

竹の力を利用して作った
特別栽培タマネギです
土本来の力がよみがえり
みずみずしさと
甘さが際立ちます



齋藤 亜紀美 さん

兵庫県淡路市

株式会社 池上農場 代表取締役

父が開墾した農地で、淡路島産にこだわり
タマネギを栽培。「娘に食べさせても安心
なタマネギ」を作りたいという思いから、
減農薬に取り組み、特別栽培タマネギ
「あやたけ」を生み出しました。





P19: 山王山の麓に広がる畑。植えたばかりの「スーパーアップ」の若い苗が続く。籠の中には、昨年採れた立派な「ターザン」
 P20: 「もみじ」の種をまいたポットを丁寧に畝に置いていく。農場では昨年までは種を直接手でまいていたが、今年からポット育苗に切り替えた(左上) 芽が出たばかりのひょろっと細い苗(右上) 育苗中の「ターザン」をバリカンできれいに散髪中(右下) 皮一枚まで薄皮をきれいに取り除いて出荷される(左下)

苗の成長を見守る

世界最大級といわれる吊橋、明石海峡大橋を渡ると、なにやら頬をなでる風が温かくて心地よい。北淡の神戸淡路鳴門自動車道を走ること、およそ1時間。淡路島とタマネギを象徴する株式会社池上農場のシンボルマークが見えてきた。

取材に伺った10月末、畑には超極早生タマネギの「スーパーアップ」の苗が植えてある。スーパーアップは、1月末には一人前に成長するトップランナー。

「バリカンで葉を散髪しますが、見ますか?」と、池上農場代表取締役の齋藤亜紀美さん(43歳)。バリカン? 散髪? 意味がよく飲み込めないままに、畑に同行する。ターザンと葉の横側をバリカンで刈っていく。「苗は育つてくると頭が重くなって、寝ようとして曲がるんです」。散髪は、根元を太く苗を真つすぐ育てるための手助けで、苗の上部も、専用のバリカンで刈るそうだ。隣の育苗畑では、三人がかりでトレイを運んでいる。種まきしたポットを畝に置いていく。池上農場で作る品種は7種。「ちよつとずつ順番に品種が変わっていきます」

種は、2ミミくらい黒い粒でコート種子だ。コーティングを破って芽吹いた苗は頼りなげだが、寒い冬を耐え数カ月後には成長して、極早生、早生、中生、晩生と収穫。淡路島を代表するタマネギの王様「ターザン」や、息の長い日本品種「もみじ」が、丸くて立



放置竹林が多い淡路島だが「あやたけ」の生育に、竹は欠かせない(左) 「柔らかくて甘い淡路のタマネギは、すりおろして料理の種に入れると旨みが出ます」と亜紀美さん(右上) 温風で乾燥させた後、0℃で保管できる温風乾燥冷蔵庫。現在は、12,000ケースを冷蔵中(右下)

派になる旬は6〜7月ごろだ。

竹の効力に着目

結婚後福島に住んでいた亜紀美さんは、2011年の東日本大震災に遭遇。中学2年生のときには阪神・淡路大震災を経験しており、すぐに1歳の長女を連れて実家の父のもとへ避難した。

淡路島では2010年に、地域団体商標「淡路島たまねぎ」を取得し、ブランド化してより一層全国発信する戦略を開始。建設業者の父も参画して、家族用だった畑を拡大した。亜紀美さんが避難した年の夏は初収穫の年で、てんやわんやの忙しさ。「居候やから、手伝わなあかんかな」と手伝った。それが始まりなんです」と笑う。

しかし翌年には、減農薬に取り組むことを決意する。「タマネギは毎日のように食べるので、化学農薬や化学肥料の体への影響が気になって」と。元々加工食品の添加物は気をつけていたそうで、その根底には「娘に食べさせても安心なタマネギ」という思いがあったのだろうし、自分が作ることで改めて化学農薬や化学肥料に目が向いたのだ。父からは、「病気になるって収量が減ったらどないしてくれるんか」と叱られたが、亜紀美さんは新たな栽培方法を模索することで、タマネギ作りが次第に面白くなってきた。

