

「こまつ」 komatsu mon 「もん」

特集

小松の町衆文化の象徴、

お旅まつりと曳山子供歌舞伎

小松の春の旬を代表する東山のタケノコ

小さな旅 風薫る……加須加美の里へ

小松 食の 歳時記

石川の初夏の味覚、 千石豆



千石豆は、つるまめやフジマメとも呼ばれ、「加賀のつる豆」として加賀野菜の一つに認定されている。小松市を中心に栽培されている。莢(さや)全体に短い産毛が生えていて、

これが他の野菜にはない、独特の食感を生み出す。またこの産毛のおかげで、汁の絡みが良く、小松では主に煮物として、ナスや油揚げなどと煮て食べることが多いが、天麩羅も美味しいし、味噌汁の実にしても旨い。千石豆という名は、莢の形が千石船(せんごくぶね)に似ているところと、とてもたくさん採れる、つまり千石も採れるというところから来ているそうだ。また俗称として特に年配の人は「ダラマメ」とも呼ぶ。北陸ではバカ(アホ)の事を「ダラ」といい、「ダラほどとれる」、または「ダラでも作れる」と言う意味からだそう。

※ハウス栽培 五月〜七月
露地栽培 七月〜十月

自然豊かな 里山、滝ヶ原で 「山菜検定」

五月十九日(日曜日)、小松の「里山自然学校こまつ滝ヶ原」で第二回山菜検定が実施された。環境王国に認定された自然豊かな小松の里山について



山菜検定をとおし理解を深めてもらい、交流人口拡大を図るために昨年からは実施されている。

受験者は、東京家政大学教授で国際薬膳協議会理事会長の中村信也氏の講義の後、検定試験を受け、その後、地元滝ヶ原のお母さんたちによる山菜料理などを味わった。

来年も山菜のとれる時期に、第三回の山菜検定が行われる予定。

※山菜検定についてのお問合せは、
小松市環境王国こまつ推進本部
TEL 0761-24-8078



霊峰白山を望む初夏の木場潟。

全国植樹祭が 小松の木場潟で 開催決定

二〇一五年春に開催される「第六十六回全国植樹祭」の主会場が小松市の木場潟公園に決定した。石川県では一九八三年に津幡町で開かれて以来、三十二年ぶりの開催になる。

全国植樹祭は、一九五〇年から毎年、四七都道府県の持ち回りで開催されるもので、期間中は天皇、皇后両陛下による記念植樹などがある。

今江潟、木場潟、柴山潟の加賀三湖のうち、木場潟は唯一自然のままの姿で残されていて、多くの野鳥や水生植物が見られ、また霊峰白山の眺望スポットとしても知られている。

「木場」の名は内陸の大杉谷の木材を舟で小松、安宅の消費地へ運ぶ木材の集積地であったことに由来する。



美しく整備された東山の竹林。奥まで行くとマウンテンバイクコースがある。

のよりも美味しいと言われる。石川県はタケノコの大規模産地としては北限とされ、中でも東山の粘土質の赤土の山で育つタケノコは色白で、柔らかく甘みがあり香りも豊かだ。

現在、東山では三十軒ほどの農家がタケノコを栽培している。中でも八十四歳になる山本達雄さんは最高齢のタケノコ農家の一人。十歳の頃からタケノコ掘りをしてきた山本さんは、「タケノコ掘りは重労働で今の若いもんにはやっていけない」と言いながら、奥さんの文子さんと一

タケノコを傷つけないように慎重に鍬を入れる山本達雄さん。



緒に急な斜面を移動しながら次から次とタケノコを掘っていく。昭和五十三年に発行された『東山町史』によると東山のタケノコの歴史は今からおよそ百七十年ほど前の江戸時代の天保年間（一八三〇〜一八四四



竹の子掘りで竹林を登ったり、下ったりで足腰が強くなる。東山町の人は皆元気だ。

小松の春の

旬

を代表する。

色白で柔らかく、
香り高い東山の
絶品タケノコを食す。

春

が訪れ雪が消えた小松の里山には様々な山菜が顔を出す。その中でもタケノコは春の味覚の王様とも言える存在。タケノコは、「竹の子」、「筍」とも書くが、「竹の子」は、竹の地下茎から出てくる若芽、竹の子供という意味から、「筍」は、成長が早く、地上に芽が出て一旬（旬とは十日を意味する）で竹になることが名の由来。

