

『「深谷ねぎ」の現象学』

(二〇一三年第一回「深谷ねぎまつり」直前版)

知楽交通舎 蘭塾・小林 真

【「深谷ねぎ」という「現象」】

いったい「深谷ねぎ」とは何だろうか。東日本大震災直前の数か月、深谷市産学官連携プロジェクト「ゆめ☆たまご」の活動として調べるうちにたどり着いたのは、私たちのまわりに丈の低い緑のジャングルのように広がるチャーミングなツートンカラーの植物について実は何も知らないというある種心地よい無知だった。もっとも適正な定義は、「深谷ねぎとは埼玉県深谷市周辺で獲れる千住ねぎ」。金沢のある流通業者はツイッター上での「ゆめ☆たまご」メンバーとのやり取りで、同地市場で流通する深谷ねぎの産地を「深谷・妻沼・岡部・本庄・上里・大里」とし、同市場勤務四十一年の仲卸担当者の「深谷共選のネギよりも上里、本庄のネギの品質が良い」という声を紹介している。もしかすると「深谷ねぎは深谷市産」と思っているのは、われら深谷市民くらいかも知れない。考えてみれば市境なんて、数十年に一度変わってきた。二〇一〇年は群馬県太田市だった南前小屋が深谷市に編入されたが、ある日の深夜零時を過ぎたらずっと生えていた同じねぎが「深谷ねぎ」に変わるとしたら、それこそおかしいではないか。なにしろ私たちの国は、「千葉県の東京ディズニーランド」に何もいわないくらいに寛容だ。よくあるかん違いとして、群馬の「下仁田ねぎ」と同様、「深谷ねぎ」は一つの品種だと思っていたという声も少なくない。そう、私たち市民の多くは、農家とか青果業者といった「専門家」でもない限りねぎのことなどろくに知りもせず「深谷はねぎの産地です」といつているのが現状だ。しかし少なくとも私たちはその数ヶ月間、深谷ねぎを話ばかりでなく後で書く「利きねぎ」においては一夜に十種も生でかじってきた。その中で私たちの共通理解となったのは、深谷ねぎとは「浅間山から北西の風に乗って降り立ったのと坂東太郎利根川に運ばれてきたの、時間差がある二つの道を経て積み重ねられた乾いた深谷周辺の土、その中で長い白い部分を湛える千住ねぎ」。そんな解釈だった。ただし、名産として地域を代表する産業となった百年でその姿は大きく変わり、現在ではかなりの多様性を持つようになっている。ここでは、深谷で生まれ育った一市民が、近くの「専門家」にも取材しつつ「深谷ねぎ」を考えた痕跡を綴ってみた。「素人」がまったく個人的な事柄も含めて「深谷ねぎという現象」をみ直すことで、「専門家」にはない新たな視点が提供できればと思ったのだ。本稿の初版を読んだ商工振興課の通称深谷ねぎ之進はこういった。「これ読んだと、ぼくらみんな深谷で生まれて育ったねぎなんだって思えてくるんですね。そう、ねぎを食べ、その葉から放出される気体を吸って暮らしている私たちの何パーセントかは深谷ねぎだ。私たちは深谷ねぎといっしょに、同じ山をみて風に震えながらもちこたえている。ねぎは何なのかを考えて文章を書き、それを六人の若き表現者たちに読んでもらうというこの試みも、「深谷ねぎ」という現象の一部なのだ。

