

春にんじん日本一の板野町をたずねて

冬になると吉野川下流域に広がる見渡すかぎりのトンネル群。秋に種をまき、春に収穫する春にんじんを育てているハウスだ。吉野川の北岸に位置し、旧吉野川が町を流れる板野町や藍住町は、春にんじんの一大産地。3月上旬から6月上旬にかけ出荷されるが、最盛期は3月20日から5月20日頃。徳島県は春にんじん生産量日本一。年間を通じて、北海道、千葉県に次いで3位となっている。

もともと、この地域で作られていたのは、正月に煮物に使う金時にんじんだった。まず、昭和30年代前半に藍住町でトンネルの試験栽培が行われ、その後、鴨島町(現・吉野川市)、石井町、徳島市などでトンネル栽培の試験栽培が行われ、昭和36年頃から全県で栽培が始まったとされている。現在、藍住町と並び、生産の中心となっている板野町。この全国一のにんじんは、どのようにして作られているのか、板野町へ、その秘密を探りにでかけた。

青空と見渡すかぎりの春にんじんのトンネル群





徳島県のにんじん栽培の転換期はトンネルの登場

「この辺で、春にんじん(西洋にんじん)栽培が盛んになったのは、今から50年ぐらい前、昭和40年代前半かな」と語るJA板野郡人参連絡協議会会長、岡本英樹さん。にんじん農家として、47年。1.2ヘクタールの農地で人参を育てる。にんじん農家を始めた当初は、金時にんじんやチャンテネという黄色いにんじんを育てていたそうだ。

やはり、徳島県で春にんじん生産の発展には、トンネル栽培の開発が大きかったという岡本さん。北海道の秋にんじんが流通するのは、8月から11月。千葉県冬のにんじんは、11月から3月。(現在千葉県では、

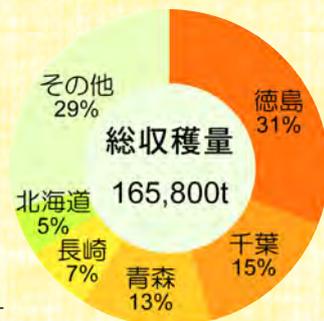
春夏にんじんも育てている)徳島の春にんじんに生産されるまで、4月から5月に全国的に流通するにんじんがなかった。その合間を縫うように、トンネルを使って栽培される徳島県の春にんじんは、高値で取引され、食生活の西洋化もあいまって、栽培農家はぐんぐんと増えていった。平成29年産JA板野郡(上板町・板野町・藍住町)管内の作付面積は、647.9ヘクタール(東京ドームの約138個分)板野町内で314.9ヘクタール(東京ドームの約67個分)。いかにこの地域で多くのにんじんが作られているかがわかる。

※東京ドームは、約4.7ヘクタール。

■春夏にんじん全国の収穫量



平成27年産野菜生産出荷統計
(農林水産省)をもとに作成。



「昔のチャンテネというにんじんは、苦かったんですよ」という岡本さん。今年でにんじんを育てて47年になる大ベテラン。



吉野川と温暖な気候が生み出す春にんじん

1年を通して温暖な気候で雨も少なく、栽培時の温度調整もしやすい気候にも恵まれているこの地域。吉野川の流れが運んだ土で形成された沖積平野。その土は、多くの栄養分を含む。「こう。ほろっとね。手で握るとこぼれ落ちるような土がいいんですよ」手でにぎる動作をしながら、教えてくれた岡本さん。吉野川の流れが運んだ空気を含んだふわふわとした砂壤土で、にんじ

ん栽培に適してしているのだそうだ。栽培には、水が多すぎるのは禁物で、ほどよい水持ちと水はけが重要という。このような豊かな吉野川の恵み、水資源や土が生産量日本一の春にんじんを生み出しているとも言える。

人参のトンネル群。
昔は、骨組に孟宗竹を使っていたそうだ。





春にんじんができるまで

徳島の春にんじんは、3月上旬から6月上旬まで出荷される。その後、まず行うのが、来年の収穫に向けての土づくりだ。この土づくりが品質向上の決め手となる。この時期、肥料をトラクターで丁寧にすき込む。丁寧に作業を行わないと、にんじんがまっすぐにならず、食感が固いにんじんとなる。その後は、種まき。トラクターがあるので、うねに沿ってまっすぐきれいに種がまける。種まきと同時にトンネルの組み立てとなる。トンネルを作ってから、一番気を使うのが1月末頃。にんじんの成長にかかせない温度は、22℃～23℃。高すぎると、葉の部分が育ちすぎて、にんじんの芯が固くなって食べられない。反対に穴をあけてしまっ



トンネルのビニールをはずして収穫

ら、寒い日が続くとにんじんが成長しない。天気を見ながら、穴を開けるタイミングを見るのが本当に難しいという。トンネルのビニールを外すのは、収穫するその日。ハウスをかけて雨にも当てず、大切に育ててきたにんじん。

岡本さんがそのことを語る時、わが子を見るような優しい表情になった。



出荷前にきれいに洗浄して土を落とす。



さあ全国へ。梱包作業。



とっても甘い春にんじん、安心・安全を全国に

岡本さんが収穫期に毎日飲んでいるのが、にんじんジュース。にんじんの糖度は、最盛期には、8度から10度にもなる。「ジュースで飲んでもらえるとその甘さが一番わかります」岡本さんも、その甘さに胸を張る。年に数回キャンペーンをかねて、にんじんの販売に出かけているが、「はちみつや砂糖を入れているのか？」と聞かれることも多く、必ずお客様の目の前で絞るようになったと裏話も披露してくれた。