雪の下でじつと春の訪れを待っていた北陸地方のタケノコは、雪が降らない南の産地のもの

年）に遡る。商品としてのタケノコ栽培が始まったのは大正時代で、およそ百年の歴史になる。東山町ではその節目として、「先人が守り育てた歴史と文化に感謝」、「東山竹の子ブランドの創造と発信」をテーマに、「竹の子一〇〇祭」の開催を計画しているという。町の活性化と町民の元気を醸成したいのはもちろん、環境王国こまつ事業と連携し、色白で柔らかい「東山竹の子ブランド」（色白美人）の更なる創造が狙いだという。

竹林浴もまた 良いものです。

東 山の竹林は東山の町の人たちにとって美しく整備され、遊歩道にもなっている。竹の林を抜けてくる薄緑色の淡い光は、どんな木漏れ日よりも癒し効果が高いそうだ。竹林を抜けてくる風の匂いや音も、気持ちよさそうに響かせる。森林浴はよく聞く言葉だが、竹林浴というものもあるそうだ。タケノコの季節でなくても、ぜひ一度竹林浴に東山に足を運んでみてはいかがだろうか。



Pick Up ▶
道の駅こまつ木場湯ではこの季節、タケノコご飯が味わえる。
道の駅こまつ木場湯
▶ MAP [15 ページ①]
小松市蓮代寺町ケ 2 番 2
TEL 0761-25-1188

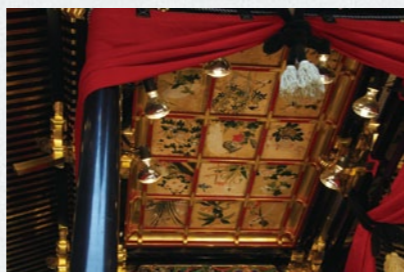


Pick Up
JA 小松市の人気商品【竹の子ごはんの素】(420 円 税込)
道の駅こまつ木場湯、JA あぐりなどで購入できます。
▶ MAP
[道の駅こまつ木場湯 15 ページ①]
[JA あぐり 15 ページ②]

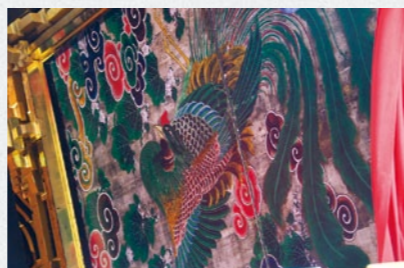
小松の町衆文化の象徴、お旅まつりと曳山子供歌舞伎。



曳山八基曳揃え
現在、小松には八基の曳山があるが、以前は十基あったものが昭和七年の大火で二基が失われた。もっと古くは十数基もあったとも言われている。お旅まつりの祭礼として曳山を出すかどうかは各町が独自に判断していたが、子供歌舞伎を上演するには多大な費用と人力が必要で参加する曳山がだんだん少なくなってきたため、昭和二六年以降、毎年二町が当番で曳山を出すことになり、平成五年からは当番以外の町も歌舞伎は上演しないものの、曳山を出し、八基が勢揃いするようになっていく。



材木町の曳山の天井には、江戸後期の九谷焼の名工・栗生屋源右衛門が描いた15枚もの花鳥図が格天井に組み込まれている。



寺町の曳山の天井。寺町出身の江戸時代の九谷焼絵師、北市屋平吉の描いた鳳凰図が見事。



中町の演目「一の谷嫩軍記 熊谷陣屋之段」
寛政10年(1798)頃に建造されたと伝えられている曳山で屋根下の組み物が極彩色で美しく、柱は青貝入りの研ぎ出しと、豪華。