【二つの浅間火山灰が出会う約束の土地～深谷ねぎの風土】

深谷ねぎについて調べていた赤城おろし喰る夕方、車の中でNHKFM前橋の群馬文学特集をきいた。「群馬の文学者は長いものより短いもの、詩歌にすぐれた作家が多いですね」という前、土屋文明文学館長によることわりは、＜研究者の誠実＞が端的に現れている。「ある土地の文学を風土だけで語るのにはよくないと思うのですが...」。それから館長は、上州文学と赤城おろしに代表されるきびしい風土との関連に関する考察を語った。文学はそうだろう。しかし農産物である深谷ねぎを、風土から語らないわけにはいかない。そして風土を知るほど、この地のねぎ栽培の利、そして理がよくわかる。まずは深谷市の地形だ。市ホームページが語るように、荒川と利根川という大きな河川にはさまれた荒川扇状地に面積一万三七五八ヘクタールの市全体が広がる。市内には一九三一年の「深谷地震」を引き起こした「深谷断層」があり、その最北端、東は熊谷市別府沼から東方の熊野大神社、原郷の楡山神社という市内でも指折りの杜を経て現在の深谷バイパスと並行に走り、岡部道の駅からポートピアへと伸びる緩やかな段差が、この市をまったく違った二つの様相に分かつ、というのが筆者の個人的な地勢観だ。市北部に育った筆者は車の免許を取るまでは自転車で熊野大神社の横から街へ出ていたが、高度成長期の面影を残すサンウェーブ寮横、「かりんと屋」と呼ばれた柳瀬酒店を通して上がる長い坂には、よく雨の境目があるときいた。西に浅間、北に赤城を遠くに、そして東はどこまで行っても田んぼが広がるばかり。自転車で熊谷市街から訪れた高校の同級生が、「何だこのオーストラリアみたいところは」といった頭上に天球が広がる段差以北の低地に対して、熊野大神社の坂の向こうのどんなに行っても樹や建物が続くこみいった以南の台地。両者の間には、中学の頃にはうまくなならない野球部員で毎日踏んでいた明戸地区の硬い土と試合で行った花園地区の粉が細かくやわらかくスライディングのしやすい土の間で初めて知った大きな違いがある。そうやって子どもの頃に茫洋として引いていた＜世界の境目＞。その南が浅間から飛んできた火山灰が積もった洪積土壌、海拔五十～百メートルの「櫛引台地」、北が同じ浅間の灰が利根川によって運ばれてきた沖積土壌、海拔三十～四十メートルの「妻沼低地」と呼ばれることを知るのはずっと後だ。そしてこの境目は、一部の間で「南北問題」と呼ばれるねぎ生産様式の境界になる。少し雨が降るとすぐに靴が重くなり、刈り入れの済んだ冬も梅雨の後の八月の晴れ続きでも、からからに乾いてひび割れる北の土地を「強地(こわち)」と呼ぶことを二〇一一年一月、農村環境保全協議会収穫祭で訪れた利根川のより上流で深谷とは同じ右岸、洪水で何度も地区が分断された歴史を持つ群馬県伊勢崎市境島村で知った。「やっぱり、こわちじゃねえと、いいねぎは獲れんだいね」。そのとき初めてきいたこの呼び名をもう少し下流、筆者の近くの畑を耕す若き農家に尋ねると「あ、こわちでしょう」と濁って発音する。一方、日本のコミュニティシネマの雄、深谷シネマ竹石研二館長、深谷出身の映画『サイタマノラッパー』シリーズの入江悠監督らが陳凱歌監督の同名作品にちなんで『黄色い大地』と呼ぶ南部の北関東ローマ層。冬の赤城おろしが強い日に深谷のアウトバーン南大通から岡部方面を見ると砂塵で先が見えなくなるほど軽く細かい土地の農業関係者の呼び名は「砂地」だ。筆者の弟の岡部地区の同級生宅の、風の強い昼間は見えないことから当時のテレビアニメにちなんで「バベルの城」という呼び方は、市南部の冬をよく表している。こちら洪積土壌では昭和四十年代までは養蚕用の桑、夏のすいか、そして岡部を「関東一の漬物名産地」にした、練馬から入間を経て移動してきたというだいこん、昭和終盤からのブロッコリーや今や市の重要産業であるチューリップ、ゆりの花卉栽培など多彩な農業が行われている。そんな中、深谷ねぎの生産は、明治初期に妻沼低地の一角豊里地区で始まった。それまで当地の収入源は、地域の英雄渋沢栄一の生家を成長させた染料の藍と、絹の一大産地桐生を中心に北関東に広がっていた養蚕である。藍と養蚕は利根川周辺を豊かにした。幕末一八六二年の「武州自慢鑑」に藍で富を築いた者を番付で表した「藍玉力競」が残っているが、番付中八十一人全員が利根川周辺の住民だったという。養蚕は明治中期には市内に富岡館、開国館、大里製糸合名会社といった製糸業者を興させ、最盛期には千葉や茨城などからの出稼ぎ労働者が集まり、庵をはじめとする彼らの常宿ができていた。やがて維新後に輸入が始まった化学染料に圧されて藍産業が衰えた頃、伝説では大塚の針谷藤太郎氏が千葉県から導入して自家用につくったのが深谷ねぎの最初だ。その後、明治末期には最大の生産量になった新会(新戒)のほか八基、中瀬、大寄はねぎの産地になってはいたものの、当時の生産は新会でさえ米、大麦、養蚕を主とする全価額の七％に過ぎない。後述するように大正時代には「深谷葱」の名が生まれたが、それから一九二九(昭和四)年に起こった世界恐慌による海外市場喪失で養蚕業が大きな打撃を受けたこともありねぎ栽培は拡大していく。その中心は明治末期の土壌学の権威大工原銀次郎博士が「全国三大肥沃地」に選び地元の人をも「日本一肥沃な土地」と呼ぶ、有機質沃土が三メートルにわたって重なる「飯玉耕地」(新戒の小字)をはじめとする市北部だった。深谷のねぎ栽培に対する優位性は何だろうか。この疑問を考えるべく「ゆめ☆たまご」深谷ねぎ研究の主導者であり筆者とは中学同級生のもやし業者飯塚商店飯塚雅俊君と、彼が開発した埼玉県産在来大豆もやしに関して大きな力を得ている県農林センターA氏に話をききに行った。土壌について筆者が考えていたのは、まず化学的な事由だ。しかし、小春日和の大里農林センターで展開されたA氏の講義はもっと物理的なものを中心に展開する。最初に強調されたのは、「土性」における「粒径」という初めて耳にする単語だった。数か月前に浦和から帰る高崎線で県産在来大豆について、「同じ豆でも米でも、その土地で何年も世代を経ると変わってくるんですよ」と語ってくれた理知的でおだやかな口調でA氏はいう。「土性というのは粒径の世界なんです。土は粒径によって砂、シルト質、粘土に分かれ、その割合で砂土、壤土などに分類されます」。そ

