

伊豆食へる通信

2022年

1月号

食

音まで美味しい

伊豆の国市田中山

田中山たくあん

田中山たくあんのことを聞いてみました

取材先…鈴木英雄さん

伊豆の国市田中山
いずのくにしたなかやま



火山活動によって誕生した伊豆半島。田中山地域には、伊豆東部火山群の中で最北端に位置する火山「高塚山」があり、約13万年前にこの火山が噴火活動を繰り返してこの台地を形成したと考えられる。その証拠は色濃く残っており、田中山には「スコリア」と呼ばれるマグマのしぶきが冷え固まってできた黒色や赤色の暗い色した気泡の多い軽石状の岩石を採掘していた跡地がある。

スコリアが砕けて細くなったものや火山灰が積もり、その上に植物が生い茂る。植物が枯れると分解されて腐植となり、長い年月をかけて「黒ボク土」となる。「黒ボク土」は他の土壌と比べると有機物が多く含まれていて、植物を栽培するのに適した団粒構造となっていて、保水性や透水性が良く、サラサラとしているのが特徴である。

定年後からのチャレンジ

9月中旬。たくあん大根が芽を出し葉が大きくなり始めたころ、鈴木英雄さんと初めてお会いした。優しい笑顔が素敵で鈴木さんは今年で80歳。代々、農業を生業としている鈴木家の4代目だ。長男ではなかったため、LPガスのガスローリーのドライバーとして30年以上務めており、その間、農業とのかかわりは「少し手伝う」という程度であった。鈴木さんが本格的に農業を始めたのが14年前。定年退職を迎えたときに3代目であり、鈴木さんより年齢が一回り上の兄である一正（いっせい）さんに誘われ、たのがきっかけ。同じく定年退職をした小林則男さん、清水光兵さんも仲間に加わり、田中山たくあん作りがスタートした。

鈴木さんたちは田中山に数か所畑があり、その大きさは合計で5反ほど。大根の本数に換算すると約15,000～20,000本ほど。いずれも市街地から狭くて急こう配の林道を通った高台に位置している。栽培しているのは、スイカとたくあん大根。2月から7月にかけてスイカを、9月～1月にかけてたくあん大根を同じ畑で栽培するサイクルを繰り返している。

ありのままの自然と向き合う

この2種類の作物を栽培している理由は、スイカとたくあん大根が田中山の良質な「黒ボク土」に適しているからに他ならない。実際に畑の土を触ってみるとその特性がよくわかる。我々が取材に伺った前日に

特集

田中山たくあん

田中山の黒ボク土

今回の舞台は伊豆の国市田中山。伊豆の国市の南部にあたるこの地域は、田方平野を狩野川が北上し、その左岸にはジオ遺産に認定され「火山の根」がゆっくりと冷えて固まってできた「城山」と「葛城山」があり、それらの景勝地と温泉でゆったりとした時間が過ごせる街である。

田中山は市街地から伊東市宇佐美へ向かう山間の台地に位置し、明治時代から農地として開拓され発展してきた。



雨が降ったため見た目は湿っているにもかかわらず、身ほぐれが良くサラサラしており、畑を歩くとクッションのようにふかふかとしていた。土づくりに関して、鈴木さんたちがやることと言えば、毎年深めに土を耕していることと、3年に一度牛ふんのたい肥を与えていることくらいである。

もう一つ、田中山たくあんの美味しくなる理由に、「昼夜の寒暖差が激しい」ことが挙げられる。田中山地区は高いところで標高400mもあり、その斜面は南西を向いている。昼は太陽の光を燦さんと浴び、光合成をすることで栄養(糖)を蓄え、夜は気温が下がることで作物の呼吸が減り、蓄えた栄養(糖)が消費しなくなる。すなわち、栄養(糖)をたくさん蓄えた大根が育つことになるのだ。これは天日干した後も影響し、氷点下近

