

めるまでになったが、裏を返せば当時は現在のように次々に新品種が出てくるような技術はなかったのだ。さらに一九六〇（昭和三五）年のバイラス病流行を経て、八基農業研究会は病気に強いねぎを採種（一九五八（昭和二三）年に現在も根強いファンを持つ「**農研二号**」と命名した。二・三本に分けつする農研二号は、現在全盛のF1種のねぎより傷つきやすく見た目はよくないがやわらかく味い深い。八基農業研究会はその後、太くて長い一本ねぎに主流が移った一九八四（昭和五九）年に「農研五二号」を作り当時は贈答用に人気だったというが、四半世紀を越えた現在、今回の研究では名前をきくことはなかった。一方、西田父子は耐寒性の強い品種の研究を継続。一九七五（昭和五〇）年に父の正一氏がやはり二・三本に分けつし、二月が最盛期の「**西田ねぎ**」を。息子の宏太郎氏は一九六〇（昭和三五）年から高校の個人プロジェクトとして品種改良を始め、西田より早く十・十一月に出荷でき「本性の強い」**「宏太郎ねぎ（ビッグフレロ）」**を完成。現在も高い人気を誇っている。筆者の記憶では現在の深谷駅舎ができた頃上りホーム熊谷方向に降りる階段に大きな広告パネルがあったし、今では確認できないが本庄市のホームページに特産品として紹介されているという記述もインターネット上にあるから、かなりの支持を受けていたようだ。ちなみに筆者の一九〇五（明治二八）年生まれの祖父は生前九五歳までねぎを作っていたが、何度も種苗店で買ってくるように頼まれたのが西田。最後の数年は宏太郎が置いていないこともあったが、それでも祖父の注文は「西田買って来てくん」だった。ほかでも今回筆者の知己で唯一飯玉耕地の名を知っていた市内の新成生まれのM氏は、一九〇一年頃生まれの祖父から生前「**いだまの宏太郎**」が「一番うめえんだ」といっていたという。そして宏太郎産みの親、西田宏太郎氏は現在も存命。ある農家から「宏太郎さんとはよくダンスしたんだ」ときいたから、まだお会いする機会はないが、ダンディな農村紳士ぶりを想像すると楽しい。今回の資料として多くの知識を得た、「ゆめ☆たまご」メンバーの「FGF新鮮組」戸丸義之氏からコピーをお借りした、現上芝東小河田重三校長の長期研修報告「**埼玉県におけるねぎ生産地域の変容に関する研究**」は、一九九〇（平成二）年発行のため、ねぎの品種の記述は「西田」「宏太郎」、それと「金長で終わっている。それより前一九八一年の「利根川と深谷ねぎ」では、金長と西田、それから冬の収穫期を過ぎてからの「おくねぎ」として「シオドメ」「分けねぎ」として「ジャンボ」「七平」「アキラ」の品種名があった。このうち筆者も、「ジャンボ」の種袋だけは記憶がある。ところで、ここまで何度か書いた「**F1種（交配種）**」とは固定した形質を持った一つの品種を業者が交配した一代きりの品種で、現在ではほとんどの野菜がこのF1種だ。付け加えると日本の野菜の種の自給率は約一〇％ないといわれる。F1種は親世代に比べて生育がよく形質が優れているが、種子をまいても次世代は同じ形質はそろわず、品質も下がるため種採りをするにはあまりない。他品種といっしょに栽培すると自然に受粉してしまうため、交配種はほかの品種のない南米などの奥地で栽培採種されるという。ねぎはほかの野菜に比べてF1化が遅れたが、現在では多くのF1種交配種があり、二三十年はむしろ主流となっている。対して、農研、西田シリーズのように種苗業者の交配によらないもので採種できる品種を「**固定種（在来種）**」という。種も安価だが、品が揃いにくくF1種に比べて栽培は難しい。なお、種苗業者のホームペー