JA板野郡管内で作られているにんじんの品種は、60%近くが^{あやほまれ}彩誉という品種で、その次が^{あいこう}愛紅だ。どちらも色が美しくて生育がよい。にんじん臭さがなく、子どもも食べやすい品種だ。これらのにんじんを育て、

全国へ届けるのが岡本さんたち農家の方の役割。化学肥料を減らし、有機肥料を使う、低農薬、出荷前から出荷中にかけて、残留農薬分析と放射能検査を行い、安心・安全なものを届けるのはもちろん、全国の市場へ出向き、いつ、どんなものが求められているか、動向調査も行う。

徳島の春にんじんは、これからが最盛期。今日もどこかに出荷されて、徳島の春にんじんを食している人がいる。皆さん、ぜひ、徳島の春にんじんを味わってください！

取材・資料・写真協力

JA板野郡営農経済部陳部事業所 吉川 准次氏

・写真については、岡本さんの写真以外は、JA板野郡営農経済部陳部事業所提供

☆文中表記 今回の取材でのにんじんは、春に収穫する春にんじんですが、統計上は夏に収穫するにんじんといっしょに計算するので、春夏にんじんと表記している部分もあります。



竹谷家11代目 にんじん農家訪問記



春にんじんのトンネル畑をバックに、笑顔いっぱいの竹谷一家。写真右から たけやかすひろ 竹谷和宏さん、
まさこ 正子さん、としこ 利子さん。和宏さんを中心に話を聞くことができた。

幼い頃、家族総出で、にんじんの出荷作業をしている時に、乳母車の代わりに、お母さんの利子さんの近くで、にんじんの箱に乗っていたという和宏さん。子どもの頃から祖父や父のにんじん作りを手伝ってきた。現在は、JA板野郡 栄洋人参部会副会長も務めている。

栽培は、にんじんが中心で、その他に大根やレンコン、米など。にんじんを栽培する環境も、どんどん進化し、機械の大型化も進み、作業効率が高くなった。ピーク時には1日で1ケース10kg入りを500ケースほど出荷している。和宏さんがお父さんの跡を継ぎ、農業を本格的に始めた20年前に比べると、2倍以上の出荷量だ。

「吉野川が近くに流れる、水と土に恵まれた地元で、自分の采配で、色々なことにチャレンジできる。板野町のにんじんは、良いものが穫れて当たり前、というプレッシャーもあ



トンネルの中。生育具合や天候も見ながら、収穫するタイミングをみていく。

りますが、やりがいがあります」と和宏さん。

また、地元の子どもたちにも農業に親しんでもらおうと板野南小学校と同幼稚園の子ども達を対象に、にんじんの種まきや、収穫なども体験してもらっている。子どもたちと町で会った時には「にんじんのおっちゃん、甘くて美味しかった。ありがとう！」と言ってくれると疲れも吹き飛ばさそう。子どもたちに愛されている竹谷一家。今日も作業が続く。



地元の農産物を使った加工品で町を元気に 板野町ふるさと味づくり研究会

「板野町は食材が豊富。にんじん、なす、れんこん、大根、桃とか1年を通じて旬のものがあるんよ。水も気候もいいけん、いい野菜や果物が収穫できる。ええところよ。」と、にこやかな笑顔で話してくださったみなさん。「板野町ふるさと味づくり研究会」は、地元の特産野菜を食べてもらいたい、板野町のことを知ってもらいたいという想いから平成2年に結成された。



最初に作られたのは「れんこんクッキー」。地産地消で子どもから大人まで安心して食べられるものを！と「米粉にんじんロール」「板野町特産春にんじん使用焼肉のたれ」「米粉パン」地元の野菜入りの「米粉シフォンケーキ」や地元の野菜を使ったアイスクリームなど次々と商品化を実現。



取材に伺った日は、試作品の「にんじんジュレゼリー」が作られていたところ。にんじんジュースやソース、はちみつなどが絶妙にミックスされた、色鮮やかで優しい甘さが広がるゼリーだ。作られているものすべてが自然の優しい味。毎日ふるさと工房で販売もしながら研究を重ね、幅広い世代に、自信をもって、食べてほしいものを作っている。

板野町ふるさと味研究会の右から、会長の新名純子さん、藤田千代栄さん、水口道代さん、森永増美さん。心を込めてつくられた商品を手にパチリ。みなさん活動歴20年以上のベテランだ。

問合せ先：ふるさと工房（板野町ふるさと味づくり研究会）

〒779-0105 板野郡板野町大寺字露ノ口55-2

TEL:088-672-5979

営業時間：9:00～16:00 不定休



ふわふわで甘さ控えめの米粉シフォンケーキ。板野町産のほうれんそう、にんじん、れんこんが使用されている。



写真左は「板野町産春にんじん使用焼肉のたれ」。写真右は「米粉にんじんロール」。にんじんの新しい美味しさを知ることができる。

板野町の食材を知ってもらう活動

食の大切さを知ってもらうために、板野西小学校で「地産地消授業」、板野町学校給食での商品提供、親子クッキング教室、板野町内での各イベントでの無料配布など、幅広い活動を行っている。給食で食べたクッキーが美味しかったからと買いにきてくれた子どももいるそう。平成28年4月には、新たな活動拠点「ふるさと工房」へ移転したことをきっかけに飲食店営業・ソース類製造業も取得し「板野町産春にんじん使用焼肉のたれ」や地元の野菜をふんだんに使った「お弁当」の販売も開始。「カフェ」もしたいと夢は広がる。板野町の農産品の良さを知ってもらう活動はさらに広がっていきそう。