れから少し川越と妻沼のサトイモの違いを例に粒径について話した後、今度は「排水性」に言及する。「ねぎができるかどうかは排水性がいいかどうかなんです。ねぎは過湿の状態には弱く、乾燥に強い。排水性がよくなければ栽培できません」。ならば深谷、とくにねぎ栽培では先発の豊里地区の土は排水性がいいということになる。ここで筆者に疑問は、子どもの頃によく年長者が「豊里の方じゃ、墓掘ると水が出て掘れねえつうで」とっていた同地の豊富な地下水源だ。これはやはり「ゆめ☆たまご」のメンバーで、筆者の弟の高校同級生である利根川に程近い横瀬丸山造社社長にきた、同造社の井戸が深さ五メートルという事実からもわかる。そんな土地の排水がいいのだろうか。「ねぎの根はそんなに深くまで伸びません。土の中というのは地表付近からはわからず、五メートル下に地下水があっても地表付近の排水はいいということとは十分あるわけです」。なるほど。同じ深谷でも、砂が多い南部は排水性が高いだろう。「粘土に比べれば排水はいいですから、雨の多い夏にも強いのは南部でしょうね。でも、南部も北部も、土そのものは同じ浅間の火山灰なんですよ」。それからのA氏の話をもとめると次のようになる。埼玉でも県中部までは富士山など箱根方面の火山灰が中心だが、県北深谷まで来ると浅間の灰が多い。だから深谷南部に積もった砂と、よくいわれる利根川の氾濫で北部に重ねられた土はもともと同じ出自なのだ。帰ってから「板鼻黄色軽石」と呼ぶことをインターネットで知ったこれら火山灰の深谷での来歴を、さらに現存する資料で調べた。一九八二(昭和五七)年刊行の『利根川と深谷ねぎ』を著した中瀬農地委員会会長だった石原政雄氏は、史料から鎌倉期から大正期まで計五十五回にのぼる洪水を数えている。一九七三(昭和四八)年刊行、当時豊里中教諭だった下山二男氏著『利根川流露の変遷―過酷な水との闘い―』は貴重な画像資料をふんだんに収録しているが、地元民には一九一〇(明治四三)年の洪水時に明戸が一面湖のようになった写真が目を引く。なお、後に熊谷玉井中学校長になった下山氏の夫人トヨ子先生は筆者の小学三、四年時の担任。当時の社会の副読本、確かタイトルは『私たちの郷土深谷』の表紙にはほかの深谷名物をバックに素朴な筆致で描かれた長ねぎがあった。記録に残っているものだけでも洪水はこれだけあるわけだから、それ以前のさらに長い年月の間に利根川が深谷北部に運んだ肥沃な粘土はどれだけの量だったろう。そしてこの土は、ねぎ以外にもいくつかの主要な地場産業につながる。続いて、風に乗って浅間から飛んできた火山灰。筆者の記憶には学校に行く前の朝に音が聞こえ、校庭にも灰がうっすらと積もった一九七三年の噴火しかないが、もっともよく知られる一七八三年天明の大噴火では積もった砂が五寸＝約一五センチになり、灰を片づけるのに何日もかかったという記録がある。もちろん関東ローム層が積もったのも、われわれの歴史よりずっと前。火山灰は私たち深谷市民にとって、いわば「先住民」なのだ。話を戻そう。微笑みながらA氏は語る。「火山灰はケイ素が多い。火山灰土でつくった桑を蚕に食べさせるとよくおなかを下します。それと火山灰土でつくった米には、コメツキバツ、ショウヨウバツがつかないんですよ」。なるほど、ケイ素とされたところでは深谷北部の一大産業だった瓦、煉瓦産業を思い出した。「そう、浅間火山灰からできた粘土が瓦や煉瓦になったというのはよくわかりますね。粒径の違いは流れていく距離に関係します。利根川の近くでまず重い砂が積もり、粒径の小さな粘土は遠くまで行く。だから同じ北部でも、川のすぐそばは砂が、離れていくと粘土が多くなっていくんですよ。粒径が小さく孔隙率の高い、つまり密集した粘土は、一度固めるとなかなか離れにくくなる。この特性は瓦や煉瓦にも、ねぎの土寄せにも関係していますね」。これは深谷北部の農作物分布、それから昭和一ケタ世代がよく語るかつてのこの地の土地利用がうまく説明できる。筆者が住む明戸地区でも、昨年深谷市に編入した南前小屋から石塚、江原の一部までは深くまで根を伸ばすゴボウやヤマイモ栽培が盛んで、それから前述の＜世界の境目＞までは、ねぎ、ほうれん草栽培が続く。そしてその土は、煉瓦、瓦産業の全盛期に大量に農家から業者に売られたという。当時を知る人々は語る。「昔はみんな田んぼにしろくって、おか(畑)の土、煉瓦工場(こうば)に売っちゃったんだいな」。筆者が小学生の頃、耕地整理前の田圃地帯にはところどころに低い城壁のように盛り上がった畑があった。きっとそれは畑(おか)の土を少しずつ削っていった途中だったからだろう。そんな風景をみながらの通学途中、同級生H君が「畑一センチ売ると百万円になるんだつうで」とっていたのは、おそらく土の売却に関しておとながこぼしていたのをきいての発言だったろう。さてこの時、A氏からはこのほかに味と土についての話もきいたが、それは後に語ろう。ここでは「風土」に関するもうひとつの側面、気候について考えたい。ねぎの栽培は排水性がカギというA氏の言。そうきいたときに筆者は、深谷周辺の降水量について質問してみた。熊谷気象台の、乾ききった二〇一一年一月の降水量はゼロ。もう少し長期間でないと比較にならないので、冬ねぎが旬の十二月から二月の三月、気象庁のデータにある一九七二～二〇〇〇年の平均気象データを東京、緯度が深谷とほぼ同じで海が近い茨城県鉾田(ほこた)市と比べてみよう。降水量＝熊谷八・七・東京一九四・五・鉾田一五二・四、平均気温＝熊谷四・六・東京六・七・鉾田三・四、〇度以下の日数＝熊谷四九・二・東京一〇・〇・鉾田六六・三、日照時間＝熊谷五九二・三・東京五一一・〇・鉾田四九九・六。気温は鉾田の方が埼玉県北より低い、二〇一一年一月の平均風速は熊谷三・二メートルに対し鉾田一・三メートルである。一般に風速一メートルで体感温度は一度違うといわれるから、おおざっぱな論理でなら体感気温では埼玉県北の冬の方が寒いということになる。大事なのは、はねぎの旬の時季の深谷ねぎ地方は、からからに乾いて強い風が吹いて寒いということ。A氏によればねぎ栽培の必須条件である乾燥はクリアしている。日照時間のことをA氏にいうと、「そういうこともあるかも知れませんが」と応えた。深谷の低温と強風による寒さ。それは味にも大きく関係する。そういえば「ゆめ☆たまご」メンバーで強地を本拠とする農家軍団「利根川Han-Run軍」の産業祭での紹介マンガで原作者である筆者が書いたコピーは「おてんとさんと土の恵みを『農商連携』で届ける北部の暴れん坊」である。