龍助町の演目「加賀見山旧錦絵」
寛政年間の建造と伝わる曳山で二重屋根で四隅には龍の彫刻を飾り、天井には九谷焼の名工・松本佐吉が描いた龍の墨絵がある。

霊峰白山を望む加賀平野の水田に早苗が植えられ、里山の緑が色濃くなる。五月中旬の四日間「歌舞伎のまち」小松は町全体が劇場となり、躍動する。

子どもは歌舞伎だからと侮ってはいけない。

五月十一日の雨上がりの夕刻、小松の中心部の交差点に八基の曳山が各町から集まってきた。大勢の観客が見守る中、拍子木の小気味良い音と「ヨーイヤハッスン」という音頭で、大きな曳山が動く。「ハッスン」とは「八寸(約三〇センチ)」のことで、拍子木に合わせて八寸だけ動かすという合図だ。

菟橋神社と本折日吉神社の祭礼として慶安四年(一六五二)から三六〇年余りの歴史を持つ「お旅まつり」。この祭りの華は何と言っても、明和三年(一七六六)に始まったと言われる曳山子供歌舞伎だ。

夕日に空が染まり、八基の曳山がライトアップされる中、今年当番町である龍助町と中町の曳山を舞台に華麗な時代衣装に身を包んだ子供たちが浄瑠璃と三味線に合わせて歌舞伎を演じる。

子供たちは祭りの数ヶ月前から台本を読み始め、一カ月ほど前から毎日厳しい稽古に励む。だから子供の歌舞伎だからと言って侮ってはいけない。演技のレベルはかなりのもので感動モノだ。表舞台に立つ子供たちの努力もたいしたものだが、それを支える町の大人たちの努力も一層だ。

小松の町衆文化の象徴として。

今のようにテレビもインターネットもゲーム機もない時代の人々は、今からは想像できないほど歌舞伎に夢中になっていた。

江戸の中期、加賀絹と呼ばれる絹織物で栄えた小松は、その財力と前田利常公が小松に入城して以来蓄積してきた職人の技により、小松独特の豪華な曳山を創り上げ、子供歌舞伎を上演するようになった。当時の小松の人口は一人足らず。その町に多い時で十数基もの曳山が作られ子供歌舞伎が上演されていた。

たというから、いかに小松の町衆の財力が豊富だったか、また江戸時代の人々が歌舞伎に熱狂していたかを想像できる。

その歌舞伎への熱狂は時代を経て昭和の時代まで続くが、戦後、全国各地に映画館が作られ、やがてテレビが普及するようになると歌舞伎への熱は冷めていく。今年の当番町、龍助町の曳山実行委員会の長谷部さんによると、若い頃は、観客は一人二人と数えられるほどしか集まらなかった時代もあったそうだ。

しかし高度成長期が終わり、人々がモノによる豊かさから心の豊かさへ視線を移すようになると、祭りに人が戻って来ると、少子高齢化が進む中、農村部だけでなく都市部でも祭りを維持することが難しくなってきた。

いる中、町衆文化を引き継ぐ小松の町の人たちの情熱、誇り、心意気、そして小松市や地元企業などの支援により近年の曳山子供歌舞伎は盛況である。

百聞は一見に如かず。まだ小松の曳山子供歌舞伎を体験したことがない方は、来年の五月にはぜひ小松へお越しください。



安宅の関の義経、弁慶、富樫の像。
▶ MAP [15 ページ③]

小松は「歌舞伎のまち」と言われる。日本三大子供歌舞伎の一つに数えられる曳山子供歌舞伎があるからと、歌舞伎「勸進帳」の舞台である安宅の関があるからだ。義経・弁慶の一行が安宅の関を通りかかった折の物語は、七代目市川團十郎が天保十一年（一八四〇）に「勸進帳」として上演して以来、市川宗家のお家芸、歌舞伎十八番の中でも最も人気が高い演目



今年の5月4日、5日と行われた第15回全国子供歌舞伎フェスティバル in 小松での「勸進帳」の一場面。今年は滋賀県米原市 松翁山子ども歌舞伎と、新潟県南魚沼市塩沢子ども歌舞伎がフェスティバルに参加し、熱演してくれた。

「歌舞伎のまち」と市川團十郎さん。

小松は「歌舞伎のまち」と言われる。日本三大子供歌舞伎の一つに数えられる曳山子供歌舞伎があるからと、歌舞伎「勸進帳」の舞台である安宅の関があるからだ。義経・弁慶の一行が安宅の関を通りかかった折の物語は、七代目市川團十郎が天保十一年（一八四〇）に「勸進帳」として上演して以来、市川宗家のお家芸、歌舞伎十八番の中でも最も人気が高い演目

