



鳴 沢 の

美味しいを

知りたい貴方へ

本冊子は、鳴沢村・山梨大学包括的連携協定に基づき、令和元年度共同研究「鳴沢村における地域資源の観光活用手法・体制に関する調査研究」の一環として作成した。作成は、菊地淑人（山梨大学准教授）・岩田美耶（生命環境学部4年）指導のもと、地域課題解決科目「農山村資源を活かした観光地域づくりの実践」における以下の受講生が担当した。

千葉真理奈（生命環境学部地域社会システム学科3年）／會根愛海（同2年）／赤池友吾・伊藤彩香（同1年）／
吉満翔平（工学部機械工学科2年）

前略

こんなふうに手紙を書くのは初めてですね。
私たちは、あなたの雄大な姿を毎日目で
追いかけるばかりです。いつも見守つてくれてありがとうございます。

あなたの怒りのせいで降り積もった火山灰。
でもその土地で育てられたおかげで、豊潤な甘みが育されました。

あなたの背の高さから生まれた寒暖差。
寒さを耐え抜くやわらかさを身につけました。

あなたの胎内を流れる、優しさに溢れた水。
乾いた私たちに豊かな癒やしを与えてくれました。

私たちはあなたに育てられたからこそ、
こんなに立派に育ちました。

感謝してもしきれないほど感謝しています。

草々

富士山 様

鳴沢村農産物一同



美味しさに感動して

キヤベツ農家になりました。



うまみも中身もパンパン

「高原野菜」と書いて「キヤベツ」と読みたくなるほど、キヤベツは高地に適したイメージがある。標高一〇〇〇メートル超え、ボテトチップスの袋がパンパンに膨らんでしまうほどの高地にある鳴沢村は高原野菜の生育にピッタリの場所である。昼夜の寒暖差が大きく、富士山の恵みをたっぷり受けて育ったキヤベツは甘みが強くてみずみずしい。

一〇一七年には、四八ヘクタールの畑から一三七〇トンの夏秋キヤベツが作られ、村一面に青々と広がるキヤベツ畑は鳴沢の風物詩ともいえる。

キヤベツに魅せられ・・

「東京にいた時、親が野菜を送ってくれ、その美味しさに気づいた。自分で野菜を作つてみようと思った。」キヤベツ・とうもろこしの若手生産者ひとりである渡辺秀明さんは言う。

渡辺さんは料理人として東京有名店に勤務したのち、地元・鳴沢の野菜、特に実家が家業として栽培

鳴沢キヤベツといえど

一種類じやない

鳴沢では機械の導入も難しく、重いキヤベツは重労働となってしまう。そうしたなかでも、村の農家さんは日々美味しいキヤベツの生産に励んでいる。キヤベツの重みは農家さんの想いと重なってくる。

キヤベツ、上手に使ってる?

よく食べるキヤベツ料理はホイコーロという渡辺さんに、重いキヤベツと軽いキヤベツ、どちらがよいのか聞いてみた。すると、「炒めたりするなら重いキヤベツ。生で吃べるなら軽いキヤベツ。」という答えが返ってきた。

そういうえば、鳴沢の地元のみなさんには話を聞くと、キヤベツを生で食べることをよく勧められる。

これまで、キヤベツはキヤベツとか思っていなかった。しかし、渡辺さんによれば、キヤベツの品種は一〇〇種類もあるそうだ。年に五、六種類作っているが、品種は違ひだ。渡辺さんは料亭として東京有名店に勤務したのち、地元・鳴沢の気候や風土にあつた品種

培していたキヤベツの魅力を再認識し、鳴沢に戻りキヤベツ農家に転身した。現在、鳴沢小学校裏で「旬菜秀」も経営し、野菜の生産から調理までを自ら手掛けている。

もとは穀物類の生産が盛んであった鳴沢で、キヤベツの生産が始まったのは一九五〇年頃。その後、生産は拡大し、村の主力の農産物へと成長したが、世代交代は難しだ。小規模な区画の畑地が多い鳴沢では機械の導入も難しく、重いキヤベツは重労働となってしまう。農家の高齢化は深刻な問題だ。

を選ぶが、それも連作障害や気候の移り変わりなどのなかで、適応する品種が次第に変わっていく。常にさまざまな品種のなかから最も栽培しやすく美味しい品種を探して、生産にトライしている。こんな努力が美味しいキヤベツに結びついている。

で食べれば無駄がない。当たり前だがなかなか思い浮かばない、キヤベツ産地ならではの知恵である。これを知った以上、もうキヤベツを縦に切ることはないだろう。



横半分に
切ってね!



