

シリーズ
特集

地産地消といがた農業の未来 ⑪

新潟野菜の春一一番【女池菜】

新潟市中央区女池地区を中心に、明治時代から栽培される『女池菜(めいけな)』。雪の下で春を待つことで甘みと柔らかさが増す雪国新潟の象徴とも言えるこの郷土野菜には、十二月中に収穫される『早出し』と、一月から四月上旬にかけて収穫される『春一番』がある。年が明けて新潟市の青菜としては市場に一番早く出荷される女池菜。葉や薹(とう)の厳しい規格、「A品しか出荷しない」選別、そして何よりも「純粹な女池菜の形質を何としても維持する」という生産者の誇りが今日のブランド化を支えてきた。



雪が育てる 郷土野菜



「利雪」と「克雪」



薹(とう)がたち、しゃもじ型の葉型が特徴の『女池菜』

十二月初旬、新潟市中央区女池では、住宅地に点在する畑で女池菜（めいけな）の収穫が始まる。女池菜をつくり続けて半世紀、名人として知られる蒲沢勝衛さんは語る。「女池菜のルーツは、現在の新潟市中央区の流作場玄的（げんてき）地区で栽培された新潟小松菜で、「げんてき菜」（げんとき菜）と呼ばれていました。明治二十五年から二十六年にかけて、当時の鳥屋野村女池の名主・新田半人につたなかと氏が種子をもらい受け、それを私の先々代が譲り受けたことから、女池一帯に広まつたと言われています」

その後、「げんてき菜」に体菜（タイサイ）の血統を加えて現在の形質となつた女池菜。生産組合長・佐藤一敏さんによれば、「花粉による交雑や、退化によって形質が変化する危険性が高く、私たち生産者は純粋な女池菜の品質維持にひときわ心を砕いています」と。

現在、女池菜には早生（わせ）と晩生（おくれ）があり、十二月上旬から出荷される「早出し」と一月から四月上旬に出荷される「春一番」があります。JA新潟市・小熊義信さんは語る。「冬菜の一種である女池菜は、雪の下でじうと春を待つ、厳しい冬の寒さに耐えることで内部のデンプン質が糖質に変化。甘みと柔らかさが増します。本来なら雪が降ったあとで収穫される女池菜の味覚こそ、本物と言えますが、「もう少し、女池菜独特の味になりと早く食べたい」という市場ニーズに応え、近年「早出し」も出荷されるようになりました」

女池菜の一番の特徴は、薹（とう）と呼ばれる茎の部分。ほろ苦く甘いこの薹が最も美味しいとされ、割烹や料理店でおひたし等に珍重される。蒲沢さんは言う。「食味を上げ、緑の色合いを良くするために、例年十二月下旬頃、一度雪が降つたあとでトンネル被覆栽培に



各生産者から出荷された女池菜

切り替えます。最も重要なのは収穫期の目安と降雪との関連。豪雪年には除雪をしたあとでトンネルを除いて収穫しますが、この除雪作業がこのほど重労働で高齢の生産者には堪えます」。また佐藤さんは、「収穫期が雪の降る時期であるうえに、シベリアからの季節風が吹き荒れ、収穫間際にトンネルが飛ばされると、せっかく生長した新芽がやられ、全滅してしまって。栽培にはトンネルの裾に土をよく盛る、二月の早い時期には保温に気を配る、三月以降は高温障害を考え、トンネルの裾から風を入れるなど、細心の注意を払っています」と言う。

発祥から約百二十年、新潟市で一番早く出荷される青菜として、「春一番」の名を冠する女池菜。雪国新潟の象徴とも言えるこの郷土野菜のブランド化には、生産者たちの雪との闘い、「利雪」と「克雪」の長い歴史があった。

季節限定、生産者限定

現在、生産者数が五十七、交付面積が十二㌶強の女池菜。佐藤さんによれば、「宅地開発による農地の縮少、高齢化、後継者不足による生産者の減少などで残念ながら作付面積は年々減っています」と言う。そんな中でも生産組合では、鳥屋野地区の登録生産者以外への種子の持ち出しを固く禁じ、「これまで厳格に継承してきた規格基準を守り、形状変化、品質低下を避けています」と。蒲沢さん、佐藤さんは口を揃える。「昭和三十九年、新潟中央卸売市場が開場し、それまで各農家が各自で選別、個別で八百屋

等に出荷していた「個選」を改め、生産組合が共同で選別し、集出荷する「共販」体制を取り組みました。女池菜は種子や茎、葉の形質が異なります。それを銘柄統一し、出荷組合連絡協議会を結成。昭和四十一年には出荷規格の統一をはかり、シールを作成して昭和四十三年、系統調査と優良系統の選抜を実施。こうして確立されたのが下にある「女池菜出荷規格基準」です」。

「女池菜出荷規格基準」は、スタイルの多様化などに合わせ、サイズこそ当初より小さくなつた



選別・結束・袋詰め・梱包までを各生産者が担当。通常は、午前中に収穫した女池菜を午後から選別、その後集出荷場へ。



先代が女池菜を広めた女池菜名人
かんざわ かつえい
蒲沢 勝衛 さん



女池菜生産組合
組合長
さとう かずとし
佐藤 一敏 さん



JA新潟市
鳥屋野サポート店 所長
おぐま よしのぶ
小熊 義信 さん

●女池菜 『早出し』

12月初旬～出荷

*ラベルで出荷時期が判別できます。

●女池菜 『春一番』

1月～
4月上旬出荷



女池菜の甘さ、ほろ苦さが引き立つおひたし

※『女池菜』は新潟県内のウォロク、原信などのスーパーで購入できます。

●問い合わせ
JA新潟市 鳥屋野サポート店

〒950-0981 新潟市中央区堀之内32番地
TEL 025-247-3306 FAX 025-244-0497
<http://www2.ja-niigatashi.or.jp/>

●女池菜出荷規格基準

1.出荷規格

項目	規格	2L	L	M	S
重さ	450g	400g	300g	300g	
長さ	45~40cm	40~30cm	30~25cm	25~20cm	
本数/A品	4本以上10本以内	12本以内	15本以内		
1箱	把数	30把	30把	40把	40把

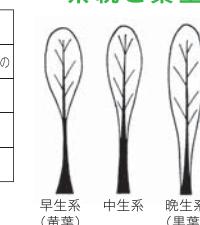
●長さの基準

最長葉の先端からの長さを基準とする。

●花の基準

最長葉の先端よりつぼみが出でないもの。

●女池菜の 系統と葉型



早生系 (黄葉)
中生系
晚生系 (黒葉)