

吉

野

川

お

散

歩

紀

行



1年をかけて熟成される福寿醤油



本家松浦酒造場のお酒



「コウトリおもてなしれんこん」の生産者の方々

写真提供:JA徳島北



## 豊かな水と自然に育まれた鳴門の美味しいもの



鳴門市は、徳島県の東北端に位置し、鳴門海峡を隔てて淡路島と向かい合っている。鳴門海峡の急流と渦潮は、全国にその名を知られている観光名所。平成10年には、神戸淡路鳴門自動車道が開通し、関西圏へは車で約1時間。関西と東四国とを結ぶ玄関口だ。

恵まれた自然、歴史、文化等の観光地も多い鳴門市。鯛、ワカメ、さつまいもなど全国的にも高い評価を受けている特産物もたくさんある。

今回訪れた<sup>おおあさ</sup>大麻町には、四国八十八ヶ所霊場一番札所<sup>りょうぜんじ</sup>霊山寺や大麻比古神社、ドイツ館、大谷焼の窯元などがあり、ぶらりお散歩するには、最適の場所。また、その豊かな自然は、国の特別天然記念物であるコウトリの営巣地ともなり、今年6月には、無事3羽の雛が巣立ちを迎えた。もともと旧吉野川の低湿地で栽培がさかんだっただれんこん。今、コウトリと共生したれんこん栽培に取り組んでいる方、約200年の歴史を超える酒蔵と醤油蔵を訪ね、その歴史やこだわりの味について、合わせて酒蔵の防災対策についてもお話を伺った。



# 大空にはばたくコウノトリれんこん

## 鳴門市減農薬れんこんの取り組み

鳴門市にコウノトリが飛来、この明るいニュースが県内を駆け巡った2015年2月。

その後、自然繁殖して雛が育った大麻の地。自然豊かなこの地で今、コウノトリと共生したれんこん作りが行われている。

2017年9月1日、JA徳島北で鳴門市から『鳴門市コウノトリブランド認証』を受けた『コウノトリおもてなしれんこん』の初出荷が行われた。



青空を飛ぶコウノトリ 写真提供:JA徳島北

徳島県のれんこん栽培の始まりは、大正8年。板野郡松茂町に岡山県から種れんこんを持ち帰ったのがはじまりと言われている。当時は、消費量も少なく普及しなかった。

現在では、茨城県について出荷量、生産量2位。形が美しく収穫量も多い『備中<sup>びっちゅう</sup>』という品種が栽培されている。徳島県を代表する農産物のひとつでJA徳島北管内でも、栽培面積120ヘクタール、出荷量1,500トン、生産者100名、管内第1位の販売高9億円を誇る。(平成28年度データ) 露地栽培だけでなくハウス栽培も行われ、1年を通じて生産されている。関西市場では、人気が高く、高値で取引され

ている。『コウノトリおもてなしれんこん』は、化学肥料や農薬を減らした栽培方法等の条件が決められていて、付加価値もあり、新たな市場である関東へ出荷される。

現在11戸の農家が合計4.8ヘクタールの面積でこのれんこんの栽培に取り組んでいる。長尾善裕さんもそのひとりだ。



手掘りれんこんを手にする長尾善裕さん

「コウノトリ、れんこん掘りよったら、畑によってくるよ。いつものことやけん、別に可愛いとかないけどな」といしつつ、その顔はやさしい笑顔。長尾さんや、巢の近辺に住む方



『コウノトリおもてなしれんこん』 写真提供:JA徳島北



たちにとって、れんこん田の水を飲みに来たり、ザリガニなどの餌を食べに来るコウノトリは、とても身近な存在となっている。

長尾さんは、40年以上れんこんを作り続けている大ベテラン。今回訪れた大麻町の土壌は、かつてその土で瓦を焼いていたほど、粘土質。この土で育てられるれんこんは、色が白く美しいのが特徴だ。