2013年4月24日、第14回全国子供歌舞伎フェスティバルの出演者に指導をしてくださった、市川團十郎さん。この日が、フェスティバル出演者への最期の指導となった。



生涯、歌舞伎の振興に心血を注いだ團十郎さんと小松市の関係は、一九八七年に開催された「勸進帳小松・八百年祭」に始まり、以降、團十郎さんは何度も小松を訪れ、曳山子供歌舞伎や、全国子供歌舞伎フェスティバルに出演する児童らを指導され、「歌舞伎のまち」小松を支援し続けてくださった。その團十郎さんの思いを大切に、我々自身も歌舞伎を大切に守り、未来につないで行かなくてはならない。

五月一日、小松駅から徒歩五分のところに、曳山を常設展示する市こまつ曳山交流館みよっさがオープンした。館内には稽古や発表の場として利用できる舞台、曳山二基のほか、お旅まつりの由来や歴史を紹介する史料、説明パネルや衣装などの展示スペース、多目的に活用できるオープンスペースなどを備えていて、歌舞伎のメイク体験や、和楽器の体験を楽しむこともできる。

市川團十郎さんは「まちなかで常に歌舞伎が感じられる音が欲しい」とおっしゃられていたが、この「みよっさ」ができたことで、祭りの期間以外でも小松の町衆文化、歌舞伎の伝統を体験してもらえることになった。



小松の町衆文化の集大成とも言える豪華な曳山が2基展示されている。



手ぬぐいや便箋など、オリジナルの歌舞伎グッズも購入できる。



こまつ曳山交流館みよっさ ▶ MAP [15 ページ④]
小松市八日市町 72-3、TEL 0761-23-3413
開館 / 9:00 ~ 21:00、一般見学 / 10:00 ~ 17:00、休館日 / 12 ~ 3 月のみ水曜、年末年始 / (12/30 ~ 1/1) 入館無料 ※舞台・研修室の利用は有料。



▶ 年中行事画帖「お旅祭」(浮見鳳年画 個人蔵) 江戸時代の「お旅まつり」の様子を描いたもの。



神様に感謝し、神様と同じ時を共にする。日本の民俗学の巨人、柳田國男は、祭りを「祭り」と「祭礼」に区分している。本来の宗教的な行為が「祭り」であり、見物人が集まるものを「祭礼」と呼んだ。お旅まつりでは、見られることを前提とした華麗な祭礼としての曳山子供歌舞伎にばかり注目が集まりがちであるが、本来

「祭り」を小松の町の人が大切にしているからこそ、「祭礼」としての曳山子供歌舞伎にも価値があるのだと思う。



町の人は正装して神職をお迎える。



巫女舞の奉納。



家々をまわる子供獅子。お獅子に頭を噛んでもらうと、噛まれた人は1年間息災に暮らせるという。



御神輿が路地の奥まで駆け巡る。御神輿が休んでいるときに、赤ちゃんをちょこんと乗せると元気に育つと言われている。

慶

安四年（一六五二）から続く「お旅まつり」の名は、加賀藩第二代藩主・前田利常公の隠居城であった小松城に菟橋神社と本折日吉神社の神輿が渡御していたのが、その後、享保十五年（一七三〇）より神輿が氏子の各町を渡御して回るようになったことを「旅する」と言ったことに由来する。神輿に乗せた神輿が町を練って回ることで、そこは神聖な神様の土地となり、町の人たちは江戸時代と同じように、神輿が路地の奥まで駆け巡り、猿田彦が先導し、神馬や巫女舞や子供獅子が家々を周る。その渡御行列の様子は江戸時代から変わらない。