【ねぎぼうずの百年ロマン～深谷ねぎの品種】

この章は二〇一〇年十二月、中学同級生で「三十歳以降もっとも評価を落とした男」O君主催、なぜかカラオケンダックスで開かれた忘年会での話から始めよう。別の同級生S君は長年続けてきた建設業のほかに、父親がやっていた野菜出荷を数年前に奥さんと始めた。色男で調子者。高校が隣で途中、まだコンビニエンスストアがなかった頃で熊谷市奈良の絵に描いたような「たばこ屋の看板娘」のお姉さんに「お父さんに頼まれたん」といいながらセブンスターを買っていた頃から、近く娘が結婚するという今もいささか白髪が目立つ程度で変わりはない。そんなS君がその夜、ねぎの切り方についてこういった。「こないだテレビでみたんだけどよ、ねぎつつんは斜めえじゃなく、こう、まっすぐに切った方がうめんだつうでな。鍋のねぎは斜めに切るべきと信じる筆者が即座に、そんなん違があよ、本当にそうやって切ってうまかったんかよ、と反論する。「知らねえよ、テレビでそういつたんだよ」。それからたぶん、そういう自分で食べてもいいねえことを信じるんかよおめえは、といったくだらない会話になった後、一時間遅れて会場についた筆者はその前の仕事の疲れもあって寝てしまい、S君の娘に送ってもらったのをまったくおぼえていない。すまんS君、でもねぎの切り方は別だ、そういうテレビでいったたからと内容を吟味することなく吹聴するのはメディアリテラシーがないとかではなくこのくだらぬ夜の話を持ち出したのは、ねぎ食文化の変化、ひいては品種について一つの示唆が含まれていると思ったからだ。そしてこのS君には、本稿の最後にもう一度登場してもらおう。インターネットで調べると、芯と垂直に切る「ぶつ切り」「小口切り」のメリットは煮たり焼いたりするときに芯の部分はねぎの風味が残ることらしい。二〇一一年二月三日、「ゆめ☆たまご」が出展したさいたまスーパーアリーナの農工商連携フェアで、農研二号を銘柄指定で農家から直接買っているという市場関係者と話ができ、彼による「一番うまいねぎの食い方」は「ちょうどいい長さで切って、切れ目を入れてフライパンで焼く」のだそうだ。切り方をたずねると「ぶつ切り」だった。ちなみに深谷伝統食の普及に努める「武州煮ぼうと研究会」も、協議の結果、ねぎはこの切り方に統一しているという。しかし、年代や家庭にもよるだろうが、この地方の冬の味噌汁に入っているようなとろんとしたやわらかいねぎから推察すると、ねぎの生の風味を残して調理するという発想はあまりなかったのではないかと筆者は思っている。記憶の中でもっとも古い深谷ねぎに関する新聞記事。たぶん小学校の頃だから一九七〇年代前半の読売新聞で、深谷ねぎは鍋にすると溶けるといわれるので改良して硬くしたら、以前のような甘さがなくなってしまった、という内容があった。繰り返すが「深谷ねぎ」という「品種」はない。「千住ねぎ」と総称される白い部分の長い根深ねぎの品種。種メーカーのカタログには「関羽一本丸」というそれらしいものから「TSX-057」という車かバイクのようなものまで実にバラエティに富んだ名前がある。なお、「千住ねぎ」の「千住」はよく取引されていた市場の名。つまり流通からきたものだ。さて、前章で書いた千葉から導入伝説の針谷藤太郎氏に続き、明治中頃には上新戒落合の木村長五郎氏が実家の妻沼町小島(男沼地区)から種子を、同地の木村誉之氏が実家の千葉松戸から持ち込んで一度は失敗し、さらに大正になって横浜から一本ねぎの種子を買って作ったという記録がある。当時の深谷ねぎはどんなだったろう。農家の言によれば、同じ品種でも十年種を採ればまったく違ったねぎになる。百年以上前のねぎが、いまのとまったく同じはずがない。昭和初期までつくられていたのは「砂村」という品種。天正年間(一五七三～九二年)に栽培が始まる古い品種で、現在の江東区砂町で栽培されたのが名の由来だ。やはりやわらかく、味噌といっしょに煮えてしまうほどだったという。この砂村が病気に弱かったこともあり、昭和初期には埼玉特産のねぎを作ろうという動きが高まる。越谷周辺の夏ねぎの「埼玉黒ねぎ」と深谷周辺で冬ねぎの「玉合ねぎ」、二品種が作られた。この