ショベルカーで20cmほど土を取り、その後20cm熊手で手掘りする。れんこんを傷つけないようにするには、熟練のワザが必要だ。

もともと18年前から減農薬や有機肥料栽培に取り組んでいた長尾さん。農薬、化学肥料を減らすだけでなく、あぜ道などの草とりも重要だと言う。雑草があると、虫が増え、それだけ農薬を使わなくてはならない。そのため、草とりは欠かせない。また、栽培に欠かせないのは、水だ。れんこん田には旧吉野川から潤沢に水が供給される。「れんこんは、水を切らすとだめ、水がなくなると枯れてしまう」と長尾さんは言う。れんこん田に水が張られていると、きらきらと水面が光る。こ

の水面をアブラムシが嫌い、寄ってこなくなるという効果もあるそうだ。



豊富な水、自然がいっぱいのこの地でコウノトリと共生したれんこんづくりが行われている。

このような日々を積み重ね、一本一本手掘りで掘られたれんこんは、肉厚でシャキシャキ。長尾さんにとっても、『コウノトリおもてなしれんこん』への思いはひとしおだ。「今離陸したところやけん、もっともっと広まっていったらいいなと思う」。生産農家、JA、鳴門市などが一体となったの取り組み。多くの方にこのれんこんの味を知ってもらいたい。コウノトリたちが暮らせる環境を守りたい。皆の思いがひとつになって『コウノトリおもてなしれんこん』は、今飛び立ったばかりだ。

取材協力 JA徳島北  
TEL:088-683-5678

「鳴門市コウノトリブランド  
認証制度」とは？

ロゴ画像提供  
鳴門市農林水産課



鳴門市では、コウノトリの雛誕生、巣立ちを契機に、コウノトリが暮らしやすい自然環境を守るため、「自然環境に優しい」農法により耕作を行う農業者(エコファーマー)の更なる推進を行うこととした。また、このような農法や豊かな自然によって育まれた農産物を、市がブランドとして認証することで、消費者の信頼を得て、安心・安全な農産物としてブランド化し、地域経済の振興を図ることを目的としている。これまでブランド名やロゴを全国に公募するなどの準備を進めてきたが、特許庁からの登録査定を得て、8月から認証制度が始まった。今後は、認証を受けた『コウノトリおもてなしれんこん』の販売促進への支援や冷凍食品やれんこんペーストへの制度拡充など、さらなる認証制度の周知・拡大を目指していく予定だ。

また、このれんこんを返礼品にしたガバメントクラウドファンディング(ふるさと納税の使い方をプロジェクト化し、賛同した方に寄付を募る仕組み)も行っている。皆さんのふるさと納税は、コウノトリの営巣地周辺の環境整備に使われる。詳しい内容は、ふるさとチョイスのホームページに記載。このプロジェクトの受付期間は、今年12月31日まで。また、返礼品のれんこんには数に限りがありますのでご了承ください。

※『コウノトリおもてなし』は、『鳴門市コウノトリブランド認証制度』のブランド名称です。







蔵に描かれている鳴門鯛。昔から親しまれている。写真提供：本家松浦酒造場

## 鳴門の風土に合った人々に愛される酒造り

本家松浦酒造場直売所「ナルトタイの店」  
店長 若林 文与さん



歴史やお酒について丁寧に教えてくださった若林さん

本家松浦酒造場は、徳島県内に現存する酒蔵としては一番古い。初代は佐賀県の松浦半島から移住をしてきた。文化元年(1804)二代目松浦直蔵由往により創業された。豊かな水と多くの人々が行き交う旧撫養街道沿いに着目し、酒蔵を建てたという。酒造りには吉野川水系の伏流水を使用している。江戸時代には、金松丸・銀松丸と命名された2艘の船があり、大阪のみならず、当時の朝鮮にまで酒樽を運んでいたそうだ。



写真左：趣のある入口 写真右：約200年の歴史ある酒蔵 写真提供：本家松浦酒造場

いたるところに江戸時代に使われていた看板、お酒を造ってもいいという証である造酒札や昔ながらの道具なども置かれていて、歴史が好きな人にもたまらない場所だ。

造酒札



清酒「鳴門鯛」は明治19年(1886)に魚

族の王、鯛のように端麗優雅であるようにと命名された。

杜氏は酒造りの設計者。酒造りのこだわりは「素材の米を一步前にだす」ということだ。昔ながらの伝統を守りながら、ワイングラスで気軽に楽しめるような、現代のライフスタイルにもあった酒造り等も行っている。評価を受けるため、積極的に国内外のコンテストに出品し、数々の賞を受賞。アメリカ、シンガポールなど世界14ヶ国に輸出をしている。大好評なのが、酒蔵の歴史を感じながら、気軽に日本酒を味わってもらおうと始まった「ナルトタイ蔵蔵たちきゅう」だ。「たちきゅう」とは「立ったまま、きゅうっとやる」ことが語源だといわれている。酒蔵ならではの旬のお酒等も用意されるとあり、予約制で毎月先着50名がすぐに満員になるという。地元と世界の両方に目を向け、鳴門の地で美味しい酒造りが行われている。