神様をお迎えし、もてなし、お送りする「お旅まつり」

お旅まつりの本質は神様をお迎えし、もてなし、またお送りすることにある。

この本来の「祭り」を小松の町の人が大切にしているからこそ、「祭礼」としての曳山子供歌舞伎にも価値があるのだと思う。

風薫る……加須加美の里へ

今回の小さな旅は、北陸自動車道小松インターから国道三六〇号（空港軽海線）を東へ約二十五分、車を走らせた加須加美の里。

四月の下旬に訪れた加須加美の里は八重桜の濃いピンク色やガマズミの白色と新緑の若葉が風に揺られて空気が軽やか。火燈山や大峰が蓄えた豊かな水は、木々を育てて上川となつて流域の田畑を潤しています。昔からたくさんの伝統や史跡



原町の人びとに守り続けられている仏御前像。
▶ MAP [15 ページ⑤]

を残してきた加須加美の里には、本冊子創刊号で取り上げた仏御前屋敷跡・仏御前墓があり、地元では、今も仏御前の物語を大事に語り継いでいます。

国道三六〇号線は一向一揆最後の砦である鳥越城に向かう街道であり、古来より信仰された岩倉山（標高二九六m）の山頂には一向一揆攻防の舞台となつた岩倉城跡があつて、そこには城主の守り本尊で最澄大師が開いたとされる八ツ手観音が時代を越えて人々を見守るように静かに安置されています。

農家として出来ること

加須加美の里の入り口、中海小学校近くにある、のむら農産の餅米生産加工直売店きのこの里は地元の人や市内近郊からのお客さんで賑わいます。きのこの里といえば、きこのかきもちや、ごんたかきもちが人気商品。店内には様々な種類のかきもちの試食品がたくさん置

写真右が野村佳史さん。ちょうど田植えの時期で弟の弘典さん（左）が直播きをしていました。田植えというと苗を植えている風景を思い浮かべますが、直播きというのは、お米の種をそのまま田んぼに播きます。緑色の苗は一本も植えられておらず、種が播かれた跡の小さな穴と機械の通った線があるだけ。



KOMATSU
KASUKAMI

かれていて、どれを食べても美味しく、どこか懐かしい素朴な味わいのする商品ばかりで選ぶのに迷ってしまうほど。今回、お話を聞いたのは二十代目農家覚右衛門、野村佳史さん。

「自然の恵みを知り、自然の驚異を知りながら、昔から農家がしてきた事を農家として続けているんです」という二十代目の言葉がとても印象に残り、静かなパッションを感じさせてくれました。

佳史さんのお父さん、十九代目農家覚右衛門、善覚さんは、自然の摂理を考え、調和と循環をととても大切にしている。田んぼの土作りをしています。田んぼに使っている水はもちろん上川から引いている。有機肥料と直播き栽培により、自然の力をたっぶり含んだお米、そしてお餅ができてお餅が人気のかきもちもどれも素朴な味が人気。



人気のかきもちもどれも素朴な味が人気。

のむら農産 きのこの里
▶ MAP [15 ページ⑥]
小松市中海町 10-82
TEL 0761-47-4140
営業時間 / 8:00 ~ 18:00
年中無休 (1月1日~5日を除く)



時空を越えた現代へのラブレター

きのこの里を出て国道三六〇号を東へしばらく行くと、左側に「小松市埋蔵文化センター」があります。

小松の歴史は約二万年前の旧石器時代にまでさかのぼり、出土した石器の形からはすでに東西文化の交流地点であった事が読み取れます。

古代の小松では、農具や精巧

▼天冠の男子 小松市埋蔵文化財センター▶ MAP [15 ページ⑦]



な容器などの木器生産、装身具の玉生産、織物生産など、高度な技術を持ったものづくりが行われていたのです。



この八日市地方遺跡からの出土品一〇二〇点が平成二十三年六月に一括で国の重要文化財に指定されました。全国で初となる把付磨製石剣や魚形木製品などを見ると、当時の豊かな精神文化が蘇ってきます。特に印象的なのが魚形木製品。矢羽根状の線刻がされた上から、赤と黒で色彩されていて、テンジクダツを模していると考えられてい



小松市埋蔵文化財センター▷MAP [15ページ⑦]

八日市地方遺跡の出土品「魚形木製品」(常設展示ではありません)(画像提供 小松市埋蔵文化財センター)