ジなどでみると「西田」「金長」などとは固定種だった品種から交配した種もあるようだ。品種は今回の研究の大きなテーマだったが、梅まつりカルソツ直前に商工振興課ねぎの連からツイッターで「先輩女子に教えていただいた」という密着の濃い市内菅沼の種苗業者**小池勝次郎商店ホームページの**情報を入手。大いに参考にさせていただいた。現在人気のある品種をいくつかあげよう。生産者の「ゆめ☆たまご」メンバー「利根川Han・Run軍」高橋正樹大佐によれば「**巻き**」（葉の重なる枚数が少なく扱いが難しい）が**「A品率**」（秀品率、上物率も同じ）は高く甘みが強い、**「ホワイトスター」**、品質が揃いやすくて秀品率が高い、ねぎ界のカラー。ともいえる存在の「夏扇四号」や「春扇」など「**扇系**」などが代表的な「F1品種」だ。なお、「A品率」「秀品率」「上物率」とは、味は関係なく「長さ」など見た目だけで決定される市場の「**良品**」の割合。また、揃った種に対してどのくらいねぎが採れるかを「**歩留まり**」という。深谷ねぎがF1品種に大きくシフトしたのは、一九九二（平成五）年、冷夏が原因のいわゆる「平成コマ騒動」と同年、深谷周辺で小南核腐敗病や黒腐菌核病の流行したことが決定的だったという。この年の流行病ではほとんどのねぎが壊滅的な打撃を受けるなか、あるF1品種だけが病気に無縁だった。痛い目にあった生産者は以後その品種をこぞつづつたが、別の年に今度はほかのねぎが何ともないのにその品種だけが病気にかかってしまう。翌年からその品種はすっかり深谷の畑からいったん消え、ブームの去った今では地味ながらくつきり続いている。補足すると、この「**一九九三年ショックII 平成ねぎ騒動**」は当時市場開放を始めた中国からの輸入ねぎの呼び水となり、セーフガード発効などをまざままな問題を呼びだした。二〇一二年の現在、生産者にとってねぎの品種選びに病気と歩留まりが占めるウェイトは大きい。この冬も南部のある生産者の畑では、一つの品種は「くろきん」黒腐菌核病にやられて、枚皮をむくと墨が染みこんだようになったが、同じ畑でも別の品種は何ともないそう。メーカーは多様な品種を提供し、生産者は病気に負けず市場で高値をつけられる可能性にかけてそれを求める。多様な品種の中には人気ブランドとは同じ製品を他社に委託したいわば**「OEM品種**」もあるという。基本的に味が問われない市場では「太くてきれいな」ねぎが農家にはうれしい。さらに病気に負けないためか、一部の生産者からは「あらあプラスチックだ」と評される硬い品種も生まれている。その一方で前出スーパードアリーナで話をした市場関係者のように農研一号指を買った消費者もいるし、出荷とは別に自宅食用に農研二号の棚をつくっているという生産者の話も聞いた。品種による味のの違いについて「ゆめ☆たまご」では今年一月十七日に「**利きねぎ**」という前代未聞の実験的なイベントを開催したが、これについては後ほど触れる。品種はもちろん季節によって使い分けられ、近くの生産者でもまったく別の品種を使うことも多い。かつてに比べて深谷ねぎは、バラエティ豊かな生産状況になっていることを強調してこの章を終わろう。筆者は祖父がまだねぎを作っていた頃、風呂に入ると買ってきたねぎの種を入れた手ぬぐいの袋が桶に入ってぶかぶかと浮かんできたことをおぼえている。その種が採種したものであろうか当時きくことはなかったが、F1品種が主流と知ったいまは春先にちらほらみるねぎぼうずも少しさびしい気がする。