たちきゅうの様子 写真提供：本家松浦酒造場

## 地震の教訓を残している建物

本家松浦酒造場の倉庫として利用している蔵には、地震の教訓を伝え、蔵の見学者の説明にも必ず入っている場所がある。平成7年(1995)1月17日に発生した阪神・淡路大震災の際に数センチずれた柱だ。補強する材を添わせて現在も使用している。鳴門市は震源地(兵庫県南部)からも近く、震度4を観測したが、実感としてはもっと大きな揺れに感じたという。

品質管理部門が中心となり、毎年6月に全員参加の避難訓練を欠かさず実施。デスクの隣には人数分のヘルメットを用意するなど、防災意識を高め、災害に対する備えをしている。





ここに暮らす

ここに生きる

創業以来の伝統的な製法を守り続ける  
醤油造り福寿醤油株式会社 九代目  
のぶまさ  
専務取締役 松浦 巨修さん

松浦さんは「食育」の一環として「しょうゆもの知り博士」として小学校での出前授業も行っている。



到着した時から、香ばしさと、果物のようなフルーティーな香りがしてくるのが、福寿醤油だ。歴史ある建造物と美味しそうな香りで、醤油工場にやって来たという実感がわいてくる。

初代利八郎氏が江戸時代中期に、鳴門市



創業当時の風情が残っている佇まい

大麻町池谷に移住した。醤油造りには美味しい水が欠かせない。二代目平兵衛氏が徳島の気候と

豊かな水に着目し、醤油醸造業を開業した。福寿醤油の創業は文政9年（1826）。創業以来伝わる製法を守り続け、1年以上の時間を費やし醸造させているので、風味が高くすっきりとした味になるという。

松浦さんは、幼い頃から醤油を造る醸造場は、神聖な場所だと教えられ、工場の中を走り回って遊んだことは一度もない。小学生の頃から「いつか将来は家業を継ぐ」という思いを持っていたが、家業以外の経験を積んでからと考えていた。大学を卒業してから、不動産会社や人材派遣会社で営業職を経験。東京や名古屋、関西圏など多くの場所での仕事で、それぞれの土地の文化にも触れ、人と人との繋がりが大切であるということ学んだ。そして30歳の節目を迎え、家業を継ぐことを決意。徳島に帰ってきてから6年目を迎えた。家業につ

いては、ゼロからのスタート。違う分野の仕事での経験をいかし、営業や広報を担当。醤油造りは職人に任せている。第一に考えたことが「造るところを見てもらい、一人でも多くの人に味を知ってもらいたい」ということだった。HPも新しく作成し、FacebookなどのSNSも始めた。予約制で、製造工場見学を始めたのは松浦さんが帰ってきてから2年目のことだった。工場見学に来た方のお土産を受け取った東京のお蕎麦屋さんが、「福寿醤油さんの醤油を使いたい」と徐々に商品に使い始め、今ではお店ですべての醤油を使用してもらっているという嬉しいエピソードもある。

「同じ醤油でも、違いは、蔵や木樽などについた麹菌です。長い年月をかけて鳴門の風土が、うちの味の醤油になっています」と笑顔で話す松浦さん。全国はもちろん、地元で愛され続ける商品を造り続けたいと考えている。地元、鳴門市については「田舎じゃない田舎。交通の便もいいし、何でもある」。故郷に帰ってくると、幼い頃からの友人や同世代の仲間が、各分野で活躍していた。地元の商工会青年部にも所属し、仲間同士で連携し、協力して、特産品で鳴門全体を盛り上げていきたいと、町の活性化にも取り組んでいる。



仕込み場