明をしてくれます。二階では、出土品の整理、調査を行う気の遠くなるような細かい作業を見

ますが、この色使いと造形には現在の私達が見ても「素敵!」っと思える感動があります。また、矢野町で発見された矢野エジリ古墳から出土した埴輪すべてが平成九年に一括で国の重要文化財に指定されています。これら全国の考古学者が注目する文化遺産を間近で見られるのが小松市埋蔵文化財センター。一階の展示室見学には、センター職員が丁寧に説

学できるほか、土器を洗う・土器に記号を書く・土器の接合等の体験も可能です。

このセンターでぜひおすすめしたいのが、古代体験のコーナー。勾玉作り、組みひも体験が子供から大人まで出来ます。こちらは、職員の北山さんが優しく一緒に完成するまで教えてくれます。初めての体験でした



こんな勾玉と組紐が無料で体験できます。



小松市埋蔵文化財センター
▷MAP [15ページ⑦]
小松市原町ト77-8
TEL 0761-47-5713
入場無料(展示観覧は100円、高校生以下無料)
開館/9:00~17:00(入館は16:30まで)
休館日:水曜(祝日を除く)・祝日の翌日・12月29日~1月3日

ひと手間の温もり

加須加美の里の一番奥、中ノ峠トンネル手前に中ノ峠物産販売所があります。ここでは地元の人が採る、山の産物の販売と岩魚の塩焼きや定食などを食べることが出来ます。山菜のウドやワラビ、タケノコが並び、春の恵みを感じられます。

販売所のお母さんの存在の本一さん、山菜等の下処理や調理方法や保存の仕方等を詳しく教えてくれ、他の二名の女性スタッフと一緒に作り出す明るく暖かな雰囲気心地よいのです。

店内の囲炉裏があり、一年を通して毎朝、本さんが火をおこしているそう。岩魚はその囲炉裏で、三〇分〜四〇分かけて

じっくりと焼かれます。そうすると頭から尾まで丸ごと岩魚を味わえるのです。

またこの名物に岩魚の甘露煮があります。丁寧に二日間かけて煮込まれた岩魚はこれも骨ごと食べることが出来ます。

販売所に来て下さる人のために、オープンした平成九年の四月からずっと今も変わらず岩魚を焼く姿からは、囲炉裏同様に本さんの温もりが伝わってきました。

じっくりと音楽制作ができる場所

中ノ峠物産販売所のすぐそばにあるのが中ノ峠ミュージック・ラボ。石川県内でも数少な

いレコーディングスタジオで、南加賀では唯一の本格的な施設。この施設ではバンド演奏・合唱・ナレーション・カラオケでのボーカル録音等、幅広い要望に応じることが出来ますが、それは、エンジニアの千田岳夫さん、小中出伸江さん、パッケージャーの北野知子さんの三名のスタッフが、親切で丁寧にサポートやアドバイスをしてくれるから。

じっくりと音楽制作を行うことができたり、合唱や演奏の練習を納得できるまで行うことのできる宿泊施設も完備しています。また、より多くの人に本格的録音スタジオに親しんでもらえるような催し物も行なっています。詳細はホームページをご覧ください。> お問い合わせ下さい。



右から千田岳夫さん、小中出伸江さん、北野知子さん。

◀天井が高く、居心地の良い宿泊施設。



中ノ峠物産販売所
▷MAP [15ページ⑧]
小松市中ノ峠町ヌ103乙
TEL 0761-47-5263
営業時間/10:00~17:00
定休日/水曜日(祝日に当たる時は翌日)
年末年始(12月29日~1月4日)お盆(8月15日・16日)

中ノ峠ミュージック・ラボ
▷MAP [15ページ⑩]
小松市中ノ峠町ヌ125
TEL 0761-47-1765
営業時間/10:00~00:00
休館日/木曜
http://nakanotogemusiclab.com/





道の駅こまつ木場湯のレストランではフレッシュなトマトの角切りが乗ったトマトカレーも人気。

農林水産大臣賞を受賞したトマトカレー。1食あたり1個のトマトを丸ごと使い、水を使っていないのが特徴。
 「マイルド」(税込み400円)、
 「ワイルド」(同525円)、
 「ヘルシー」(同420円)、
 「プレミアム」(同525円)
 の4種類を発売中。ギフト用のセットも人気。商品の問い合わせは、JA小松市経済課 TEL 0761-23-4048 まで。
 Pick Up ▶ お買い求めは道の駅こまつ木場湯やJA あぐりなどで。
 ▶ MAP [15 ページ①]



