

天然の地下水と
土にこだわって作った
レンコンです
甘さと柔らかかな食感が
魅力です



川上 一步 さん

熊本県熊本市
株式会社カワカミ蓮根 専務取締役

天然の地下水を利用してレンコンを育てています。「いいモノは、いいヒトから」をモットーに人材育成に力を入れています。新たなレンコンの味を発信しようとハウス栽培にも挑戦しています。





P19: 畑の中でこんなにも長くつながっている掘りたてレンコンを手にする一步さん
 P20: 集出荷センターの中で一步さんは、気づいたことなどを、スタッフに小まめに話しかける(右上) ふっくらとしたおいしそうなレンコン(右下) 高水圧ポンプの水で泥を飛ばし、レンコンを収穫中のスタッフ。舟には、たくさん収穫したレンコンが(左上) レンコンの葉は、こんなに大きい(左下)

見渡す限りのレンコン畑

熊本県玉名市の中央には、菊池川がゆったりと流れている。川と共に発展した町だ。有明海沿岸に面した干拓地には広大な農地が広がり、カワカミ蓮根の圃場も、その一面にある。圃場近くの集出荷センターには、収穫した長いレンコンを積んだトラックが次々と入ってくる。折しも9月初頭。露地も収穫が真っ盛りなのだ。

川上一步さん(42歳)は、株式会社カワカミ蓮根の専務取締役で、JAや市場を通さない直販システムの営業・販売を担当している。まずはレンコン掘りの現場を見せていただくことに。畑の両側には、大きな緑の葉っぱが風にそよいでいる。人の背丈もあって、花蓮とは様相が違う。花蓮は「泥中に生まれながら美しい花を咲かせる」といわれるが、レンコンも花が咲くのだろうか？

「7月ごろ咲きますよ。ハス畑がものすごくきれいな時です」と一步さん。

「ここ、ずっとうちの畑なんです」その面積、55畝。東京ドーム約12個分だ。レンコンの栽培面積では日本で最も広いという。

「レンコンは、水と土が一番大事なので、天然の地下水をくみ上げて栽培しています。水がほかへ流失しないよう、止水板で田を区切って畔には防水シートを張っています」

細い畔道を歩いて向かうと、泥水に半身を漬かってスタッフたちが収穫中だ。

「収穫前に葉を刈り取っておきます」と一



集出荷センターの中を流れるベルトコンベアの上を、自動的に移動するレンコン。何人もの作業員がてきぱきと仕事を分担(上) お昼の休憩時に集まってもらったスタッフ(下)

歩さん。水掘りと呼ばれる収穫の仕方では、高水圧ポンプから出た水が、レンコン畑の泥を吹き飛ばしていく。その跡を、スタッフが水の中からレンコンを手で引き上げる。次々と何節もつながったレンコンが水から引き上げられて、舟に積み上がる。壮観だ。おそらく水底には長いレンコンがぎっしりと横たわって広がり、畑を埋め尽くしているに違いない。

「収穫期間は長くて、3月くらいまでやりますよ。早いものは90日ほど掘りますが、最後は8カ月くらい水の中にいます」

正月のレンコンは、冷凍庫で保管されているとばかり思い込んでいたのだが――。

「葉っぱが青いうちは、レンコンも呼吸していますけど、10月後半になると葉が枯れます。そうになると、畑の中で保管している状態になる。掘り上げてしまうと、かえって劣化してしまいます」

水の中でひたすら眠り続けて食卓にあげるのを待っている。不思議な野菜なのだ。

収穫したレンコンを乗せた舟が運ばれてきた。5、6節もある大きなレンコンもある。

「今まで一番大きかったのは私の身長より大きく、1節が1キ近くありました。身が厚いほどしっかりしていて、甘みがあっておいしい」と歩さん。コーンのような甘みがあった、柔らかな風味が特徴なのだという。

機械化による労働環境の改善

集出荷センターへ運ばれたレンコンが、コンベアに次々移される。表面の泥を洗い落と

し、出荷箱に入る大きさにカット。ヒゲや根っこ部分のトリミングを経て、規格外のレンコンがはじかれる。長いベルトの上を流れる機械化による流れ作業だが、各要素には、レンコンを見つめる目と手がある。すばやく手が伸びて、レンコンを取り上げさばいていく。最後の箱詰めスタッフの目と勘にも舌を巻いた。コンベアから流れてくるレンコンを見て、瞬時に組み合わせを選び5キ詰めに



「れんこん」の文字は、夫の大介さんの直筆。レンコンの節からちよこんと出ているのが大切な種レンコン。この種レンコンを植えて育てる

している。

センターは、労力負担を軽減するための工夫が施されている。完成したのは、2021年4月のことだ。「センターをつくって正解でした。機械化できたし環境整備もできて働きやすくなったと思います」

モットーは人を育てる

夫の川上大介さん(42歳)は、レンコン農

家の3代目だが、父が作っていたブランドレンコンとは異なる方向性を模索。より多くの人においしいものを食べてもらいたいと独立して、法人化した。「最初は30坪から始めたんです」と一歩さん。創業は熊本市で、ここへ移ったのは6〜7年前だ。

熊本市では市場へ卸したり、直売所で販売したりしていた。ところが熊本市産レンコンは相場より安い値がつけられる場合が多い。「なんで、こんなにおいしいレンコンをこんな価格で売らなきゃいけないの」と火がついてしまつて、私が営業をすと言つたんです」

ところが夫は反対だつた。それでも一歩さんは引かず、夫にみずからの考えを提示し説得。その結果、役割を分担することにして、夫が生産とオペレーション、一歩さんが、販売を担当してきた。

「出荷箱を見てください」と一歩さんが指さした。「レンコンの絵と文字は、夫が書きました」。勢いあふれる墨痕の「れんこん」の文字、種レンコンの絵に、大介さんの思いがこもる。「夫は『俺は、レンコンを作るために生まれてきたんだ』と言うほどです」と笑う。

1日の出荷量は5トンにも及ぶという。「生産にかかわるのはベトナム人が多いですね。技能実習制度を活用していますが『うちで働きたい』と戻ってきて、今ではリーダー格になり手助けをしてくれています」

集出荷センターでは、若い女性の姿が多い。「人手不足は顕著ですが、アルバイトやパ

ートタイマーのほかにダブルワークが増えました。主婦層のアルバイトが多いので、子どもの病気や土曜祝日には、お互いカバーしあつたりダブルワークの方たちで埋めてもらつたりします」

センターで一歩さんはスタッフに細かく言葉かける。「ずっと社長と2人でやってきて、モットーは人を育てることです。まず信じて任せることを大事にしています」

食感が独特なレンコンを追求したい

「ハウス栽培も広げていきたいと思つているんです」と一歩さん。

2月に種レンコンを植え付け、ビニールハウスで生育を急がせ、6月上旬には収穫。わずか1カ月半で出荷するハウス栽培は、非常に繊細なため、露地ものとは比べものにならない栽培技術が必要。換気や風の通り方など管理が難しく、手がかかるので採算が合いにくいのだという。

「箱入り娘だと社員から言われます。でも露地では味わえない味が魅力なんです」
一体どんな風味なのだろう。

「露地ものは、粘りとか感じられますが、新レンコンは、いかにも生まれたてといった感じ。透明感のある色白で、シャキシャキしてみずみずしい歯ざわりなんです」

まさに新タマネギの魅力に通じるといいますが、カワカミ蓮根のもう一つの顔が、いつの日かきつと誕生することだろう。

(片柳草生／文 衛藤克樹／撮影)