い気温になれば凍らないように糖を出すので、辛すぎて食用に向いていないたくあん大根が、驚くほど甘くなっていくのだ。

鈴木さんたちのたくあん大根作りはシンプルそのもの。種を蒔いてから収穫するまで、余分な手を加えることはない。水やりですら、山の上の畑には水がないため、雨に任せている。畑に出向き、台風や大雨による被害と鹿の食害による育成不良がないかなど、毎日欠かさず確認を行っているが、田中山が持つ黒ボク土の特性と気候条件、ありのままの自然を熟知し寄り添いながら栽培している。土と気候、そして大根の持つ潜在能力が無理することなく引き出されているからこそ、美味しい田中山たくあんができるのだ。

仲間との絆と後継者問題

「仲間と一緒にやっているのが楽しいから」と鈴木さん。仲間と一緒に過ごす畑には、いつも笑い声が響き渡っている。

11月中旬くらいから、たくあん作りのメインイベントとなる「引き抜き作業」と「大根干し」が始まる。長さは70cmほどに成長した大根を、一本一本丁寧に手作業で抜いていく。これが大変な重労働なのだ。やわらかい土なので簡単に抜けるかと思いきや、体全身を使ってコツを得ないと、なかなか抜けない。鈴木さんたちは多い時で1日400本ほど抜いて、泥を洗い流し、天日干しをしていく。この重労働も、お互いを叱咤激励し、仲間と笑いながら作業するからこそ乗り越えられるのだ。

今のところ、鈴木さんたちにこの畑を引き継ぐ後継者はいない。誰か一人でも欠けたら、たくあん作りをやめてしまうかもしれない。田中山全体でみても後継者不足のため、農家の数は三分の一になったそう。後継者の育成か、新しい取り組みなのか、生産者を増やしていくことに具体的な策が打たれていないのが現状だ。

「体が動くうちは、続けるよ。」と鈴木さん。今は、鈴木さんの活動を応援し、「ポリッ、ポリ」とたくあんの音を楽しみながら、伝統の味を噛みしめたいと思う。



自然に寄り添い、 仲間と共に作る「伝統の味」

1	2	3	4
5	6	7	8
9	11		14
	12		
10	13	15	

1. 田中山の「黒ボク土」 2. 発芽し成長してきたたくあん大根の葉 3. 収穫時期の畑。天日干しの竿も準備されている 4. 体全身を使って大根を引き抜く
 5. 引き抜いた大根を確認する鈴木さん 6. 機械と手作業できれいに泥を落とす 7. 天日干しの竿に引っ掛けるため、2本の大根を縄で結う 8. 真っ直ぐで、真っ白で美しい大根 9. 風通しの良い場所で、冬の寒風と太陽の下で天日干し 10. 天日干しの期間は約10日ほど。水分が抜け、元の重量の3分の1以下くらいになるまで干すのが目安 11. 包丁で切り落とし収穫する 12. 浅漬け組合での樽漬け作業 13. 大根を曲げたり丸めたり、隙間なく漬ける 14. 重石を乗せ、約3週間から1か月漬け込む 15. 田中山たくあんのできあがり

【大人気。田中山たくあんの樽漬け】

鈴木さんたち組合に加盟している農家さんが育て、天日干しをして乾燥させたたくあん大根は、12月になるとJA伊豆の国田中支店に集められ、浅漬け組合の皆さんで樽漬けにしていきます。田中山の大根に合った分量で塩とぬか、たくあん漬けの素を調合し、ぬかと大根を層にして隙なく詰めていきます。組合の皆さんが集まって作業する姿は伊豆の国市の冬の風物詩となっています。

15kgの小樽には27、8本のたくあんが漬けられており、毎年、販売数量である250個は予約で完売してしまうほど大人気です。

新規で樽の購入をしたい方は、11月初旬から中旬にかけて、JA伊豆の国大仁センターにお問合せください。

問合せ先:伊豆の国農業協同組合 大仁センター

TEL:0558-76-1177

【たくあんの黄色の秘密】

たくあんの色と言えば「黄色」を思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか。この黄色は大根に含まれる辛味成分『4-メチルチオ-3-ブテニルイソチオシアナート』が原因です。この辛味成分が塩漬けで発酵される段階で分解され黄色になるそうです。

ただ、この黄色は日光に弱く日光に当たると白くなってしまいます。なので安定した発色のためにウコンやターメリック、化学的な合成着色料で黄色く着色する場合があります。

【天日干しと塩漬け】

たくあんは大根を天日干しと呼ばれる方法で乾燥させることにより生まれます。田中山たくあんは、天日干しで作られます。乾燥させて、もとの重量の3分の1になるまで干すことにより、大根本来の甘み、うまみをギュッと凝縮することができます。