【吉野秀雄からふっちゃんへ】深谷ねぎの流通と語られ方

「ふかや葱、深谷の歌に植まれぬて、さきたまがた冬に入りけり」。群馬高崎出身で、小林秀雄に激賞され師事した昭和のダンディ・山口曜に歌への夢をあきらめさせたという天才歌人**吉野秀雄**、歌集「早梅集」に収録された一九三六（昭和一一）年作だ。生涯病と闘った吉野には病気の歌も多いが、本作は厳しい冬を前にしたの大きな静けさを感じられる。風邪の時に喉に巻くなど民間薬としての機能も重要だったねぎが積み重なった様子は、病から離れられない歌人にとのよに映ったのだろう。「千住ねぎ」も市場の名だった。歌人が積まれたねぎで冬を感じた深谷駅が実は「**深谷ねぎ**」命名のきっかけらしい。大正時代にねぎの相場が下がったことがあり、当時の八基村の指導者渋谷治太郎氏が相談に来たので、後に初代深谷市長を務めた安部彦平氏経営、中仙道きつての海産物問屋と謳われた乾物屋**永徳屋本店**が自分の取り引き先だった信州、北陸、北海道、東北に深谷駅からねぎを出荷。その時に駅名として「深谷葱」の商標をつけたのが最初という。流通なくして産業はない。資料をみると、深谷ねぎの歴史は流通の歴史だったことがわかる。前出河田氏資料から孫引きになるが、それまで近辺のみ出荷されていた深谷ねぎが東京デビューしたのは一九一六（大正五）年。大塚の松村有七氏によって出荷されている。その二年後には血洗島の林文一氏が二トントラックにむきねぎを積んで直接東京に出荷したが、当時画期的な出来事として話題になったという。大正の終わりには個人より団体で出荷するメリットが見出され、豊里に相次いで組合が誕生。一九一四（大正二三）年の河田義雄氏は画期的な深谷の叶屋自動車と提携を果たし、東京をおもな消費地として発展した深谷ねぎの流通は当初「**土着消費目録**」で輸送され、途中の板橋志村坂では「**立ちこん棒**」と呼ばれる人々が重い荷を押して運ばれたという。また当時から都内の消費者は泥つきを嫌うようになり、この嗜好の流れはすでに書いたF1品種全盛につながる。昭和に入ってから、豊里は農業先進地区として周辺ねぎ生産者を牽引した。戦後の消費拡大とともに市北西部豊里、明戸地区のねぎ作付面積は増加したが、一九六八（昭和四三）年の生産農業所得では、豊里村当時の平均所得は埼玉県全体の二倍以上。ねぎは儲かる野菜だったのだ。河田氏資料には前出「日本、肥沃な飯玉耕地の新会（新成でよろしい話が出てくる。利根下流の妻沼沼地区には新会からのお嫁さんが多く、実家を通して農業技術交流が盛んで「野菜の先生は豊里（新会）だった」と当時の地元農家が語ったという。そのうち、交通手段の発達とともに流通も変化した。おもな消費地である京浜地区だけでなく「**山出し**」と呼ばれる北海道、東北ルートも野菜移出商人」によって拓かれたが「ゆめ☆たまご」メ

【「ゆめ☆たまご」の提案／深谷ねぎの「現在」、そして「味」】

ねぎの進が出てきたところで、私たち「ゆめ☆たまご」と深谷ねぎの関わりをしよう。昨年十一月の深谷市産業祭で、市役所商工振興課の呼びかけで産学官連携での産業振興を目的に集まった「ゆめ☆たまご」。発足時のねぎ関連業者は、利根川Han・Run軍のほか、漬物のマルツ食品、ホームメイドランチみわりの食品業者と、ユニークなところはねぎ植える高齢者が腰が痛いというので車輪をつけて負担をなくした累計販売三百口のね

ンバーのもやし生産販売者飯塚商店、飯塚君の昨年にくなったお父さん、もとは新潟や東北にねぎなどの野菜を運んでいた業者、出張中に宿泊した会津の農家で知ったもやし業を市内新井で始めたのが始まりという。深谷ねぎ地域には多くの市場がありそれぞれが独自の流通ルートを持って発展してきたし、出荷組合、農協の二元出荷、大里一元出荷など出荷方法も変遷してきた。ユニークな存在としては一九五二（昭和二六）年に六〇戸の農家でスタートし、全盛期の昭和四〇年代には年間四億円「愛農会」もある。高度成長期には農業も大きく発展したが、農具の果し役割も大きい。高島の飯塚房雄氏は一九六二（昭和三七）年に培土機としての耕運機**「豆トラ」**を開発。最初は青葉ねぎ倒してしまうので相手にされなかったが、やがて倒すのは出荷時に取ってしまう葉だとなわり二年后には爆発的に普及したという。一九六六（昭和四一）年には**「土寄せ機」**もデビューさせている。引用は既出「利根川と深谷ねぎ」だが、図書館でキュートな「豆トラ」の文字をみつけた筆者は心が躍った。自分の幼児期に祖父が使っていた耕運機の様子が目立つ赤いボディに書かれていた文字こそ「マメトラ」だったのだ。話を戻そう。一九七〇年代にスーパーをはじめとする大型量販店が登場以降は、さらに流通のかたちは変わってきた。メーカーの直接契約もその一つで、かつては土がやわらかく寄せていためねぎに不向きとされた南部の藤沢地区掘りでのねぎ導人は一九八〇（昭和五〇）年頃にインスタントラーメンの乾燥野菜用として始まったという。とはいえこの頃は技術的な向上もあり、また土にとってねぎは新しい作物だったため、南部でも高品質のねぎが生産されるようになり状況は変わっている。とくに多雨の夏期では砂壤土で水はけがいい南部の方が、ねぎ栽培に向く。利根川Han・Run軍高橋大佐は、契約業者に年間を通じて安定供給するため夏期は市内南部で生産しているという。バブル崩壊後の平成期からは資本の集中が進んでいるが、一方で生産者や関係団体による産直店も増えている。生産現場の機械化はさらに進み、流通では配管が交通網の進化やシステム化で格段に高度化した。特産品のねぎをめぐる文化的な試みもたくさんある。一九九八年（平成十）年に市のPR事業として島津重夫が歌った「**おねぎのマーチ**」が登場。踊りが運動会などで踊られていたのは、深谷駅の発車メロディーにもなっている。二〇〇八（平成二〇）年に「当地映画として製作されたたかひろや監督『傘』では、ヒロインがねぎ農家の娘として登場した。二〇一〇年にデビューした深谷市ゆめキヤラ「ふっちゃん」はねぎが頭に生えているし、「ゆめ☆たまご」のキヤラクターねぎの進は頭に載っている。

