

朴念仁がなぜ孀恋村をうろうろして「岩魚の池」を見つけたのか・・・そのいきさつにまつわる記録を残しておきましょう。「グリーンチャンネル」の農業番組の時間（アグリネット）用に作った《食材生産者をたずねる番組》・・・生産者を応援する番組企画。

いまはローコストでできるので、TVで全盛ですが、当時はこのような番組はあまりありませんでした。・・・食育が提唱されて、グルメブームになって、好い生産物をつくる生産者は、いまは貴重な情報発信源になっています。

草津温泉にしばしば行くようになって、懐かしいキャベツ畑を見に行くと、たまたま岩魚に巡り合ったわけですね。

グリーンチャンネルの開発業務を担当させていただいたことが、現役後の「夢ビジネス」を始めるきっかけをつくってくれていたわけなんですね、感謝。

野菜王国 群馬の太陽を浴びて！（約15年前の取材です）

「キュウリ」一位、「枝豆」二位、「茄子」三位。それが群馬県の野菜生産の実力である。「夏秋キャベツ」においては、群馬県孀恋村のキャベツが関東地方で80%のシェアを誇るという。この季節、なんと二十万ケースのキャベツが、毎日、九州・沖縄から北海道まで出荷されていく。一ケースに約八個入るというから、一六〇万個のキャベツが毎日、手作業で収穫されていることになる。シーズン全体では…と考えると、いったいこの孀恋村に何株のキャベツが植えられているのだろうか。

キャベツ・キャベツ・キャベツ

ところで、キュウリは胡瓜、ナスは茄子。ではキャベツは漢字でどのように書くのですか？ 広大なキャベツの畑の広がりの中で、孀恋村大笹地区の生産者の方に撮影の暇を見つけて小さな質問を試みた。「玉の菜（玉菜）と書いたんです・・・昔は。ただ、呼び方はキャベツとは云わないで、タマナと呼んでいました。

明治のころから、自家用に栽培していたということになってはいますが、本当のところはいつから作られるようになったか、よく分かりません。おじいさんたちの言い伝えから、明治にはすでに作られていたようです。キャベツ？ その名の由来は知りません。息子たちは玉菜という呼び方を知りませんでした」

この地のキャベツ畑の歴史を感じるお話がうかがえた。「大規模に出荷するようになったのは昭和三十年代からでしょうか。孺恋の畑では、年に一回キャベツを作り、その後は畑を整えて、冬は休ませます。ここは北海道旭川の気候に匹敵するそうです。年間平均気温が摂氏十度。夏の気温は十五度から二十三度と、昼と夜の温度差が大きく、夏秋(かしゅう)キャベツ栽培に最も適した土地だと思います。国や村の支援もあって、私のところでは今、五ヘクタールつくっています」

孺恋村のキャベツ畑は、吾妻川をはさんで、浅間山と白根山・四阿山の裾野、標高千メートルから千二百メートルの高原に広がっている。

.....

食材探訪の紀行番組といってもグルメ番組とは制作目的が異なる。むしろ日常の食卓に上がる食材の生産地から、新しいなにかを発見をしたい。こう主張して、「夏は野菜。野菜なら首都圏向けの大生産地。その代表格になっているキャベツ王国・群馬県孺恋(つまごい)村にしよう！」と宣言してみた。だがあのどこにでもあるキャベツに面白いエピソードが見つかるのだろうか。本音では、不安を残したままの現地入りとなった。

その取材が二日間、緊急に遅れることになった。稀にみるゆっくり台風が東海地方に上陸、関東をめぐって進んでいたからである。雨台風。幸い昨日のご前中になって急速に勢力が衰え、太平洋沿いを足速に抜けて行った。そして群馬県には明るい日差しが戻り、キャベツ畑は、一部で収穫が再開されていた。本間さんの畑への案内役はJA孺恋の滝沢孝好さんたち。キャベツのプロが三人そろい、自由に質問できるのが嬉しい。畑のキャベツは瑞々しく朝日に輝いている。カメラを通じてビデオモニターにも生き活きたキャベツの若草色がいっぱい広がっている。撮影日の延期決断は吉と出た。

.....

朝四時に畑に出て、とり入れ作業を昼まで続ける生産者のお話は、ゆったりとしていて、今が一年で最も繁忙な日々であることを忘れさせる。「取入れだけは手作業です。まだ気温の上がないうちに、畑で十キロ入りのダンボールに詰めて、これをJAの与冷庫に入れるんです。キャベツは冷やして市場に出します。温まると萎れてしまいます」

取り入れの時期は、早朝の時間にお手伝いをお願いしているのだという。仕事に出かける前の勤め人や知り合いの奥さんなどのアルバイトがキャベツの出荷を支えている。

キャベツ栽培は、連作障害のでない畑づくりがまず大切なポイントである。永年キャベツだけを生産してきた孺恋村の苦悩はここにある。いまJAは、有機肥料を増やし、またフェロモンを使って害虫を追い払う方法の採用を奨励している。一時期より農薬も半減しているという。またキャベツや野菜以外の作物を連作のあい間に作るような工夫も、連作障害防止に採り入れているという。

でも、孺恋村はやはりキャベツが本命商品。畑は、見渡す限りキャベツである。吾妻（あがつま）川沿いの国道を車で通過しても、この辺りの農園の実態はわかりにくい。もしこの畑の雄大な風景を眺めなければ、長野原から上田に向かって峠を登りきり、その鳥居峠で道を左に折れて、農道に乗り入れてみるといい。車の向きを大きく回転したころ、その眼下に、これが岩山の屹立する山国・群馬県の畑かと目を疑うような広大な緑の畑が現れることになる。