養液栽培により低農薬で味が濃いトマトが育つ。

農家の情熱が詰まった

小松産トマト 六次産業化 プロジェクト



世の中は空前のトマトブームが続いている。トマトに含まれる成分が脂肪の燃焼を促進し、メタボリック症候群対策に効果があるという発表がきっかけとなり、全国で一時期、トマトジュースの品切れが相次ぎ、ジュースだけでなく、ケチャップや生鮮トマトの需要も急増した。

そのブームの影響だけではないが、小松のトマトに注目が集まっている。小松市は石川県最大、北陸でも有数のトマトの産地である。主な品種は「桃太郎はるか」と「麗谷^{れいご}」で、四十七軒のトマト農家が栽培し、年間一五〇〇トンを出荷している。

小松のトマト栽培はハウスでの養液栽培が主流。地面に苗を植えず、熱処理したみ殻を入れた容器に根を張らせて養液肥料を与える。この方法だと農薬を大幅に減らし、トマトが効率的に栄養を吸収し、味が濃いトマトが育つ。

JA小松市施設園芸部会の米田会長は、「小松のトマト農家は常に勉強会を開き、お互い切磋琢磨しながら良いトマトを作ろうと努力しているから、技術が高く、養液栽培による低農薬のトマトは美味しく酸味とコクのバランスが良い」と胸を張る。

JA小松市が六次産業化プロジェクトとして北陸学院大学短期大学の食品栄養学科などと協力して開発し、平成二十一年発売を開始したトマトカレーは、その翌年にオープンした道の駅こまつ木場湯での販売も追い風となり、たちまちヒット商品となり、平成二十二年度の農林水産大臣賞を受賞。その後、シリーズ化して今年二月までの累計で二〇万個を売り上げている。

このトマトカレーには、生産量の二〜三パーセント出してしまう規格外のトマトが使われており、その有効活用により農家の収益アップにもつながっている。

米田会長は「今まで見栄えが悪いだけで市場に出荷できなかったトマトを有効活用してもらえるのはとてもありがたい。お陰様で小松では都会からUターンで農家をする人も増えているし、年配者も若い人も互いに頑張っている。小松の農家は元気がある。今後も小松市の六次産業化プロジェクトに期待しているし、協力もしていきたい」と言う。

JA小松市では、昨年、トマトを贅沢に使った甘酸っぱいトマトのお茶「トマティー」を、今年の四月には、トマトの爽やかな酸味にこだわった万能ソース「太陽のトマト爽す」とニンジンを使った「大地のニンジン爽す」を発売した。今後もトマトジャムやトマトジュースなどの企画も続くので、どんな商品が出てくるのか楽しみだ。



農家の情熱がぎゅっと詰まった小松のトマトは、ずっしりと重く、味が濃い。



前右から JA 小松市秋トマト部会長の北さん、施設園芸部会長の米田さん、春トマト部会長の木田さん。後列左は営農部園芸課の太田さんと同じく秋田さん。



JA小松市野菜集出荷場で朝採れトマトが選別され、県内や京阪神の市場に出荷される。



JA小松市六次産業化プロジェクトが開発したこだわりの万能ソース「太陽のトマト爽す」と「大地のニンジン爽す」(1本120g入り480円)。酸味と甘さのバランスが良く、サラダや焼魚、冷奴、焼肉、フライなど様々な料理に使える。商品の問い合わせは、JA小松市経済課 TEL 0761-23-4048 まで。
 Pick Up ▶ お買い求めは道の駅こまつ木場湯やJA あぐりなどで。
 ▶ MAP [道の駅こまつ木場湯 15 ページ①] [JA あぐり 15 ページ②]



なかたに農園
中谷愛子

JA小松市女性部加工部会 部会長

小松市今江町8丁目491-1・2

▶ MAP [15 ページ⑩]