アに向けた取組のハイライトとなったイベントが一月十七日の「**利きねぎ**」だ。飯塚商店飯塚君の提案のもと、「伝えること」をテーマとする「ゆめ☆たまご」思想に基づき、バラエティに富んだ深谷ねぎの世界の理解を深めようと産地、品種の異なる市内十のねぎの素性を明らかにした上で味わうという画期的な試みだった。報道陣、野菜ソムリエら外部の参加に小島進市長も交えて、生ねぎの鮮烈さに涙を流し、茹でねぎの甘さにはくつとした約二時間。図らずも包丁人たちのねぎ切りショーも上質なエンタテインメントとなり、多くの新聞で紹介されたほか、生産者からも問い合わせが相次ぐなど大きな反響を呼んだ。「利きねぎ」からメンバーが学んだのは深谷ねぎの多様性。エンタリーの十種はどれも個性的で味わい深く、辛さに悲鳴をあげながらそれぞれの違いははつきりした。なお、よくいわれる南北の違いは思ったより感じられず、むしろ農研一号、宏太郎の固定種と交配種間など品種の違いの方が確認されている。そんな中、三男坊女将がメンバーが来店中に子どもの頃に食べたおやつを思い出して出した「**泥ねぎの丸焼き**」がメンバーに与えた衝撃は大きかった。急遽登場したメニューはパンチャ・ビエーナにも飛び火。日本一ねぎを知るイタリア料理店を標榜する同店には、その日のねぎを明記する「**ねぎ黒板**」まで登場した。その後、筆者が書いていたラジョー・WAVEの番帳で知ったスペイン、カタルーニヤ地方のねぎ焼きカルソツの日本版を思い出し、一月九日にはパンチャ・ビエーナ提供の「**ロスエスコ**」付合の「**バンダエラ**」とともに急遽七ツ梅並路跡の深谷さきわいタ市で一部メンバーによって第二回「**深谷カルソツ**」が敢行された。さらに一月（日欄引緑の王国）で行われた「梅まつり」では、新たな深谷名物となる可能性を秘めた発売前のツルタ食品「ねぎの一本漬け」、パンチャ・ビエーナ作アモンドの代わりに飯塚商店発芽大豆やしを使った「**シュネスコ・デ・パンチャ**」など七色のソース、やまだ家の「**ウメダ・デ・ポール**」、そして既出ペルー・ワンカイナといったソース陣、それら食材何でも挟んでしまうワスキングベグルの深谷版「**パン・コンフ（X・トドス）**」のほか、公式エンブレム、萩野製作所のカルソツ標準機「オギノ式カルソツマッキーナ・マス」、国内唯一の乳ミュージシャン、ミルク082の「**ねぎの進の歌**」、ONEPIEELの「泥つき二本流しUストリーム」、ブルメルフェのねぎアート「モリタルメンター」、熊谷の酒販店騎西屋軒トラ市との連携「**二〇キロレリーヴ**」などを会場内外の新たな波を起こして「第二回深谷カルソツ」が実現する。私たちの深谷ねぎとの関わりは終わらない。「ゆめ☆たまご」の思想とは、産業に対する正しい情報をきちんと発信すること。めざすのはその商品について正しく理解した上で、価格だけでなく消費者が自分なりの基準に基づいて選択できる、そんな社会、市場の提案、創造だ。これまでみてきたように、深谷ねぎの歴史は百年ロマン。たくさんの人々がよりよいねぎを求めて試行錯誤を重ねた足跡が、二〇二二年現在の深谷ねぎである。だが、そこに問題も少なくない。もっとも大きな一つは、実際に畑でねぎをつくる後継者問題。テレビのぶつ切り推奨のS君は、主産地である明戸地区約九〇人の中学同級生の中でただ一人のねぎ出荷者だ。そしてねぎそのものの問題。今、深谷ねぎの風土、品種

