



熊澤秀治さんが和食料理屋「かわ竹」に野菜を配達すると、伊藤料理人は野菜を見定めて、料理の仕方などいろいろと話してくれる（写真はすべて赤松富仁撮影）

茎がうまい葉物7種で “ 呪縛のある農業 ” に ハマった

高知県高知市・熊澤秀治さん

編集部

ねらいつなら
地元の飲み屋・
レストラン

どんどん自分を
売り込むべし！

飲み屋でカウンターに座ると、「どんなお仕事されているんですか」って言われるでしょう。農家です、っていうと、「何を作っているんですか」と聞かれる。そこで美味しい食べ方のひとつでも紹介すると、「今度うちに持ってきてくださいよ」って必ず言われるんですよ。これ社交辞令かもしれません。でも、そこでちゃんと持っているんですよ。すると世界が変わります。農家はどんどん飲み屋に乗り込むべきだと思えますよ。

熊澤秀治さん（四九歳）は高知市で二〇年近くホウレンソウとシュンギクを作り市場

へ周年出荷してきた。でも、五年ほど前から地元の料理屋や八百屋と関わるようになり、要望される野菜を少しずつ作り始めてからは、農業が面白くてしかたなくなってしまうのだ。気付けてみると葉物野菜で七品目。昨年からは「潮江旬菜^{うしおえしゅんさい}」と名付けたその野菜は、いまや高知市内の料理店やレストランなどの飲食店の間で絶対的な信頼と人気のあるブランド野菜になってしまったのだ。

消費者と話すことは実にエキサイティング

自分が作った野菜を料理屋に持って行く。すると、いままで見たこともないような料理になって出てくることがある。とくに創作料理屋。そこでプロの料理人が作るものは、他店と差別化を図るためのこだわりの逸品なのだ。畑で育ててきた野菜がそんな料理（六四ページ）に姿を変えると、熊澤さんは正直感動してしまう。さすがは料理人、農家とは違う視点で野菜を見る。話を聞くと、新たな世界がどんどんと広がってみえてくるのだ。

さらに、もつとすごい瞬間がある。それはお店のカウンターで見ず知らずの人が自分の野菜を食べる場面に出くわすこと。近所の知り合いにあげる場合

はたいてい美味しいと言ってくれるが、そういう世界ではない。自分でお金を出して食べるので、本音が出る。ある意味恐ろしい瞬間でもある。でも、そこで「美味しい！」という声が聞けると実に嬉しい。料理人が「あの人が作っている野菜なんですよ」なんて紹介してくれると、消費者とじかに話ができて、結構野菜に詳しい人がいることなんかもわかってくる。かなり刺激的で、市場出しでは絶対に味わえな





熊澤さん。手に持っているのが葉物の全種類（7品目）左端からホウレンソウ、シュンギク、リアスカラシナ、赤軸ホウレンソウ、サラダシュンギク、ミブナ、ワサビナ

い世界なのだ。

「知らない人に美味しいって言われたら農家にとつてはこれほどの褒め言葉はないですよ。もう、これは「呪縛」ですね。そうなら今よりはまですくできないでしょう。ハウスの中で自分の野菜を食べている人の顔が浮かぶと手も抜けない。だから味にも敏感になりますね。やりがいも出てきます。じつにエキサイティングで面白い世界ですよ」

地元の料理屋が求める野菜

熊澤さんは、野菜の半分はこれまでどおり市場にも出荷しているが、残り半分は地元の業務需要に合わせた出荷だ。懇意にしている和食料理屋「味処かわ竹」に週一回配達するほか、高知市内で約二〇〇の料理店やレストランに野菜を卸す老舗の八百屋「田村青果店」に週二回、最近では量販店にも週三回出荷している。そんな、地元でひっぱりだこの野菜とは、どんなものなのか。

煮てもシャキシャキ食感が崩れないミブナ

まずはミブナ。最近はやりの「ミズナ」ではなく「ミブナ」のほうである。これは「かわ竹」の

熊澤さんのハウス。右端から赤軸ホウレンソウ、普通のホウレンソウ、シュンギク。左端のトンネル(ネット)に、サラダシュンギク、ワサビナ、リアスカラシナ、ミブナが区切られて入っている。4ウネを1セットにして、年間7~8回転作する



料理人から圧倒的な人気のサラダシュンギク。茎が太くて、かじってみるとジューシーで実にさわやか。まったくえぐみがない。出荷するときは下葉を取って袋に詰める



料理人・伊藤秀樹さん(六四ページ)からぜひ作ってほしいと頼まれて始めたもの。当初、ミブナと聞いて熊澤さんの頭に浮かんだのは浅漬け用の野菜。高知市内ではあまり出回っていない野菜だった。伊藤さんはこれを煮浸しやサラダに使いたいという。煮ても茎の部分がシャキシャキとしたままの食感が楽しめる。ホウレンソウだと柔らかすぎるのでそうはいかないのだそうだ。またサラダとして、はやりのミズナは味もそっけもないが、ミブナにはほんの少しのほろ苦さがあって、その味がまたいい。いま、熊澤さんが作っている品種は京千本(タキイ)。

よそのお店には教えないで！ サラダシュンギク次はスティックシュンギク(武蔵野)。これは四年前にタネ屋からサンプルとしてもらい、試作してみたものだ。香りがあって実にさわやかで、こんな美味い野菜があったのかと自分でも驚いてしまった。さっそく料理屋に持って行くと、「よその店には教えないで欲しい」といわれたのだ。サラダとしての食感もいいが、スパゲッティに入れて、からめても美味しい。鍋にも使えるし、炒め物全般に使える最高の食材だ。