研究に参加していたのが、やがて一世を風靡する「西田」と「宏太郎」の中瀬出身の西田父子、父の西田正一氏である。氏はその後も中国の「明水ねぎ」を玉合ねぎに交配して太く長いねぎをつくった。その後、一九五三(昭和二八)年には八基農業研究会が南阿賀野(八基地区)で優秀な種子を選別、翌年に採種し「農研一号」と名づけられる。関係機関の協力もあって、農研一号は数年後に県内の作付の約六〇％を占めるまでになったというが、裏を返せば当時は現在のように次々に新品種が出てくるような技術がなかったのだ。さらに一九六〇～六一(昭和三五～三六)年のバヤス病流行を経て、八基農業研究会は病気に強いねぎを採種。一九五八(昭和二三)年に現在も根強いファンを持つ「農研二号」と命名した。二～三本に分けつする農研二号は、現在全盛のF1種のねぎより傷つきやすく見た目はよくないがやわらかく味わい深い。八基農業研究会はその後、太くて長い一本ねぎに主流が移った一九八四(昭和五九)年に「農研五一号」を作り当時は贈答用に人気だったというが、四半世紀を越えた現在、名前をきくことはなくなっている。一方、西田父子は耐寒性の強い品種の研究を継続。一九七五(昭和五〇)年に父の正一氏がやはり二、三本に分けつし、二月が最盛期の「西田ねぎ」を。息子の宏太郎氏は一九六〇(昭和三五)年から高校の個人プロジェクトとして品種改良を始め、西田より早い十～十二月に出荷でき一本性が強い「宏太郎ねぎ(ビッグフェロー)」を完成。現在も熱い支持を集めている。筆者の記憶では現在の深谷駅舎ができた頃、熊谷方向上りホームに降りる階段に「ねぎは宏太郎」という大きな広告パネルがあったし、今では確認できないが本庄市のホームページに特産品として紹介されているという記述もインターネット上にあるから、かなりの支持を受けていたようだ。ちなみに筆者の一九〇五(明治三八)年生まれ祖父は生前九五歳頃までねぎを作っていたが、何度も種苗店で買ってくるように頼まれたのが西田。最後の数年は宏太郎しか置いていないこともあったが、それでも祖父の注文は「西田買って来てくんど」だった。ほかでも今回筆者の知己で唯一飯玉耕地の名を知っていた市内新戒生まれのM氏は、一九二〇年頃生まれの祖父から生前「いだまの宏太郎が一番うめえんだ」ときいていたという。そして宏太郎生みの親、西田宏太郎氏は健在。ある農家から「宏太郎さんとはよくダンスしたんだい」ときく、ダンディな農村紳士ぶりを想像すると楽しい。今回の資料として多くの知識を得た、「ゆめ☆たまご」メンバーの「FGF新鮮組」戸丸義之氏からコピーをお借りした、現上芝東小河田重三校長の長期研修報告「埼玉県におけるねぎ生産地域の変容に関する研究」は一九九〇(平成二)年発行のため、ねぎの品種の記述は「西田」「宏太郎」、それと今はあまりきかない「金長」で終わっている。それより前、一九八二年の『利根川と深谷ねぎ』では、金長と西田、それから冬の収穫期を過ぎてからの「おくねぎ」として「シオドメ」、「分けねぎ」として「ジャンボ」「七平」「アキラ」の品種名があった。このうち筆者も、「ジャンボ」の種袋だけは記憶がある。ところで、ここまで何度か書いた「F1種(交配種)」とは固定した形質を持った二つの品種を業者が交配した一代きりの品種で、現在ではほとんどの野菜がこのF1種だ。さらにいえば日本の野菜の種の自給率は一〇％未満といわれ、ほとんどが輸入のF1種ということになる。F1種は親世代に比べて生育がよく形質も優れているが、種子をまいても次世代は同じ形質はそろわず、品質も下がるため種採りをするのはあまりない。他品種といっしょに栽培すると自然に受粉してしまうため、交配種はほかの品種のない南米などの奥地で栽培採種されるという。ねぎはほかの野菜に比べてF1化が遅れたが、現在では多くのF1種＝交配種があり、ここ十年はむしろ主流となっている。対して、農研、西田シリーズのように種苗業者の交配によらないもの、自分で採種できる品種を「固定種(在来種)」という。種は安価だが、品が揃いにくくF1種に比べて栽培は難しい。なお、種苗業者のホームページなどでみると「西田」「金長」などもとは固定種だった品種から交配した種もあるようだ。品種は今回の研究の大きなテーマだったが、二〇一一年の梅まつり「深谷カハソツ」直前に市商工振興課の通称ねぎ之進からツイッターで「先輩女子に教えていただいた」という密度の濃い市内菅沼の種苗業者小池勝次郎商店ホームページの情報を入手。大いに参考にさせていただいた。現在人気のある品種をいくつかあげよう。生産者の「利根川Han-Run軍」高橋正樹大佐によれば「巻き(葉の重なる枚数)が少なく扱いが難しい」が「A品率(秀品率、上物率も同じ)」は高く甘みが強い「ホワイトスター」とその後継品種の「ホワイトタイガー」、品質が揃いやすく秀品率が高い「ねぎ界のカローラ」ともいえる存在の「夏扇四号」や「春扇」など「扇」系などが代表的な「F1品種」だ。なお、「A品率(秀品率、上物率)」とは、味は関係なく「長さ」など見た目だけで決定される市場の「A品」の割合。また、播いた種に対してどのくらいねぎが採れるかを「歩留まり」という。深谷ねぎがF1品種に大きくシフトしたのは、一九九三(平成五)年、冷夏が原因のいわゆる「平成コメ騒動」と同年、深谷周辺で小菌核腐敗病や黒腐菌核病が流行したことが決定的だったという。この年の流行病でほとんどのねぎが壊滅的な打撃を受けるなか、あるF1品種だけが病気に無縁だった。痛い目にあった生産者は以後その品種をこぞつくったが、別の年にはほかのねぎが何ともないのにその品種だけが病気にかかってしまう。翌年からその品種はすっかり深谷の畑からいったん消え、ブームの去った今では地味ながらつくり続けられている。補足すると、このいわば「平成ねぎ騒動」は当時市場開放を始めた中国からの輸入ねぎの呼び水となり、セーフガード発効などさまざまな問題を産んだ。生産者にとってねぎの品種選びに、病気と歩留まりが占めるウェイトは大きい。二〇一一～一二年の冬も南部のある生産者の畑では、ある品種は「くろきん」(黒腐菌核病)にやられて一枚皮をむくと墨が染みこんだようになったが、同じ畑でも別の品種は何ともないそう。メーカーは多様な品種を提供し、生産者は病気に負けず市場で高値をつける可能性にかけてそれを求める。多様な品種の中には、人気ブランドとほぼ同じ製品を他社に委託した「OEM品種」もあるという。味が問われることのない市場では、「太くてきれいな」ねぎが農家にはうれしい。中には病気に負けないためか、一部の生産者からは「あらあプラスチックだ」「バットじゃねえか」「あれなら人が殺せる」と揶揄されるような硬い品種も生まれている。その一方で前出市場関係者のように農研二号指名買いの消費者もいるし、出荷とは別に自宅食用に農研二号の種をつくっているという生産者の話もきいた。もちろん季節によっても使い分けられ、近くの生産者でもまったく別の品種を使うこともめずらしくはない。かつて比べて深谷ねぎは、バラエティ豊かな生産状況になっていることを強調してこの章を終わろう。筆者は祖父がまだねぎを作っていた頃、風呂に入ると買ってきたねぎの種を入れた手ぬぐいの袋が桶に入ってぶかぶかと浮かんでいたことをおぼえている。その種が採種したものかどうか当時きくことはなかったが、F1品種が主流と知ったいまは春先にちらほらみるねぎぼうずも少しさびしい。

【吉野秀雄からふっかちゃんへ～深谷ねぎの流通と語られ方】

「ふかや葱 深谷の駅に積まれみて さきたまがた 冬に入りけり」。群馬高崎出身、歌集を小林秀雄に激賞され、師事した昭和のダンディ・山口瞳には歌への夢をあきらめさせたという天才歌人吉野秀雄の歌集『早梅集』に収録された一九三六(昭和一一)年作だ。生涯病と闘った吉野には病気の歌も多いが、本作は厳しい冬を前にしたのんきな静けさを感じられる。風邪の時に喉に巻くなど民間薬としての機能もあるねぎが積み重なった様子は、病から離れられない歌人にどのように映ったのだろう。「千住ねぎ」も市場の名だったが、歌人が積まれたねぎで冬を感じた深谷駅が実は「深谷ねぎ」命名のきっかけらしい。大正時代にねぎの相場が下がったことがあり、当時の八基村の指導者渋沢治太郎氏が相談にきたので、後に初代深谷市長を務めた安部彦平氏が経営する、当時に仙道きっての海産物問屋と謳われた乾物屋永徳屋本店が自分の取引先だった信州、北陸、北海道、東北に深谷駅からねぎを出荷。その時に駅の名をとって「深谷葱」の商標をつけたのが最初という。流通なくして産業はない。資料をみると、深谷ねぎの歴史はそのまま流通の歴史だったことがわかる。前出河田氏資料から孫引きになるが、それまで近辺にのみ出荷されていた深谷ねぎの東京デビューは一九一六(大正五)年。大塚の松村有七氏によって出荷されている。その三年後には血洗島の林文一氏が二トントラックにむきねぎを積んで直接東京へ出荷したのが、当時画期的な出来事として話題になったという。大正の終わりには個人より団体で出荷するメリットが発見され、豊里に相次いで組合が誕生。一九二四(大正十三)年の河田義雄氏は深谷の叶屋自動車と提携を果たした。東京をおもな消費地として発展した深谷ねぎの流通は当初「土つき六貫目俵」で輸送され、途中の板橋志村坂では「立ちん棒」と呼ばれる人々が重い荷を押して運ばれたという。また当時から都内の消費者は泥つきを嫌うようになり、この嗜好の流れはすでに書いたF1品種全盛につながる。昭和に入ってから、豊里は農業先進地区として周辺ねぎ生産界を牽引した。戦後の消費拡大とともに市北部豊里、明戸地区のねぎ作付面積は増加したが、一九六八(昭和四三)年の生産農業所得では、豊里村(当時)の平均所得は埼玉県全体の二倍以上。ねぎは儲かる野菜だったのだ。河田氏資料には前出「日本一肥沃」な飯玉耕地の新会(新戒)でおもしろい話が出てくる。利根下流の妻沼男沼地区には新会からの嫁さんが多く、実家を通して農業技術交流が盛んで「野菜の先生は豊里(新会)だった」と当時の地元農家が語っていたという。そのうち、交通手段の発達とともに流通も変化した。おもな消費地である京浜地区だけでなく「山出し」と呼ばれる北海道、東北ルートも「野菜移出商人」によって拓かれたが、深谷のもやし屋飯塚商店ももとは新潟や東北にねぎなどの野菜を運んでいた業者。出張中に宿泊した会津の農家で知ったもやし業を市内新井で始めたのが始まりという。深谷ねぎ地域には多くの市場がありそれぞれが独自の流通ルートを持って発展してきたし、出荷組合、農協の一元出荷、大里一元出荷など出荷方法も変遷してきた。ユニークな独立系の存在としては一九五一(昭和二六)年に六〇戸の農家でスタートし、全盛期の昭和四〇年代には年間四億円の売上を記録、昭和