流通は、大きな転換期にたどり着いているのかも知れない。風土では、ここ数年の気候の変化、とくに夏の**酷暑**は夏ねぎにとって負担は大きい。さらには少子化の進む農村部では夏の間快適な冷房に入りっぱなしで、田舎にいなが田舎の環境で暮らしていない少年少女を産んでいる。品種と流通の関係は深い。市場ではなく太さや揃いなどほとんど見かけだけで決定され、これまで生産者はそんな市場で価値を高くするための努力を続けてきた。大きく均一な品質に育つF1品種を中心とした生産は、多くの品種が揃い一見するのを嫌うが、ねぎそのものの質も変えてしまっていないだろうか。商品であるねぎは、生産者サイドからだけでは決して変えることはできない。商品を深く知ろうとする消費者、そして消費者が望む商品を適正に動かしかつ生産者、消費者に提案する流通業者がいて、はじめて商品はよくなっていく。「ゆめ☆たまご」食品部門では、社会の食品に対する価値観が統された方向に向かっていることに対する危機の声もよく聞かれる。「おいしい」「きれい」。こうした常套句がドイツの言語学者ベルクゼンが批判する。意味の曖昧のまま伝えられる「**プラスチックワード**」になってはいないだろうか。そういえば、一部のねぎの硬さをプラスチックにたとえた生産者の声もあった。ねぎに関しては「ゆめ☆たまご」が行った「利きねぎ」や「深谷カルソツ」というねぎ研究、提案は、もやし生産者の飯塚商店飯塚君の「もやしが生産者に価格でしか語られなくなったのは、われわれ生産者が伝えることを怠ったからだ。深谷の主力産業であるねぎに同じ道を歩んではいけない」との発言に象徴されるが、これは生産者だけでなく消費者、流通業者ともに考えなくてはいけない問題なのだ。産学官連携を通しての産業活性化が「ゆめ☆たまご」の目的だが、極端に陥らない適正な産業でなくては活性化はあり得ない。それでも活動が始まって約四か月。少しずつ支持されつつある実感はメンバーの多くが持っている。まず自分たちの「おいしい」や「きれい」を考え直すことだろう。最後に深谷ねぎの「おいしい」とはどんな現象なのか。これも、極めて個人的に考えみる。前出農林センターA氏のゼミナールでは専門外でわからないとしながらも、化学的には甘さは**糖類**、辛さのものはもしかしたら**硫黄分**、硫黄分の多い火山灰から生える深谷ねぎの辛さは熱によって分解されるのかも知れないというところまで終わった。その甘さについてある夜、メンバーが第二次会議を繰り広げる串焼きや雷文で毎日ねぎと格闘している利根川Han・Run軍高橋大佐の言葉が忘れられない。小さな目を輝かせながら大佐が語ったのはねぎの**「生命への意志」**である。「寒い夜ねぎは負けちゃなんねえ、負けちゃなんねえで、自分のなかに栄養分を生きたために溜め込んでますよ。だから**霜が降ってからのねぎじゃなきゃ**、甘くなんねえんです」。この言葉を聞いた時、同じ地で育った筆者が理解した「ねぎがおいしい」という現象は次の通りだ。冬の間、強地を西から眺める**「白い浅間山**」その色が北から吹く**赤城おろし**に晒されて灰色に乾く土のなかで、生きていくために鍛えられた白くやわらかな味のダイヤモンドそれが深谷ねぎだ。梅は咲いた。ねぎぼうずが咲くまではまだ日がある。

