に接ぎ木し、連続連結することを特徴とする栽培方法で、品種を選ばず可能だとのこと。一般栽培と比較すると、収量の向上・作業時間の短縮などのメリットがあるそうだ。栽培品種は、幸水・彩玉他で9割を直売し、また外部に委託してアイスやジュースに加工・販売も行っている。現在県内では23戸ほどの生産者がジョイント栽培を行っている。

次に加須市(北川辺地区)のトマト生産者松橋様のハウスを見学した。北川辺地区は昔からトマト栽培が盛んな地区となっている。松橋様は水稻で肥効調節型肥料「一輝米進」を使用しており、同肥料の肥効の安定をトマト栽培に使用できないかとの問い合わせで同系列の肥料「肥実効222-15号」の使用に至っている。「肥実効222-15号」を元肥に使用しての感想は、初中期の肥切れの心配が少ないとの評価を得ている。着果促進には日本在来種の「クロマルハナバチ」を利用している。また同地区では、トマトは木の上で熟した甘いトマトをイメージした「木甘坊(きかんぼう)」という独自ブランドで市場へ出荷している。最後の視察は、先々代からトモエ化成肥料を使用し続けている千葉県野田市の大越農園様を訪問した。長年秋冬ねぎの栽培を中心に様々な品種を使用してリスク分散をしている。トモエ化成は穏やかに効く特長を有するため追肥回数に削減に貢献、病害の発生も抑制され比較的無駄になる分げつが抑えられるとのこと。今回はトモエ化成と肥実効での比較試験となった。視察時には12月からの乾燥と低温で厳しい環境下にあるが、両区とも成長に大きな差はなく順調な生育を示していた。ネギ以外にもミニトマトの栽培も行っており、ときわ化研のたい肥「とくとく有機」を使用されている。

2日目は座学で、前日の現地視察圃場の検討と質疑応答、新商品説明、機能品の畑作物での使い方の提案、ディスカッションミーティングとして「販売・商品PR方法」を題材として活発な意見交換が行われた。今回設営にご尽力頂きました事務局、メーカー関係者並びに(株)ヨシダ吉田社長様、生産者の皆様に書面を通じて御礼申し上げたい。



加賀料理「かぶら寿司」 石川県

石川県には伝統料理「加賀料理」がある。日本三名山の一つ白山から流れる水の豊富さと旨さ、その水に潤される豊穡な加賀平野が創りあげる「野の幸」、それは四季折々に新鮮な独特の加賀料理を生産する。一方、日本海に突き出た能登半島の港から運ばれてくる新鮮な「海の幸」。またそれら豊富な素材を活かし調理する先人の知恵と技が三位一体となって、特有の食文化を創り出している。

加賀料理のルーツを語る上で加賀藩の藩祖“前田利家”と太閤“豊臣秀吉”の親密な関係性が非常に重要である。江戸時代の少し前の豊臣秀吉が統治していた時代、秀吉は関白の職を甥の秀次に譲り、自身は太閤となり伏見城（京都市伏見区）に隠居。その後、徳川家康、上杉景勝など名だたる大名の屋敷を計10度以上赴いたのだが、加賀の前田利家の屋敷には3度も訪れている事が分かっている。秀吉は並外れた派手好きで公家風の趣味があった事はよく知られているが、料理を考える上でも深く関わっている。この時代、時の権力者への“もてなし”は命がけであった。加賀料理には、土地に根付いた信仰「浄土真宗」からなる土着文化に、秀吉が好んだ公家をベースとした豪華な“もてなし”と京風文化（京料理など）、前田利家の出身地である尾張（名古屋市）の文化（鳥料理など）が融合し、後の加賀百万石の文化・料理を形成する礎となった。

今回は加賀料理の冬の代表格「かぶら寿司」を紹介したい。かぶら寿司（右写真ご参照）は、冬の味覚の王者“ブリ”と当地で栽培される大カブ“かぶら（関西・北陸の呼称、直径15cm以上のカブ）”の輪切りを其々塩漬にし、ブリを“かぶら”に挟んでニンジンの千切りとたっぷりの麴で漬け込む料理。名前に「寿司」と付くが、一般に言うところの「握り寿司」というよりは「漬け物」といった方が想像するに易い。北陸の厳しい寒さの中でゆっくり熟成（乳酸発酵）させた“なれずし”の一種。その源流は東南アジアにみられ、タイ王国ではプラハーとかプラチャオ、北ボルネオではジャルクとかジャルド等と呼ぶ“なれずし”がある。“なれずし”は、魚の保存と嗜好変化を求め、糍（こうじ）を使って乳酸発酵させる。その酸味と魚由来タンパク質の熟成から産まれる旨味を食する料理。北陸は言わずと知れた米どころでもあり、糍の原料となるコメが容易に手に入り、北陸の厳しい冬を乗り切るため発酵食文化が発展した。



北陸の冬空は暑い雲に覆われ太陽を見れる日が少ない。特に11～12月にかけては雷と強風の悪天候に見舞われる。石川や富山ではこの猛烈な風と雪を伴った雷の事を「鰯（ブリ）おこし」と呼び、北陸の冬を告げる合図と言われる。この「鰯おこし」と合わせて獲れ始めるのが旬の「寒ブリ」である。日本三大定置網地帯とされる富山湾では古くからブリ漁が盛んであった。出世魚の代表格ともいえるブリは、その漢字名「鰯」から分かる通り師走（12月）が最も脂が乗って美味しく貴重な食材とされ、江戸時代には「ブリー一本がコメ一俵と同価」だったという。またブリは出世魚の代表格でもあり、商家で「歩（ぶ）」と「利（り）」をの二文字を「ブリ」にあて、商家にとって縁起の良い魚とされ、正月の伝統料理「かぶらずし」に使われた所以とされている。石川県では、正月料理にて程よく漬かった「かぶら寿司」が膳にあがる。この“程よい漬かり具合”が最も美味しいとされ、漬けてから美味しく食べられる日数が数日と短い事もあり、市販されるようになったのは近年に入ってからである。歯ごたえのある“かぶら”と熟成されたブリの芳醇な旨み、麴のほのかな甘みとコクが相まって実に美味しい。旬の郷土料理を一度ご賞味頂きたい。（大阪支店）

暖かい日が増えてきました。寒さが緩んで嬉しい反面、花粉症の方には辛い季節がやってきましたね。外から戻ってきたら室内に入る前に花粉を払い落とす、ちょっとしたお心遣いをお願いします。

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>