ただ、栽培面では手間がかかる。収穫するときに、



赤軸ホウレンソウの株元を覗くとミミズの糞がピッシリ。堆肥をたっぷり入れ、有機肥料主体の施肥と微生物資材を入れて土作りにこだわっている証拠

これは最近植えた激辛トウガラシ。タイ原産の「ブリッキーンヌ」。料理店にもっていくと、さっそくサラダドレッシングに刻んで入れてくれた。激辛だが風味は抜群。若い女性には人気があるそうだ



ハサミでそうっと切らないと茎が折れてしまう。水管理にも気を使う。二〇cmくらい大きくなってから他の野菜と同じように頭上かん水すると、茎が曲が

ってしまい製品にならないので、そのときだけはかん水チューブを下に敷いたりすることも必要だ。

香り抜群のサラダカラシナ

サラダカラシナは香りがいいと喜ばれる。品種はリアスカラシナ（タキイほか）。サラダのアクセントとして使われることが多いという。きっかけはタネ屋からサンプルしてもらったものだが、作ってみると評判がよかった。ハーブ系の香ばしさが人気の秘訣。いまは草丈三五cmくらいで出荷しているが、実はもっと大きくしたほうが香りが増して、味も増すそうだ。

サンドイッチに挟むと美味しいワサビナ

最近始めたのがワサビナ（中原採種場（一〇二ベージ）。きっかけはカタログを見て直感的に美味しそうだと思ったから。作ってみると実にうまい。しばらく口の中でガシガシ噛むと、わさびの味がピリツとしてくる。サラダのアクセントとしてもいいが、サンドイッチに挟んでも美味しい。浅漬けにしてもいいし、料理屋では肉料理の上にパラパラと飾りでのせるところが多いらしい。

アブラナ科野菜は、葉っぱに油が染み込むので、おおむね油料理との相性がいいという。葉のギザギ

ザモユニークな形で、これも料理屋には魅力的な理由のひとつなのだ。

サラダの彩りにはこれ！ 赤軸ホウレンソウ

彩りをよくし、味もいいサラダ用野菜として圧倒的に人気があるのは赤軸ホウレンソウ。メインで使う品種は食彩（渡辺農事）だが、夏場の高温期には赤色がのりづらい。いろいろな品種を試した結果、夏場は赤茎ミンスター（中原採種場）が作りやすいことがわかった。

ある料理店では熊澤さんの赤軸ホウレンソウを使うようになってから、それまで半分くらい残されることが多かった昼のサラダが、綺麗に残さず食べられるようになったのだそうだ。

葉物野菜で一番美味しいところは茎の部分

「葉物野菜で、もっとも重要なのが茎の食感だと思えます。シャキシャキ感とジューシーさ。葉物というけど茎が一番味があって、うまいですね。市場だと日持ちが求められますが、地元では新鮮さと味でしょう。」

各種苗メーカーの連絡先は三二〇ページ。



赤軸ホウレンソウ

水を切れば日持ちも簡単によくなりますけど、どうしてもスジが残ってしまって、味のりませんね」
そんな栽培のこだわりも持ちながら、現在、約二反のハウスで七品目の葉物野菜を七、八回転作る。配達は手間もかかるし、味にこだわって多品目作ると収量も伸びない。だが、地元の業務需要にちゃんと応えられれば、価格は市場の平均値の倍くらいと高くなる。「美味しい」の呪縛のある農業。これが、いま面白くてしょうがない熊澤さんなのだ。

と香りを求めている こんな料理に変身！」

ミブナ
(収穫はもう少し大
きくなってから)



味処かわ竹の凄腕料理人、
伊藤秀樹さん

ミブナの茎の翁和え



煮浸したミブナに、
とろろ昆布とキクを
のせた。ミブナの茎
のシャキシャキとし
た食感が楽しめる上
品な味

ミブナの茎を赤カブで巻
いてネギを添えて、カラ
スミをのせた。ミブナの
葉をペースト状にして、
ドレッシングと混ぜたも
のをかけてある。ミブナ
の茎で食感が楽しめて、
葉で風味が楽しめる

ミブナの赤カブ巻き

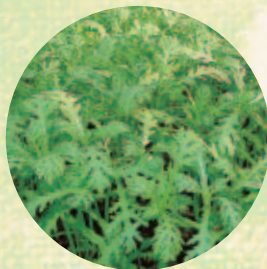


「今日は、熊澤さんの野菜を使って四品作って
みました。私は和食料理ですけど、料理を作る
ときは、まず口の中に入れたときの全体の感覚
を考えますね。食感とか香りが大事です。それ
には熊澤さんのミブナとサラシユンギクは欠
かせませんね。
最初、ミブナを作ってほしいと頼んだんで
すけど、本当に作ってくれて、ありがたかったです。
もっといういるなものも作ってほしいです
ね。朝鮮人参とかね、ねえ、熊澤さん！」

「和食の料理人は食感 熊澤さんの野菜が



熊澤さん



サラダシュンギク

「おい、おい、伊藤君、朝鮮人参はやめてくれよ。なんだったら畑貸そつか（笑）。でも、今日はまたすごいね。見たこともない料理だからだよ。これがオレの野菜でしょう。本当にすごい！もう感動もの」

サラダシュンギクを使ったサラダ



サラダシュンギクとユリ根とエビのグラタン



材料はサラダシュンギク、高糖度トマト、活きじめ鯛。サラダシュンギクは、シュンギクの香りはあるが、独特のえぐみはなく、やはり茎の部分の食感がたまらない

口に入れるとシュンギクの茎の食感がなんともいえないいい感じ。サラダシュンギクは食感と香りの両方を出せるところが伊藤さんのお気に入り