

シリーズ
特集

地産地消とにいがた農業の未来⑮

根茎に多くの穴が開き、
「先が見える」縁起物

大口れんこん

長岡市(旧中之島町)上通地区を中心に、大正時代から栽培される「大口れんこん」。品種は八月から十月まで出荷される早生種の『エノモト』と、十一月から翌年の三月まで出荷される晩生種の『ダルマ』の二種があり、ダルマは全国でも新潟県でしか栽培されていない。根茎に多くの穴が開き、「先が見える」縁起物として、正月料理の食材でも多用されるレンコン。シャキシャキとした歯触りと甘みの特徴のブランド野菜として成功を収めた経緯と、成功の陰にある苦労ばなしを尋ねた。

市場との信頼ありき



11月から出荷される『大口れんこん』（晩生種『ダルマ』）の収穫風景。圃場の土の下方に実をつけるため、作業は困難を極める。

売れるレンコンをつくらう



大口、灰島、池之島、押切、思川、大曲戸、中興野、坪根などの長岡市（旧中之島町）上通地区では、十二月ともなる「大口れんこん」の出荷が最盛期を迎える。この地でレンコンが栽培されるようになったのは大正初期のことだった。JA・橋本明課長代理は語る。「この地区の一面でガス田の開発が行われ、その副産物として地下水が自噴するようになりました」。地下水は水温が高く窒素分を多く含んでいるため、水稲の作付には適さない。大口れんこん生産組合・高橋秀信組合長によれば、「土壌条件に適した作物としてレンコンが選ばれ、柏崎刈羽から種を導入。当初は一反ほどの微々たる栽培面積で、収入も農家のお母さんたちのお小遣い程度でした」と言う。

昭和四十三年、『上通農協大口れんこん共同出荷組合』が結成され、全量共販体制が確立されるや、米の減反政策と相まって水田をレンコン畑に換える生産農家が増え、栽培面積も徐々に伸びていった。「粘土質の土壌が良質のレンコンを生育したのに加え、当時の組合長・鈴木正二さんと営農指導員・木我毅さんによる販売戦略、市場と築いた信頼関係がブランド化の礎となつていきます」。四十九年と五十五年には日本農業賞の奨励賞を受賞し、五十七年、収穫に必要なレンコン掘り機が導入されると、栽培農家、作付面積、販売量は飛躍的に拡大した。

昭和五十八年、朝日農業賞、五十九年、最優秀農林水産大臣賞を受賞。六十三年には作付面積が百二十五畝を超え、生産農家は百三十九戸、生産量は二千六十トに。高橋組合長は言う。「大口れんこんは、甘くてシャキシャキして美味しいと評判になった。品質もどんどん良くなった。作れば作るだけ売れるようになった。ところが、昭和六十三年を境に、生産量も農家数も減少の一途を辿ったのです」。原因は無計画な出荷による市場価格の下落だった。「せつかく転作したのに、また米に戻る農家が増え、その後のパブル景気でレンコン畑をつぶし、宅地に換える農家も出たのです」。

大口集落で最初に栽培され、現在も長岡市上通地区の約六割を生産することからブランド名に「大口」を冠し、県内十一の青果市場に出荷される『大口れんこん』。現在、生産農家は八十四戸で年間生産量は約千六百ト。橋本課長代理は語る。「レンコンの最大の長所は、キュウリやトマトなどの野菜と異なり、掘らない限り畑の泥の中で自生し続け、生産者側で出荷調整ができる点。今は生産者ごとに反別調整して、市場や量販店などから求められる量だけを出荷。安定価格を維持しています」。



掘ったレンコンは圃場で水洗いされ、舟で運ばれる。



機械で葉を倒したのち、12月は10日間ほどでレンコンの色が白くなる。「大口れんこんの売りは白いところと黒いところが混じったちょうどいい色合いです」と高橋組合長



収穫後は作業場へ。機械でさらに白くきれいに洗浄する。



生産者自らが規格（サイズや品質）ごとに選別し、梱包。集荷場へと出荷する。

生で食べると、梨の味

根茎に多くの穴が開き、「先が見える」縁起物 大口れんこん

根茎に数多くの穴が開いていることから、「先が見える」「未来が見える」と縁起の良い正月料理の食材として多用される大口れんこん。品種は八月から十月まで出荷される早生の『エノモト』と、十一月から翌年三月まで出荷される晩生の『ダルマ』があり、ダルマは全国でも新潟県上通地区でしか栽培されていない。「レンコン栽培には、豊富な地下水が欠かせません。例年、外気温が上昇する四月、五月頃から種レンコンを定植し、収穫・出荷は八月から翌年三月頃まで。品質の決め手は肥料をはじめ

とした土壌の管理」と高橋組合長は言う。田んぼから転作した畑には栄養分がないため、有機質や堆肥、鶏糞等に加え、最低でも三年、通常なら十年間は毎年、肥料を入れてかきまぜなければ、元気なレンコンは育たない。レンコンは六、七月に生長し、生育に最も影響するのが日照量だ。また高さが二メートル、葉の直径が一メートルに及ぶ茎は風に弱く、台風がきて倒れると、生育が止まる。「晩生のダルマは九月にならないと形になりません。日照を好むレンコンは、温暖な地域で栽培が盛んですが、台風の被害を避けるため、八月で形になる早生系が多く生産

されます」。新潟県でしかダルマが栽培されない理由はそこにある。「味は一番」と評判のダルマレンコン。土壌の上方に実をつける早生と異なり、下方に実をつけるため、作業は困難を極める。「辛いのは畑の水が凍る二月の収穫」。しかし市場や消費者からの「美味しい大口れんこんが食べたい」の声に押され、冬場の収穫にも熱が入ると言う。「最も美味しいのは、八月に食べる、梨のように甘い大口れんこん」。残念ながらこの味は、圃場近くで掘ったばかりでないと食べられない。高橋組合長と橋本課長代理は言う。「産地にきて、ぜひ味わってみてください」



JAにいがた南蒲 大口れんこん生産組合 組合長 たかはし ひでのぶ 高橋 秀信 さん



園芸特産課 課長代理 はしもと あきら 橋本 明 さん

品種 出荷時期
 ●大口れんこん 早生種『エノモト』 8月中旬～10月末
 ●大口れんこん 晩生種『ダルマ』 11月初旬～翌年3月末

※『大口れんこん』は新潟県内の大手スーパーなどで購入できます。
 ●JAにいがた南蒲 オンラインショップ「なんかん直送便」
<http://www.nanchoku.com/>

●問い合わせ
JAにいがた南蒲 南営農センター 園芸特産課
 〒954-0124 長岡市中之島773番地
 TEL 0258-61-2904 FAX 0258-66-8335
<http://www.ja-niigatanankan.or.jp/>



レンコンには整腸作用のある食物繊維が。またレモンに匹敵するビタミンCやカリウム、タンニンなども含まれる。