

## 偶然が生んだ奇跡

# 雪下 にんじん

新潟県と長野県の県境に位置する津南町。冬は三メートルを超す雪に覆われる年もある日本有数の豪雪地で、雪の下でじっと春を待つにんじんが有名だ。地元の農家から「ひと冬を越えると化ける」と評される『雪下にんじん』。その独特の甘みは、一軒の農家による収穫時期の偶然が生んだ「奇跡の味」だった。誕生の物語、独特の味の秘密に迫った。





# 雪の恵みで増す旨味



掘り取り後の雪下にんじん

冬を越えて「化ける」

「そう言えば、あのにんじん、どうなった？」

津南発祥の『雪下にんじん』が誕生したのは昭和六十年頃のこと。当時のにんじん部会長が秋に出荷するはずだったにんじんを収穫せず、冬を迎えた。畑は一面、雪の下。

「春が来て、雪の下から掘り起こしてみると、臭みがなく、ものすごく甘いにんじんが出てきた。『どうしてだろう？』これが『雪下にんじん』の始まりです」

現JA津南町にんじん部会長の滝沢芳則さんは語る。「我々農家には豪雪地と言うと最も悪い自然条件ですが、にんじにとつては最高だったのです」

冬は例年二〜三メートルもの積雪となる津南町赤沢地区。滝沢さんは約八十アール

の耕作地で雪下にんじんを栽培する。このにんじんを作り始めてもう三十年近く。

「生のまま食べても甘い。ジュースにしても美味しい。にんじん嫌いの子どもでも、津南の雪下にんじんは喜んで食べます」

にんじんの品種は主に「はまべに」。「全国各地で栽培され、どこにでもある普通のにんじんですが、雪の下でひと冬を越えると甘みが増して『化ける』んです」

味の秘密を津南町にある新潟県農業総合研究所高冷地農業技術センターが六年前に調べたところ、驚くべき結果が出た。JA津南町営農部の小林慎吾さんは解説する。

「雪下にんじんと、雪が積もる前に収穫されたにんじんと



雪に覆われた畑。圃場の四隅に立てられたボールが除雪の際の目印になる。

を比べると、意外なことに糖度はほぼ同じ。では、何が違うのか？甘みや旨味を感じる成分のアスパラギン酸、グリシン、セリンなどアミノ酸の含有量が大きく増えていたのです。その他にも香り成分であるカリオフィレンが増加したという結果も出ました」

津南町では例年、十一月上旬から雪が降り始める。地表は雪で覆われ、温度は一定(0度)のまま、湿度もほぼ百パーセントに保たれる。七月下旬から八月上旬の種播きから秋を経て、この環境の中で約四か月余り、にんじんは雪の下でじっと春を待つ。「みずみずしく、独特の甘みがあって、香りも良い『雪下にんじん』は、雪国の自然の恵みが生んだ、まさに「奇跡の味」と言えるでしょう」

## 豪雪地の「物語」



重機による圃場の除雪作業



圃場の周りにはまだ2メートルを超える雪の壁が。



消雪後。雪に触れて葉が弱ってしまうので機械による収穫はできない。

現在、津南町で雪下にんじんを栽培する農家は約四十軒。他品種の耕作面積が減少する中、雪下にんじんの耕作面積は年々増え、今では約十ヘクタールにまで拡大した。「価格が安定し、農家にとつては春の貴重な収入源になっていきます」と滝沢さんは説明する。

雪下にんじんは、三月下旬から四月下旬までの季節限定商品。収穫量が限られるため、ほとんどが新潟県内での流通だが、「テレビや雑誌などメディアでも取り上げられ、県外からの注文も増えていきます」とJA津南町では知名度アップに手応えを感じている。さらに、関連商品として『津南の雪下にんじんジュース』を販売。昨年度の商品は好評で売り切れたため、今春は本数を増やして販売する予定だ。

辺り一面、真っ白な雪が覆う三月上旬に始まる雪下

にんじんの収穫作業。赤沢地区では、二メートル前後の雪を重機で除雪し、手作業で土の中からにんじんを掘り起こす。その後、JAの選果場で鮮度を保つため二度の冷水で洗浄。徹底した温度管理で選果され、市場へと出荷される。

然豊かな津南町には、多くの雪が降り、清冽な水が豊富です。こうした自然の恵みはお金に換えることができない津南の資源。その中から生まれた『雪下にんじん』には、豪雪地が生んだ誕生にいたる物語があります。ぜひ皆さんから春の風物詩として味わっていただきたいですね」



にんじん部会のみなさん



雪下にんじんの甘みを丸ごと味わえる『津南の雪下にんじんジュース』



冷水で洗い、選別。みずみずしく繊細なため割れてしまわないよう、ていねいに扱われる。



JA津南町 営農部 課長 小林 慎吾 さん



津南町にんじん部会 部会長 滝沢 芳則 さん

●雪下にんじん 出荷時期 3月下旬~4月下旬

※『雪下にんじん』は新潟県内の大手スーパーなどで購入できます。

●問い合わせ  
JA津南町 営農センター  
〒949-8201 津南町大字下船渡成125-1  
TEL 025-765-3123 FAX 025-765-3483  
http://www.ja-tsunan.or.jp/