

『帛乙女』 五泉のブランド野菜

きぬおとめ

地産地消とにいがた野菜の未来①

『さともまつり』で掘り出されたばかりの五泉市の特産・里芋「帛乙女(きぬおとめ)」。
出荷時には土を落としてきれいな状態で商品化される。

大河・阿賀野川によって育まれた肥沃な土壌に恵まれる五泉市は、花木をはじめ特産と呼ばれる農産物が多い。特に根菜類が有名で、さとも、レンコン、ねぎを総称して『五泉三美人』のブランドで売り出している。根菜類の一つ、里芋「帛乙女(きぬおとめ)」は関東の高級料亭などで珍重され、新潟の冬の郷土料理『のつぺ』にも欠かせない。絹織物、ニットと並び、五泉ブランドの代表格とも言える帛乙女。「産地のレベルアップをはかろう」と一致団結してブランドディングを推し進めた生産者、JA新潟みらい、五泉市の思いを訊いた。



家族で訪れた小日方さん一家



千人鍋で煮る里芋汁

さともまつり
毎年10月上旬に開催され、今年で24回目となる五泉市の恒例イベントとなった「さともまつり」。先着1,200名で行われる里芋(帛乙女)掘り体験のあと、1杯100円でふるまわれる千人鍋で煮た里芋汁と1パック100円の新米おにぎりコーナーには長蛇の列が。里芋焼酎「帛乙女」をはじめ五泉特産の農産物や加工品も販売。



「さともまつり」では帛乙女の販売も。



高級料亭で珍重される 幻のさともいも

五泉のブランド野菜「帛乙女」



8月下旬から11月中旬まで収穫される帛乙女は、米農家の冬場の収入源となる。「稲作を中心とする農業法人の従業員の給料にもなり、年々新規栽培者は増えています」と生産者の武藤久夫さんは語る。

新名物G級グルメ

帛乙女を生産する五泉園芸組織連絡協議会とJAは五泉ファッショントウン推進協議会の一員として平成九年から東京ドーム、十二年からは日本橋での販促イベントに参加し、「首都圏の消費者の皆様から大好評をいただきました。計画量より売り尽くしても足りないときもあつたほどでした」と言う。

産地の宣伝には五泉市も協力した。五泉市農林課の渡辺さん、岸さんによれば、「五泉市は生産組織などの求評宣伝活動に協力し、職員が同行して一緒に販促活動を行うなどしてきました。ときには、市長が同行し、トップセールスしたこともありです。」とのこと。

地元でも毎年「さともまつり」「農業まつり」が開催され、「さともまつり」では毎年千二百人の方からさとも掘り体験をしてもらっています。大人気となっています。

越冬できる種芋を

絹織物の産地として知られ、全国三大白生地産地の一つでもある五泉市。絹織物の総称「帛(はく)」を冠したブランド野菜が大和早生で丸系のさともいも「帛乙女(きぬおとめ)」だ。絹の肌のように白く、なめらかで、粘りが強く、関東の高級料亭で珍重され、「幻のさともいも」と呼ばれる。

「平成元年、五泉市と当時のJA五泉園芸連が五泉で産出されるさともいもの名声を高めようと愛称を募集し、入選したのが「絹乙女」でした。JA新潟みらい・斉藤正明さんは語る。名付け人に絹を羽二重の意の「帛」に変えてくれと頼んだのは当時の市長・故林十一郎氏。羽二重とは生織物として練った肌触りの良い絹布のことで、「帛乙女」の愛称は純白の帛と五泉産里芋の白さをひっかけて選ばれたものだった。

五泉市には特産と呼ばれる農産物が多い。さともいもの「帛乙女」、レンコンの「五泉美人」、長ネギの「やわ肌ねぎ」は総称して「五泉三美人」と呼ばれ、味と食感の良さだけでなく、美容と健康を支える野菜として広く認知されている。生産者・武藤久夫さんは語る。

「大河・阿賀野川が育んだ肥沃な大地が広がる五泉の土地は、良質な耕地が多く、特に風が強く吹く帛乙女の産地では果菜類が落ち果するため根菜類がたくさんとなります。加えて、土壌は水はけの良い砂壤土ですから、帛乙女は五泉の地で作られるからこそ美味しくなるんです」。さらに武藤さんは言う。「きめ細やかな舌触りで噛まなくても食べられると言われるほど。それでいて煮崩れしないのが、帛乙女の特徴です」。ブランド化にあたって最も苦労したのが種

芋を越冬させることだった。昭和四十五年、米の生産調整が始まり、転作作物として富山県から種イモが導入された。「当時栽培していたさともいもは長芋系。それを園芸連が十五年かけて品質の良い種芋を選抜し、貯蔵方法を確立させました」

ブランド化の成功の陰には「種芋を分け合い、組合全体が一致団結して産地のレベルアップをはかったことが大きな要因です」と武藤さんは言う。「さともいもには連作障害があります。主産地の果本地区を含む五泉市の全域では二五〇軒の生産者が約百畝の耕地で、米、チューリップなどと輪作をして約千七百トンを生産。全収量の七割は県内へ、三割は首都圏、仙台、長野へ出荷されます。ありがたいことにとどの地域からも「もつと生産してくれ」と言われるんですよ」

*10ページにお店を紹介しています。



五泉市 農林課 農産係 岸 幸司さん
五泉市 農林課 農産係 渡辺 彰さん



五泉市 農業まつり
毎年11月上旬に、秋の収穫を祝って催される五泉市「農業まつり」。五泉特産の帛乙女や五泉美人(レンコン)、やわ肌ねぎはもちろん、「幻」と呼ばれ、すぐに売り切れる五泉産キウイフルーツを求め、多くの人でにぎわう。花木や苗木、鉢植えの販売も。



里芋焼酎「帛乙女」
年間1,500本しか生産されない帛乙女からつくられる焼酎。五泉市内の取り扱い酒店で販売されている。
問い合わせ 五泉市農林課
TEL 0250-43-3911
720ml/1,840円(税込)

農業まつりも毎年三千人の方のご来場をいただき、買い物を楽しんでもらっています。五泉市で繊維業が一大産業だった頃、働く人々の台所として食を支えていた食堂が参加して、新たな動きとして何か新名物はできないかと、試行錯誤の末に生まれたのが地元産のさともいもを使った「さともいも麺」だった。日本そば、ラーメン、パスタと、市内十五軒の食堂が味を競う「さともいも麺」はB級グルメブームの今、五泉のGをとった新名物「G級グルメ」として市外からも多くのファンを集める。また、咲花温泉旅館協同組合の八館でも、帛乙女をはじめとした地元野菜をふんだんに使った「花蒸し玉手箱」というヘルシーメニューを提供。こうしたまちぐるみの活動を通して、五泉はますます元気になっている。チューリップやボタン、桜といった花木でも有名な五泉市。今後はブランド野菜を核とした食の地域起こしと併せ、二層大輪の花を咲かせていくことだろう。

五泉市の地場産野菜が買える直売所



●やさい天国直売所(五泉駅前)
五泉市駅前2-1-1 TEL 0250-42-6320
営業時間/8:30~16:00
定休日/火・木・土・日曜
駐車場/有



●すもと直売所
五泉市論瀬5753-1 TEL 0250-43-3130
営業時間/9:30~16:00
定休日/火曜
駐車場/有

地図はJA新潟みらいのホームページをご覧ください。http://ja-niigatamirai.jp/shokunou/sanchoku.html 「帛乙女」はJA新潟みらいHPの「ネットショップ」からもご購入いただけます。