の終わりに解散した妻沼男沼地区の「愛農会」もある。高度成長期には農業も大きく発展したが、農具の果した役割も大きい。高島の飯塚房雄氏は一九六二(昭和三七)年に培土機としての耕運機「豆トラ」を開発。最初は青葉をなぎ倒してしまうので相手にされなかったが、やがて倒すのは出荷時に取ってしまう葉だとわかり二年後には爆発的に普及したという。一九六六(昭和四一)年には土寄せ機もデビューさせている。引用は既出『利根川と深谷ねぎ』だが、図書館でキュートな「豆トラ」の文字をみつけた筆者は心が躍った。自分の幼児期に祖父が使っていた耕運機のさびが目立つ赤いボディに書かれていた文字こそ「マメトラ」だったのだ。話を流通に戻そう。一九七〇年代にスーパーをはじめとする大型量販店が登場以降、さらに流通のかたちは変わってきた。メーカーとの直接契約もその一つで、かつては土がやわらかく寄せにくいのでねぎに不向きとされた南部の藤沢地区櫛引でのねぎ導入は一九八〇(昭和五〇)年頃にインスタントラーメンの乾燥野菜用として始まったという。この頃には技術的な向上もあり、土にとってねぎは新しい作物だったため、南部でも高品質のねぎが生産されるようになり状況は変わっている。とくに多雨の夏期では、砂壤土で水はけがいい南部の方がねぎ栽培に向く。利根川Han-Run軍高橋大佐は、年間を通じての安定供給のため夏期は南部で生産しているという。バブル崩壊後の平成期からは資本の集中が進んでいるが、一方で生産者団体や独立流通業者、農具商業者などさまざまな母体による産直店も増えている。出荷までの作業効率を飛躍的に高めた圧力利用の皮むき機など生産現場の機械化はさらに進行。産地ならではの発明品として、ねぎ植える高齢者が腰が痛いというので車輪をつけて負担をなくした、累計販売二百台を数えるくねぎ畑のフォルクスワーゲン>横瀬萩野製作所萩野明氏発明のねぎ定植機、愛称「オギノ二〇〇〇GT」はテレビでも紹介された。流通面では、交通網の進化やシステム化で配送が格段にスピードアップしたことが大きい。酒販店の配送を利用して飲食店に農産物を届ける利根川Han-Run軍、飲食店に自家製品を届ける若手農家集団FGF新鮮組など、独立系の試みも目立ってきた。インターネット販売は、旧七ツ梅酒造跡深谷でててて編集局の「深谷新戒葱オンライン通販ショップ」など異業種の参戦も増え趣向を競っている。ねぎに関する表現活動も盛んになってきた。一九九八年(平成十)年に市のPR事業として島津重矢が歌った『おねぎのマーチ』が登場。運動会などで振り付けが踊られているほか、深谷駅の発車メロディーにもなっている。二〇〇八(平成二〇)年にご当地映画として製作されたたかひろや監督『傘』では、ヒロインがねぎ農家の娘として登場。深谷発の映画作品としてインディーズムービーのもっとも新しい伝説となった二〇〇九年に第一作が公開された入江悠監督『サイタマノラッパー』シリーズでは「フクヤ」市の象徴的な名産としてブロッコリーがクローズアップされてきたが、最新作である二〇一二年の『ロードサイドの逃亡者』では故郷を離れたマイティが恋人と台所でラーメンをつくりながらの抱擁シーンで、「ネギは？」「...フクヤ産」「よし」とラップした。なお、同シリーズに影響された群馬富岡の中学生山内智寛監督の『深谷へGO!』では、群馬の中学生が下仁田から持って来たねぎを深谷のねぎ畑に植える。ブームが続くご当地ゆるキャラも、深谷ではねぎは外せない。二〇一〇年にデビューした深谷市のゆるキャラ「ふっかちゃん」はねぎが頭に生えているし、「ゆめ☆たまご」のキャラクターねぎ之進は頭に載せている。二〇一二年には市会議員でもある日本唯一の乳ミュージックシンガーソングライター、ミルク082が『ねぎ〜サンバ』を書き下ろし、『ゴーゴーふっかちゃん』とカップリングでCDをリリースした。