JA小松市女性部加工部会が開催した「田舎まんじゅう」づくりの講習会。

六月六日、地元の農産物などを使った特産品開発を目指すJA小松市女性部加工部会が、日末町にあるアグリ加工場で「田舎まんじゅう」づくりの講習会を開いた。女性

性部加工部会では、これまでも地元で採れた農産物を様々な加工して直売所「JAあぐり」や「道の駅こまつ木場湯」で販売してきたが、今後は今まで取り組んでこなかった甘味商品を開発していきたいということで、今回の講習会の開催となった。将来的には、小松特産のトマトやニンジンを使う「たまんじゅう」の開発を目指している。この女性部加工部会を引っ張っているのが、会長の中谷愛子さん。



なかたに農園の中谷愛子さん。

愛子さんは、ご主人や息子さんと、今江町にある「なかたに農園」を切り盛りしている。中谷さんのご主人、進一さんが小学生の時に、ブドウを栽培していたお父さんを亡くし、その後、一人で農業を続けていたお母さんが病気で倒れたのを機会に進一さんが就農することになり、市役所に勤めていた愛子さんも、一緒に力を合わせて農業をやっていたというご主人の想いに応えようと、農業に専念するようになった。現在は、お米と葉たばこをメインに大根やキャベツ、ピーマンなども栽培している。

その愛子さんが、加工部会に参加するようになったきっかけはJA小松市女性部が昭和五十九年から地域貢献のために始めた「きれいな町づくり花いっぱい運動」で苗栽培のグループに参加したこと。その後、様々な活動に参加し、女性部加工部会の部会長になってからは勉強会を開催したり、他の産地の見学に出かけたり、売り方の勉強を行ったりと活発な活動を行なっている。



なかたに農園こだわりの乾燥野菜。左から「干し芋」、「切り干し大根」、「乾燥トマト」商品の問い合わせは、中谷さん宅 TEL 0761-21-2203 まで。
Pick Up ▶ お買い求めは道の駅こまつ木場湯やJA あぐりなどで。

「なかたに農園」でも、農閑期を利用した農産物加工品の製造販売に取り組んでいる。加工用の倉庫を新築し、食品乾燥機や真空パック機を導入した。自慢の大根から丁寧な仕上げの切り干し大根は、素朴な旨みがあってとても美味しいと評判で、近くの保育所からも定期的に注文が入り、小学校の給食でも使われている。愛子さんは「学校からの注文は量が多いし、価格的にも大変だけど、子どもたちには地元の安心で美味しい農産物を食べてもらいたいから」と言う。今後は「是非加工部会で新商品を開発してみたい。個人的には、うちの八十二歳のおばあちゃんが今も元気で作っているカボチャを加工して商品化してみたい。また試作した干し芋も人気なので、量を増やしてゆきたい」と愛子さんは増々意欲的だ。

---Editor's Choice---

● 編集部おすすめ情報 ●
中ノ峠物産販売所の「峠みそ」



峠みそ 900グラム入り 1,000円（税込み）

本誌の「小さな旅」でも紹介した、中ノ峠物産販売所の「峠みそ」。五〜六年ほど前から作り始めたという自家製の味噌は、寒の内（一月五日頃の寒の入りから二月三日頃の節分の頃までの期間）に、小松の山間地で栽培されている大豆と、能美市にある高橋靴店の良質の糶、塩を使って仕込む。甘味があって素朴で懐かしい風味の味噌は、ラベルに書いてあるとおり、まさに「田舎のおばあちゃんの味」だ。中ノ峠までドライブして、岩魚を食べて、お土産には「峠みそ」をどうぞ。



中ノ峠物産販売所
▶ MAP [15 ページ⑩]
小松市中ノ峠町又 103 乙
TEL 0761-47-5263
営業時間：10 時 00 分～17 時 00 分
定休日：水曜日（祝日に当たる時は翌日）、
年末年始（12 月 29 日～1 月 4 日）、
お盆（8 月 15 日・16 日）



列車・バス・車で

新幹線(越後湯沢経由)	4時間20分
新幹線(米原経由)	4時間
高速バス(八王子行き)	8時間50分
特急電車	2時間10分
高速バス	4時間10分
車	3時間30分
特急電車	2時間10分
高速バス	3時間10分
車	2時間30分

※ JRの時間は最速列車の場合です。