種から育てた苗を三十日から三十五日で、畑に定植する。これは機械化に成功している。あとは害虫駆除と施肥作業。もう一つ恐ろしいこととしてあげられたのが天災の降雹（こうひょう）である。雹が降ると、作物に穴があき、痛んで商品にならない。こうなるとすべてを土の中に漉き込むしか手がない。

収穫時期を計算して、種植えの日を決める。大産地が全国のキャベツ需要をまかなっていくのだから、JAの計画生産の指導は精密を極めているのだろう。農業といっても、この農業は、個々の生産者が勝手に行うのではなく、地域全体で組織的に計画的な活動を実践し、その生産力と競争力を作り上げているのである。だからテレビのCM展開も可能になり、揺るぎない生産地として認められている。日本にもこれだけ実力を蓄えた農業生産地があったのだと、改めて感心させられた次第である。

見渡す限りのキャベツ畑に「やわらかキャベツ」と普通の葉の「硬めのキャベツ」が育っている。やわらかキャベツということについては、うかつにも、私は今までまったく意識していなかった。「これがやわらかキャベツです。品種改良されたもので、生で食べるのに向いています。関東にはこれが出荷されます。あのダンボールの印刷がオレンジ色なのがやわらかキャベツのパッケージ。緑の印刷が硬いキャベツのです。関西では、漬物やお好み焼きに入れるので、水分が少なく、目減りしないキャベツが良いようです」

なるほど、生のキャベツがつきものの豚カツは東京の食べ物。お好み焼き屋は圧倒的に大阪のものである。食べ放題のキャベツを売りにする豚カツ屋。キャベツの量で具を充実させるお好み焼き屋。そしてキャベツの生産地での二タイプのキャベツの品質管理。理屈は合っている。そのキャベツも、料理法になると、産地と消費地とで大きな差はないようであった。それは、キャベツが新鮮なまま、消費市場に供給されているからかもしれない。啓子さんが番組でこのキャベツを「新鮮で美味しい」と強調しているが、生き締め直後の

魚介類とマーケットにならんだ魚とを比べた時のように、キャベツは産地と消費地で味が違うことにはならない。

なぜなら、「午前中に収穫したキャベツは、与冷庫に入れられて、翌朝出荷されます。与冷庫の役割は、キャベツを摂氏五度に冷却します。植物は生きていますから、呼吸します。すると熱が出ます。五度にすると活動が止まります。やわらかキャベツは水分が多くて萎れやすいので、真空与冷という方法で、三十分ぐらいのうちに五度まで下げます。普通のキャベツは通気与冷で下げます。朝まで八時間から十時間かけて冷たくして、保冷車にのせ、各地に出荷されていきます」…そう、キャベツが眠っているうちに、市場の皆さんの手に渡るわけである。JA孺恋の方が与冷庫の中で説明してくれた。

スーパーマーケットなどの管理がよければ、キャベツは眠ったまま、新鮮なまま、消費者の手許まで渡っていたわけなのである。ちなみに九州でも三日目に、沖縄でも四、五日で、お店に並ぶという。つまり家庭の保冷庫にうまくバトン・タッチできれば、キャベツは新鮮なまま食べられるのである。でも、買い物籠から床に転がされたり、日向に置かれたり、植物の組織が壊れてしまうような低温の冷蔵庫にほうりこまれたり。各家庭に到着しからのキャベツは受難の時を送っているのではなかろうか。

畑で、収穫時にはねられたやわらかキャベツの玉を割り、中のかけらをかじってみた。新鮮な、ほんのりとあまいキャベツの歯ざわりとその香りが口の中に広がる。豚カツに添えられた千切りキャベツにソースをかけて食べるのは格別。キャベツ炒めは最高。ロールキャベツの肉汁を包んだ旨さ、それを肉汁ごとご飯に乗せて食べる幸せ。シチューやボルシチのキャベツ。キャベツの味噌汁は、だしカスの煮干のほろ苦さを伴った朝餉の逸品。そんなことを考えながら、本間さんの奥さんとJAの女性スタッフがごいっしょに用意してくれた料理の撮影を眺めている。千切り、野菜炒め、漬物、蛸と和えたマリネ。それに「いくさ 和え」と「キャベツコロッケ」が紹介される。イクサとはエゴマのこととか。味噌炒め風のお惣菜である。キャベツコロッケは、その付け合わせにもキャベツが添えられているが、コロッケの中味にキャベツと肉を入れたもの。

ところで「キャベツの花はどんな花ですか？」花の写真に凝っている私は、カボチャ、胡瓜、茄子、インゲン、茗荷、ジャガイモ、ニガウリ、トマト、葱、ピーマン、菜の花など、機会があれば野菜の花に接写レンズを向けてきた。でもこれまで、キャベツの花を作品にする機会はなかった。日本最大のキャベツ産地で、代々キャベツを育ててきた本間さんに聞いてみた。「キャベツの花？ そうですね見たことないよね～キャベツをそのまま育て続けると花は咲くんでしょうがね～！」とおっしゃる。種は種苗会社から仕入れるから、自分で花を咲かせることはないにしても、一日に五百ケース、四千個もとり入れる生産者の方へのインタビューで、「花を見たことがない」という返答が帰ってくるとは思ってもみなかった。

キャベツ栽培で有名になってきた孀恋村。この孀恋の名は、ヤマトタケルノミコトが蝦夷（えみし）と戦った後、西の国に帰る道すがら、亡きオトタチバナヒメをしのび、この村の鳥居峠にて「ああ、吾が妻よ」と嘆き悲しんだことが由来であると云われている。吾妻（あがつま）と孀恋（つまごい）。草津、白根、浅間。どれも美しい名である。

撮影班はそこを後にして、吾妻川に添って、吾妻町荻生の Y さんの畑に向かった。群馬の太陽は少し雲の中に隠れがちになっている。

（以下 略）