【「深谷カルソツ」と「深谷ねぎまつり」～深谷ねぎの新たな展開、そして「味」】

二〇一二年の「ゆるキャラグランプリ」でふっかちゃんは五位。前年二月に取材されたテレビ東京の『出沒！ アド街ック天国』では、当時視聴率ナンバーワンを記録したほど、深谷市は地元愛の強い地といわれる。その「アド街」でランキング一位の「深谷ねぎ」に対する市民の思いも相当のものだが、最後にここ数年のねぎへの取り組みや、現在の市内ねぎ産業の様子をみていこう。まず、全国的なイベントとして、二〇一一年に、全国から一一の産地を招いて第一回が深谷で開催された「全国ねぎサミット」がある。同イベントは二〇一二年も参加者を増やして岐阜岐南町で開催。他地域とのこうした連携も近年は盛んだ。しかし、ローカルな食文化の主役は市民。食品業者、家庭、それぞれの楽しみ方で、日本最大の産地らしい百花繚乱たる食文化を現出している。ねぎは深谷産を使うのが当たり前の市内飲食店には、意外に「深谷ねぎ」が名がつくメニューは多くない。テレビ・新聞でよく紹介される国済寺そば遊歩のごま油で炒めたねぎが二本入った冬季限定の「深谷ねぎそば」、宿根うどん茶屋三男坊の「深谷カルソツ」の原型になった「泥ねぎ一本焼き」、生産者利根川Han-Run軍高橋大佐の名が入った石塚家蔵の「高橋さんちの深谷ねぎ串」、田谷やまだ家の「ネギかつ」など、火を通すことでねぎの甘さを引き出したメニューが多い。「日本一ねぎを知るイタリア料理屋」を自称し、その日使ったねぎの産地、品種を明記した「ねぎ黒板」を掲げる「深谷イタリアノ」宿根パンチャ・ピエーナは、玉ねぎでなく深谷ねぎを使ったメニューを多く創作している。「季節ごとに選んだ深谷ねぎと鶏肉のアンチョビ風味パスタ」は、そんなねぎへの傾倒を表現した自信のメニューだ。ほかにも市観光協会のマップで一七店舗を数える郷土料理の「煮ぼうとう」はじめ、日本一の生産量の市内飲食店ではどこでも惜しげもなくねぎが使われているし、仲町富士屋の「深谷ねぎ海老バーガー」などもある。深谷みやげによく使われる加工品は、いわば<平成ねぎ元禄>。スタンダードが次々と定着している。菓子では本田ケ谷新井製菓の「葱みそせん」、起会西間堂本舗の「ネギみそまんじゅう」など。ねぎの漬物自体がめずらしいが、さすがに「関東一の漬物名産地」岡部地区は、醬油漬、一本漬、しば漬と三種揃える岡部マルツ食品のほか各社開発が進む。観光客の集まる産直店、道の駅はオリジナル商品にも力を入れていて、「深谷ねぎドレッシング」は小前田道の駅はなぞの、上野台とんとん市場が競作のかたち。近年流行の食べるソースでは、道の駅はなぞのに「かける！ 深谷ねぎカレー」、とんとん市場に「深谷ねぎのおかずみそ」がある。飲みものには深谷産米とねぎを使った焼酎「ねぎらい」。食べられない商品、いや、アートというべきか、ねぎと同じ沖積土の賜物深谷瓦から深谷町旧七ツ梅に工房を置く鬼板師鬼義創作、全長五〇センチの「泥ねぎ一本焼き用大皿」が異彩を放つ。その大皿はもともと本場スペインがねぎ焼きカルソツを瓦に載せて供することから、「深谷カルソツ皿」としてうどん茶屋三男坊のために開発された。ここで「深谷ねぎまつり」につながった、東日本大震災前、二〇一〇年から一一年の冬の「ゆめ☆たまご」の取り組みを振り返ろう。二〇一〇年十一月の深谷市産業祭でスタートした「ゆめ☆たまご」はその後も活動を継続。初の市外出展として二〇一一年二月にさいたまスーパーアリーナで行われた農工商連携フェアに参加した。当日行ったのが、品種と産地を明確にして「深谷ねぎ」を食べ比べる「利きねぎ」だ。そして、そのイベントとして関係者、報道関係者、野菜ソムリエら向けに深谷公民館調理室で一度、「利きねぎ」を開催した。これは飯塚商店飯塚君の発案。「伝えること」を重視する「ゆめ☆たまご」思想に基づき、バラエティに富んだ深谷ねぎの世界の理解を深めようとする産地、品種の異なる市内十のねぎの素性を明らかにした上で味わうという画期的な試みだった。生ねぎの鮮烈さに涙を流し、茹でねぎの甘さにほろっとした約二時間。図らずも包丁人たちのねぎ切りショーも上等なエンターテインメントとなり、多くの新聞で紹介されたほか、生産者からも問い合わせが相次ぐなど大きな反響を呼んだ。参加者が「利きねぎ」で学んだのは深谷ねぎの多様性。エントリーの十種はどれも個性的で味わい深く、辛さに悲鳴をあげながらそれぞれの違いははっきりした。なお、よくいわれる南北の違いは思ったより感じられず、むしろ農研二号、宏太郎の固定種と交配種など、品種の違いの方が確認されている。そんなおり、三男坊女将がメンバーが来店中に子どもの頃に食べたおやつを思い出して出した「泥ねぎの丸焼き」がメンバーに衝撃を与える。そして同年一月二〇日、筆者がきいていたラジオJ-WAVEの番組でスペイン、カタルーニャ地方のねぎ焼きカルソツを知った。インターネットで現地の様子を知ると、これは日本最大のねぎ産地深谷でこそ日本版をすべきと、パンチャ・ピエーナ、ボスパンチャがインターネットで調べてつくったソース「ロメスコ」、付け合せの「パンデトマテ」を用意し、一月二九日、急遽、旧七ツ梅酒造跡の深谷にぎわいタ市で初の「深谷カルソツ」が敢行された。この時すでに、「宏太郎」「ホワイトスター」「味一八番」と、品種を明確にして違いを楽しむ「ノルマ・デ・深谷カルソツ」(深谷カルソツルール)は確立している。さらに、二月二〇日に櫛引「緑の王国」で行われる「梅まつり」出店を要請された「ゆめ☆たまご」は、「深谷カルソツ」の完成形を提案。マルツ食品「ねぎの一本漬け」、パンチャ・ピエーナ作アーモンドの代わりに飯塚商店発芽大豆もやしを使った「シュクネスコ・デ・パンチャ」など七色のソース、やまだ家の「ウメダ・デ・ポール」、そして既出ペルー・ワンカイナといったソース陣のほか、大塚島ブルーモルフォの「ねぎディスポレイ」、萩野製作所のカルソツ標準機「オギノ式カルソツマッキーナ」(マシン)、熊谷の酒販店騎西屋軽トラ市との連携「二〇キロレリーヴォ」など関連業者が勢揃いする一大イベントとなった。本稿「梅まつり」直前版も、メンバー有志のデザインを施され当日の会場で配布されている。新聞で知り自作の「農研二号」を持ち込んだ市内の農家、二百円払ってステッカーをもらおうと自分からどどん食べていくまつりの訪問客。「深谷カルソツ」は大きな成功をおさめ、その後も恒例のタ市や市内の産直店、学校の食育としても継続的に行われている。二〇一二年、この「深谷カルソツ」を軸に、市民発のまつりを立ち上げようとしたのは、前年市議に初当選したミルク082村川徳浩氏だった。「ゆめ☆たまご」会議の席で協力を呼びかけると、メンバーの何人かが実行委員に名乗りを上げ、パンチャ・ピエーナ・ボス栗原統氏が委員長に就任。氏がライフワークとする祭り人脈や深谷市はじめ関係団体が協賛、協力するというかたちで、二〇一三年一月二七日、深谷駅南口すぐ