ブルーベリーと歩みを共に

鳴沢のブルーベリーに人生をかけた二人の実業家がいる。「なるさわブルーベリー」応援隊の創始者である渡辺章さん、鳴沢のブルーベリーの魅力に惚れ込み、脱サラして販路づくりに挑む村田龍介さんだ。なるさわブルーベリー応援隊は、鳴沢のブルーベリー農家の若手後継者が村のブルーベリーの行く末に危機感を抱いたことで、はじめたブルーベリー加工品開発・販売力の強化を通じて、鳴沢村のブルーベリー産業の活性化を目指すプロジェクトである。

次第に村の外からも協力者が現れ、活動は発展し続けている。渡辺さんは言う。「鳴沢村のブルーベリーは粒が大きい。寒暖差が激しい環境で育つから、旨味や糖度はもちろん、酸味も増して味が良いものになる。だけど、鳴沢村にある二八軒の農家のうち、後継者がいる農家は一軒もない。このままだと――」

十年以内に廃業してしまう

鳴沢村のブルーベリーの生産量は多く、年間四一トン程度が収穫できる。しかし、収穫量の半分程度は摘み取りきれずに木から落ちてしまっているのが現実であり、その光景はまるで真う黒な絨毯である。出荷した売れ残りと合わせると、毎年二三トンもあるブルーベリーが廃棄されている。

そこで、「あまずっぱい」や「ゼリー」や「プリン」をはじめとした、加工品の生産に熱を注いできた。

「もつたいない」からの脱却

鳴沢産ブルーベリーは、生食用のブルーベリーはもちろん、前述した様々な加工品を販売する予定だ。加工品の消費量を増やすことから、ブルーベリーの収穫量を増やし、無駄なく使うことへ繋げることが狙いである。

鳴沢村の農家の思いを乗せたキッチンカーは、未来へ向かつてスタートを切った

たり二〇分はゆうにかかる。それに草取り作業なども加わると、かなりの手間と労力がかかるため、高齢者化の進行はブルーベリーの衰退と同義であった。

ほとんどの農家がほかの作物の栽培やほかの仕事との兼業でブルーベリー栽培を行っているうえ、ブルーベリーの収穫はわずか一ヶ月ほどであることから、効率的な販路がなければ途絶えてしまう産業なのだ。

また、ブルーベリーは生食の消費のみでは需要が少ない。一年を通して食べてもらい、再び消費を生み出すには、魅力的な加工品の開発とその販路拡大が不可欠である。

夢をキッチンカーに乗せて

さらにUCCフーズと提携して新商品の開発に着手している。

このような涙ぐましい努力により、廃棄されていたブルーベリーの販路を着実に広げている。

鳴沢村のブルーベリーを宣伝・販売を始めようとしている。

キッチンカーでは、生食用のブルーベリーはもちろん、前述した様々な加工品を販売する予定だ。加工品の消費量を増やすことから、ブルーベリーの収穫量を増やし、無駄なく使うことへ繋げることが狙いである。

鳴沢村の農家の思いを乗せたキッチンカーは、未来へ向かつてスタートを切った



使えないところが見当たらぬ。
万能食材ブルーベリー

野沢菜じゃないよ。

な・る・さ・わ・菜・！



秘められし伝統野菜

鳴沢村には鳴沢菜と呼ばれる伝統野菜がある。京都の壬生菜、長野の野沢菜と並んで日本三大菜つ葉のひとつともいわれる。村では江戸時代から栽培されている長い歴史を持つ野菜である。葉だけではなく、株まで食べられる万能野菜である。

日本三大といふものの、生の鳴沢菜にお目にかかる者はあまりいない。なぜなら、一般的に道の駅で流通しているものは漬物や炊き込みご飯の素など、加工されたものだからである。生の新鮮な鳴沢菜を購入することはまた道の駅に出荷されているなど、よほどラッキーでなければ叶わない(葉については事前予約による道の駅で購入可能)。鳴沢菜の蕪にいたっては、そもそも葉の副次的な収穫物であるため、出荷できる大きさのかは収穫しないわからない、取扱量も多くないところから、ほとんどが地元で消費される貴重な逸品である。このようにアバナ野菜の魅力は、地域を一步出ると埋もれてしまう。