ただ、この天日干しには冬の寒風と太陽、風通しの良い広い平野という環境が必要です。こういった条件は都会ではまずできません。また乾燥中の大根は雨に打たれてはいけなため、

農家さんは様々な工夫と労力を使い、太陽と風という自然の力で天日干しを完成させるのです。現在、日本で古くから伝わるこの天日干しの製法で作られるはたくあん全体の2割程度と言われており、残りの8割は塩漬けによって凝縮させます。塩漬けの方法ですが、収穫した大根を塩分によって脱水して旨味を引き出してから漬け込んでいきます。この製法から生まれるたくあんはソフトな食感で現代の食生活に溶け込み、今日のたくあんの主流となっています。

【たくあんの語源いろいろ】

たくあんは『沢庵漬け』の略とされていますが、その語源はいくつか存在します。

1、『沢庵和尚』という僧が広めたという説

江戸時代初期の臨済宗の僧・沢庵宗彭が考案したという言い伝えがあります。沢庵が創建した東海寺では、「初めは名も無い漬物だったがある時徳川家光がここを訪れた際に供したところたいそう気に入り『名前がないのであれば、沢庵漬けと呼ぶべし』と言った」と伝えられています。また沢庵和尚の墓の形が大根漬けの形(漬物石の形にも)に似ていたからなどともいわれています。

なお東海寺では禅師の名を呼び捨てにするのは非礼であるとして、沢庵ではなく「百本」と呼びます。

2、『たくわえ漬け』という言葉が転じて『たくあん漬け』というように言われるようになった説。

漢字で表すと「貯え漬け」。中国から製造法が渡来したと思われる漬物で、塩を主体にした、ただ塩辛いだけの漬物だったとのこと。

3、西日本で食べられていた『じゃくあん漬け』が転じてたくあんと言われるようになった説

西日本では糠と塩でつけられたものをじゃくあんと呼んでいました。じゃくあんというのは元々混じり気のないものという意味を持つ言葉だそうです。



田中山たくあんのタルタルソース



材料(4人分)

- ・卵……………2個
- ・酢……………小1
- ・砂糖……………小1/2
- ・玉ねぎ……………1/4個
- ・マヨネーズ……………大2
- ・田中山たくあん……………50g
- ・塩コショウ……………適量

作り方

- 1.卵を固ゆでにして皮をむいてフォーク等で好みの粗さにつぶしておく。
- 2.玉ねぎ・たくあんをみじん切りにする。玉ねぎの辛みが強い場合は、水にさらしてから水分を切っておく。
- 3.きざんだ玉ねぎ・たくあん・卵をボウルに入れ、そこにマヨネーズを加えて混ぜ合わせる。
- 4.味を見ながら塩コショウを加えて整えたら、出来上がり！

memo

フライや温野菜などにかけるのがオススメ！卵サンドの具としても美味しいですよ。

キンパ(韓国風海苔巻き)

材料(4本分)

- ・米……………2合+黒米(適量)
- ・海苔巻き用の海苔…4枚
- ・田中山たくあん……………1/3本
- ・合いびき肉……………200g
- ・人参……………2/3本
- ・ほうれん草……………1束
- ・卵……………2個
- ・かにかま……………6本
- ・炒りごま……………大1(ごはん用)
- ・ごま油……………大1(ごはん用)
- ・塩……………小1(ごはん用)



作り方

〈下準備〉

- ①ほうれん草は塩を入れたお湯でさっとゆで、固く水気を絞り、薄口しょうゆで軽く味を付けておく。
- ②人参は千切りにし、ごま油で炒めておく。
- ③合いびき肉はお好みの味で甘辛く炒めておく。
- ④卵二個分を酒、みりん、白だし、砂糖で味付けし、海苔の長さ(21cm)になるよう焼く。
- ⑤④の卵とたくあんを長さ21cm、幅7mm~1cm前後に切りそろえる。
- ⑥炊きあがったごはんにご油と塩でよく混ぜながら味をつける。