瀧宮神社にて第一回が開催されることになった。まつりは、本殿での「ねぎ奉納」、「深谷カルソツ」を核とし、約四十もの出店者が揃う「ねぎの市」の二本立て。ねぎへの感謝を、ねぎを楽しみこと、ねぎに関連した表現で表す画期的な市民祭だ。当日はカタルーニャのカルソツと同じ一月の最終日曜で、将来的には、ねぎを通した国際交流も画策されている。まつりは創造だ。これまでみてきたように、深谷ねぎの歴史は百年ロマン。たくさんの人々がよりよいねぎを求めて試行錯誤を重ねてきた足跡が、二〇一三年現在の深谷ねぎである。だが、そこに問題も少なくない。もっとも大きな一つは、実際に畑でねぎをつくる後継者問題。テレビのぶつ切り推奨のS君は、主生産地である明戸地区約九〇人の中学同級生の中でただ一人のねぎ出荷者だ。そしてねぎそのものの問題。今、深谷ねぎの風土、品種、流通は、大きな転換期にたどり着いているのかも知れない。風土では、ここ数年の気候の変化、とくに筆者が「利根川フェーン」と呼ぶ夏の酷暑は夏ねぎにとって負担は大きい。さらには少子化の進む農村部では、夏の間快適な冷房に入りっぱなしで、田舎にいながら田舎の環境で暮らしていない少年少女を生んでいる。品種と流通の関係は深い。市場でのねぎの価値は食べてどうかではなく太さや揃いなどほとんど見かけだけで決定され、これまで生産者はそんな市場で価値を高くするための努力を続けてきた。太くて均一な品質に育つF1品種を中心とした生産。多くの品種が揃い一見すると多様だが、ねぎそのものの質も変えてしまっていないだろうか。商品であるねぎは、生産者サイドからだけでは決して変えることはできない。商品を深く知ろうとする消費者、そして消費者が望む商品を適正に動かし、かつ生産者、消費者に提案する流通業者がいて、はじめて商品はよくなっていく。ねぎまつり周辺では、食品に対する価値観が統一された方向に向かっていることに対する危惧の声もよくきかれる。「おいしい」「きれい」。こうした常套句が「プラスチックワード」になってはいないだろうか。ねぎに関する近年の取り組みは、もやし業者飯塚君の「もやしが今のよう価格でしか語られなくなったのは、われわれ生産者が伝えることを怠ったからだ。深谷の主力産業であるねぎに同じ道を歩んでほしくない」との指摘に象徴されるが、これは生産者だけでなく消費者、流通業者とともに考えなくてはいけない問題だろう。「ゆめ☆たまご」の目的は産学官連携を通しての産業活性化だが、極端に陥らない適正な産業でなくては活性化はあり得ない。自分たちの「おいしい」や「きれい」を考え直すことから始めよう。最後に深谷ねぎの「おいしさ」とはどんな現象なのか。これも、極めて個人的に考えてみる。前出農林センターA氏のゼミナールでは専門外でわからないとしながらも、化学的には甘さは糖類、辛さのもとともしかしたら硫黄分、硫黄分の多い火山灰から生える深谷ねぎの辛さは熱によって分解されるのかも知れないというところで終わった。その甘さについてある夜、メンバーが第二次会議を繰り広げる串焼きや雷文での、毎日ねぎと格闘している利根川Han-Run軍高橋大佐の言葉が忘れられない。小さな目を輝かせながら大佐が語ったのはねぎの「生命への意志」である。「寒い夜、ねぎは負けちゃなんねえ、負けちゃなんねえって、自分のなかに栄養分を生きたために溜め込むんですよ。だから霜が降ってからのねぎじゃなきゃ、甘くなんねえんです」。この言葉をきいた時、同じ地で育った筆者が理解した「ねぎがおいしい」という現象は次の通りだ。冬の間、強地を西から眺める白い浅間山、その色が北から吹く赤城おろしに晒されて灰色に乾く土のなかで、生きていくために鍛えられた白くやわらかな味のダイヤモンド―それが深谷ねぎだ。「深谷ねぎ」が百年育って「深谷ねぎまつり」になった。これから百年後には赤城おろしがきつい一月の終わりを、深谷市民は「ねぎまつり」の季節と呼んでいるだろう。私たちの多くは百年経つと生きていないが、深谷ねぎはきっとその深い緑と土に隠した真っ白な美しい姿で、浅間山から運ばれた沖積土と洪積土の上で並んでいるに違いない。赤城おろしが深谷の冬を凍らせるこの季節、ねぎぼうずが咲くまではまだ日がある。(二〇一三年一月二六日)

朗読

- 【「深谷ねぎ」という「現象」】
小林 真(上増田在住、著者)
- 【二つの浅間火山灰が出会う約束の土地～深谷ねぎの風土】
第二〇代深谷フラワーQueen<めぐ・えり・レイチェル>
- 【ねぎぼうずの百年ロマン～深谷ねぎの品種】
木部裕貴(宿根出身、俳優、新井薬師「SUNIT商店」経営者のひとり)
- 【吉野秀雄からふっかちゃんへ～深谷ねぎの流通と語られ方】
佐藤礼奈(上敷免在住、高校では演劇部で活動し、春からは表現活動を学ぶ大学生)
- 【「深谷カルソツ」と「深谷ねぎまつり」～新たな深谷ねぎの展開、そして「味」】
今井雄一(普済寺在住、俳優、出演映画に『エンプティブルー』)

画像協力