オンラインへの第一歩

鳴沢菜のもつ魅力は目の目を見ないままだが、そうは言つていられない事態が地元では起きている。地域に愛されてきたこの野菜は、年々、生産量が減少し、存続の危機を迎えているのだ。そのうえ、鳴沢菜の種だけが村外で販売されるなど、看過できない問題が生じている。

そこで、JA鳴沢村を中心、山梨県、鳴沢村さらには地元農家が協力して、鳴沢菜復活に向けて取り組みを始めた。そのためのツールのひとつが、農林水産省が主導する「GI」(地理的表示)保護制度への登録である。

GI制度とは、伝統的な生産方法や気候、風土、土壤などの生産地特性を活かした産品を保護するための制度である。この制度に登録されたことにより、鳴沢村で採れた鳴沢菜のみ、真の鳴沢菜と名乗ることができる。登録に向けて、衰退した鳴沢菜の生産量を回復させるために、煙をつくった。村のベテラン農家を中心に、週末にはJA職員も汗を流す。

平日は広報を担当するJA職員の渡辺ミホさんもそのひとりである。渡辺さんはいう。「村とJAと県が協力して登録に向けて頑張っています。GI登録でいろいろな人に鳴沢菜を知つてもらいたい」



鳴沢菜の煮浸し

- ①鳴沢菜、油揚げをひとくち大に切る
- ②ゴマ油でさっと炒める
- ③材料が浸るくらいに砂糖と醤油を入れる
- ④盛り付けてできあがり



もぐもぐ



道の駅なるさわ近くの交差点を南に下ると、ぼづんと佇んだ倉庫がある。その裏にある小さな建物が、鳴沢村の農産物を使った加工品生産の重要な拠点である。パンツ、パンツリズミカルに音が響くその場所では、「鳴沢樹型の里加工部」に所属する地元のお母さんたち七、八人が、日々作業をこなしながら樂しげに会話を繰り広げている。そこで作られているものは、鳴沢おやき、鳴沢まんじゅう、味噌、炊き込みご飯の素、キムチなどさまざまである。ここで生産された商品は道の駅で販売される。

鳴沢の名物であるおやきは、地元の方のみならず観光客が県外から買い求めに来るほどの人気商品である。専用に味付けされた餡を生地で丸く包み、最後に押しつぶして作られる。味は五種類。鳴沢の野菜を

日記の七要件

堪能したい人には、鳴沢産キヤウベツ、人参、鳴沢菜が入った贅沢な野菜ミックスがおすすめ。ツーリングの長旅で疲れたライダーには、甘いあんこが大人気だ。鳴沢産の完熟かぼちゃを甘さ控えめに味付け、ほっこりする優しい味と評判のかぼちゃのおやき。樹型の里の方々が密かに推している切り干し大根は一度食べる限りピタリとなるほど美味しい。こうした四種類を抑え、圧倒的に人気なのは鳴沢菜がぎっしり詰まつたおやきであり、ピリリとした辛さがクセになる。鳴沢菜が採れない時期にも提供できるように、餡を冷凍保存するという工夫を凝らしている。

無添加の養沢

お母さんたちに美味しさの秘密を尋ねると、「無添加」ということばが幾度となく繰り出される。「添加物の代わりにたくさんの愛情を入れています」とお母さんたちは満面の笑顔で話す。そこに、安心安全、そして素材本来の味を大切にしている作り手の想いが表れている。素材の味であるため、自分なりのアレンジをして楽しむことができる。

添加物が入っていないため、出来上がったおやきは長期保存できない。売れ行きや在庫の数を見ながらお母さんたちの長年の経験に基づく知識と勘によつて、種類と量をその都度予測して作つている。

化学調味料が多用される時代、お母さんたちが大切にする「無添加」で作られた商品は、贅沢なものとして多くのお客様さんに受け入れられている。

穂型の里の生き立ち

「工部会」として発足した。今も人気があり、道の駅なるさわでもできたてを食べることができます。鳴沢おやきは、発足まもなくから続く商品である。二〇一五年には現在の場所に加工場を新設し、さらに翌年に「鳴沢樹型の里加工部」としてJAから独立して現在に至っている。

道の駅の販売のほか、インターネットでも通信販売を開いている。おやきの知名度を高めるために、テレビ取材や若者のインターネット（SNS）を使った情報発信を促している。

鳴沢村がより多くの人や活気、笑顔で溢れることを願いながら、今日もその愛情を惜しくなく注いでいる。



添加物は一切なし！
おやきに入っているのは愛情だけ（笑）