- 1.海苔巻き用の巻きすに長いほうを横軸海苔を敷き、⑥のごはんを乗せる。
- 2.ごはんは海苔の上3センチ、下1センチほど開けて軽く押さえつけながら乗せる。ごはんの真ん中あたりに、たくあん、人参、ほうれん草、お肉、かにかまの順に並べていく。最後に卵を乗せ、巻く際の土手代わりにする。
- 3.手前からきつめに巻く。
- 4.巻き終わりを下にし、海苔がなじむまで少し置く。
- 5.ごま油を刷毛等で少し塗り、幅約1.5センチくらいに切っていく。
- 6.胡麻を散らして出来上がり。

point

- ・ごはんは気持ち固めに炊く。
- ・ほうれん草の水気は固く絞る。
- ・具材は他に、ゴボウやクリームチーズ、キムチ等もおすすめ。
- ・お肉の代わりに鯖味噌を入れてもO。

コソダテの学校 3919

初詣や夏祭りでも多くの人で賑わう三嶋大社のすぐ近くに、「親になる」を支えるコソダテの学校3919があります。オーナーの野田千絵さんは、自らも2人の子供を育てるお母さん。自らの子育てを振り返り、赤ちゃんの登場で劇的に変わる暮らしに対する様々な苦悩や心配事をみんなで共有できる場所を作りたい、と2020年11月にオープンしました。助産師や看護師、理学療法士、作業療法士等の各種専門家の協力を得て、各種講座や子連れでも気兼ねせずにくつろげるおやこカフェ等を展開しています。おやこカフェではフードコーディネーターでもある朴成美さんがつくる「キンパ」が大人気！本誌では特別に、田中山たくあんを特別に使用して、大人気キンパの作り方を伝授して頂きました。



伊豆の国 まごころ市場

まごころ市場は静岡県伊豆の国市田原野にあり、地元伊豆の農家や生産者のみが出荷しています。

- 採れたてのお野菜 -

中には珍しいお野菜や果物も!

- 地元で加工している食品 -

中でも今回のメインである
田中山のたくあんは好評です。

- 観葉植物などの苗やお花 -

伊豆の自然で地元農家の方々が丁寧に育んだ
野菜や果物、また、それらを加工したものを、
毎朝生産者が出荷しています。



〒静岡県伊豆の国市田原野 440-4
伊豆箱根鉄道 田京駅から徒歩で15分
☎0558-75-4580
🗓 第1、3木曜日



まごころ市場ではエコファーマーを推進しています

エコファーマーとは?

静岡県知事または政令市長の認定を受けた農業者の愛称です。簡単に説明すると、堆肥などの有機物を利用した土壌づくり、化学肥料の使用料の低減、防虫ネットや害虫の天敵利用などによる化学合成農薬の使用回数を削減することなどの条件をクリアした農業者に送られる称号になります。

このエコファーマーによる計画栽培・育成は天候や天敵、雑草や病気などへの対策が容易ではなくやはり各生産者の色々な費用や試行錯誤の罪重ねにより維持されながら生産されています。

みなさん、ぜひ、まごころ市場生産者のエコファーマーを応援して下さい。

年間の主な出荷物

1月	2月	3月	4月	5月	6月
ほうれん草・大根・トマト 白菜・みかん・根深ネギ いちご・原木椎茸	ほうれん草・いちご・原木椎茸 みかん・キウイ・ネーブル せり・クレソン	ほうれん草・いちご・原木椎茸 トマト・うど・わらび ブロッコリー	いちご・原木椎茸・野菜苗 わけぎ・エシャレット レタス・ズッキーニ	いちご・きゅうり・トマト 野菜苗・ほうれん草・玉ねぎ キャベツ・そら豆	いちご・きゅうり・トマト 玉ねぎ・ジャガイモ・破竹 真竹・梅・ニンニク
7月	8月	9月	10月	11月	12月
とうもろこし・スイカ きゅうり・トマト・なす ニンニク・ゴーヤ エリザベスメロン	とうもろこし・スイカ・きゅうり なす・枝豆・オクラ ピーマン・メロン・モロヘイヤ 葉生姜・ぶどう	新米・栗・落花生 ぶどう・さつま芋・銀杏 生姜・小松菜 マンゴー・里芋・いちじく	薬肩がに・トマト・ぶどう 次郎柿・富有柿・みかん 里芋・大根・ほうれん草	甘柿・吊るし柿・みかん 大根・白菜・里芋・自然薯 さつま芋・蒟蒻芋・ゆず にんじん・原木椎茸	たくあん・白菜・にんじん 大根・たくあん用大根(要予約) のし餅(予約)・小松菜 正月用飾り・原木椎茸