「100%有機は難しいし、値段が上がって買えない人が増えるのでは本末転倒。日々使うからこそ、ぎりぎりまで減らした



シンボルマークの看板には「淡路島から世界品質」と記されている(上) 竹粉を混ぜた肥料による特別栽培タマネギ「あやたけ」。ロゴマークは竹をかたどったもの(下)

い」と試行錯誤。化学農薬と化学肥料を、一般的な栽培方法の半分以下に削減して育成する「特別栽培農産物」に行き着いた。

「でもタマネギには、べと病という厄介な病害があるんです。カビのような病原菌が発生すると土の中に10年以上も生き残ってしまうから心配でした」。降雨が続くと二次感染も起こすというタマネギの大敵だ。幸い池上農場は耕作放棄地や山林を抜根した

畑ばかりで、点在している。病気がうつる心配はないが、特別栽培のタマネギを無事に育てるためには、と思索。周囲の放置竹林に着目した。竹は、抗菌能力がきわめて高いはずだ。亜紀美さんは、竹の成分を分析している工場まで視察に行き、粉碎した竹粉の効力を改めてデータによって知る。早速粉砕機を購入して、土壌改良を進めてきた。

「肥料に竹粉を混ぜて入れれば、土中の雑

菌を抑制して連作でも病気が出にくいんです」と。さらに「根の張りもよくて健康的で元気なタマネギに育ってくれますね」。大学院を卒業後、理科の教師をしていた亜紀美さんならではの着想なのかもしれない。

乳酸菌も多く含むので、土中の微生物を活性化して土本来の力をよみがえらせる。ポリフェノールやオリゴ糖など、100種以上の成分を含むため、タマネギの風味も豊かになるといわれるらしい作用も。

「おいしさの指数を言うのは難しいけれど、確かに食味や甘味がアップするし、少しの辛みもちゃんとあります。鱗片が分厚いうえ水分も多い。タマネギらしいタマネギができます」

特別栽培オリジナルタマネギは「あやたけ」と命名された。あやたけは「恵竹」「恵」という字には、本来めぐむ、いつくしむという意味があるが、竹をはじめ自然から授かった豊かな恵みを消費者に手渡したいという願いが込められているのに違いない。

地域の資源を活用

亜紀美さんは、2019年から社長を任された。それをきっかけに、父が登記していた法人を池上農場と改めた。「社長なんて思ってもいかなかった。人生何があるかわからない」という。当初、2畝だった畑は10畝にもなった。淡路島でも、これだけの面積でタマネギを生産している農場は少ない。

従業員14人中、9人はベトナムからの技

能実習生だ。工場の一角で2人の女性実習生がコンプレッサーで茶色のタマネギの薄皮を飛ばしていた。傷みのチェックだが、「同時に、皮を一枚にすれば家庭でもゴミが出ないし、スーパードでも皮が落ちないので」と亜紀美さん。使い手側としての目線が注がれるのは、さすがだ。

大きな倉庫が2棟。温風乾燥させて冷蔵保存する貯蔵庫と、冷蔵専用の保存庫で、長くて9カ月間、保管ができる。1ケース18kgのタマネギが、1万2000ケース積み重ねられていて、圧巻だ。新タマネギに切り替わるまでの備蓄だという。

以前、小屋へ置いたタマネギが腐ってしまった、何十パレット(荷役台)も捨てたことがあるそうだ。「その時も父に叱られました。でも冷蔵庫を作ってからは一安心です」

近く、タマネギの畑は更に3畝も増える予定だ。特別栽培に変換して13年。

「買ってくれる人がおったから続けられました。結果が出なかったら、とっくに挫折しています」と語る。そして「今でも、私は勉強中です。同じようにやっても同じものができるとは限らない。農業は原因がわからないことが多いんです」

淡路島の地下水と肥料、竹粉による循環型農業で育った「あやたけ」。地元の資源を活用しつつ地域を活性化してきたタマネギだが「食べてもらうのが一番です」と語る亜紀美さんだ。

(片柳草生／文 蛭子真／撮影)