編集後記

この度は、伊豆の国市田中山、鈴木英雄さんが作る伝統の味「田中山たくあん」特集号をご購読いただきまして、誠にありがとうございます。お届けが2月になりまして、大変お待たせしました。伊豆食べる通信のために、1月に入ってから愛情を込めて漬けておりました。温かいご飯とともに、「ポリッポリ」と音も楽しみながら味わってください。そして、レシピページには「キンパ」と「タルタルソース」を掲載しております。今回は2本の田中山たくあんをお送りいたしますので、いろんな食べ方が楽しめる

と思います。皆様のたくあんの楽しみ方を是非知りたいと思っていますので、SNSなどで発信していただけたら嬉しいです。現在、取材時に大学生の星野海輝也さんが参加してくれています。料理すること、食べることが大好きで、食材に対しても高い関心を持っている彼は、180cmオーバーの大きな体で、生産者さんとも積極的にコミュニケーションを取ってくれて、編集作業を手伝ってくれています。彼のような感受性豊かな若者が、生産者さんと話し、現場の空気に触れることは本当に

意味があると思いました。畑の土の柔らかさ、たくあん大根を収穫する難しさ、生産者の皆さんの力強さと温かさ。いろんなことが刺激となり感動していました。そして、彼のレポートにはこう記されています。「農家さんや山間部の若者離れを強く感じました。ご高齢の方が広い畑を1人では扱いきれないからと周りの人に手伝ってもらっているところを見て、自分達が美味しく食べられている食材が存在するのはあと何年なんだろう

と危機感を感じました。僕ら若い世代がしっかりと継承して受け継いでいくことが急務だと、我々が提唱するだけで目を逸らしがちな問題をとてもリアルに肌で感じました。」彼もまた、後継者問題に危機感を持ったようです。簡単な問題ではありませんが、彼が感じてくれたことは、確かな一歩となるはず。今、私にできることは、生産者さんと消費者さんを繋ぐ架け橋となること。これからも、生産者さんの現状を、この通信を通してしっかりと伝えていきたいと思っています。



次号の舞台は水源の森百選に選ばれた「函南原生林」がある田方郡函南町。その年間を通して一定の温度に保たれる綺麗な森の湧水を利用して育てた「函南ちようざめ」を特集します。高級食材として有名なチョウザメの卵である「キャビア」。実は世界中でキャビアを採取したメスや性別が判断されたオスは、残念ながら命を粗末にされ捨てられているのが現状。しかし、チョウザメはクセのない白身で非常に美味しい魚で、「函南ちようざめ」は特に脂の乗り、身が締まっているのが特徴です。チョウザメの魚としての魅力を発信し、チョウザメを食べる文化を根付かせるためにチャレンジしている函南ちようざめ組合の皆さんと、チョウザメ料理の第一人者で函南ちようざめレストラン「Sensa-Banbetsu」をオープンする館野毅シェフを特集します。お楽しみに！

次号特集の食材
「函南ちようざめ」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程:2022年3月開催予定
料金:2,980円
日程が決定次第HPで公表します
<https://dot-tree.com/izu-taberu>

次号特集 4月8日締め切り

2022年 かん なみ

4 月号 | 函南ちようざめ

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします
(税・送料 ¥770込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<https://dot-tree.com/izu-taberu>



伊豆食べる通信 Mail: izu@taberu.me Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <https://www.facebook.com/izutaberu>

発行人:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎ 055-928-6500 平日のみ9:00~17:00
写真:武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集:武智一雄、加藤龍、野田康代、水谷慈、星野海輝也(静岡大学) Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:鈴木英雄さん、伊豆の国まごころ市場、伊豆の国農業協同組合 大仁センター 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**