

「こまつ」 「ももん」

komatsu mon



特集

小松の奥山・溪流で遊び、癒やされる

人々を魅了する九谷焼を生み出す
小松の歴史・風土・人
小松とまとうィーク



環境王国こまつ

こまつもん 2016 春・夏 vol.9 2016年8月発行 発行/小松市環境共生部環境王国こまつ推進本部 TEL: 0761-24-8078 編集/チャールズこまつ

小松 食の 歳時記

幸福の野菜、 かまりの煮物



かまりとは
冬瓜とうがの一種で、
形は丸く皮の
表面が白い粉
を吹いたよう
になっている
ことから「粉
をふく」↓「こ
うふく」と言
うことで幸福
の野菜とも言
われる。

名前の由来とされるものはいくつかあり、
平安初期の最も古い呼び名「かもふり」が
変化したとされるものや、若い実の表面に
毛が生えているため「けももり」から転じ
たとされるもの、京都の「加茂」が関係す
るなど様々。
水分が豊富で体熱を下げる効果もあり、
昔から夏バテに良いとされている。味は淡
白で小松では揚げなどと一緒に煮物として
食べる人が多い。冷やして食べてもおい
しいので、夏の暑い季節に嬉しい一品だ。

J A小松市、トマトカレーなど 海外へ本格展開



J A小松市
は今年の四月
下旬、ロンドン
で小松産のトマ
トや大麦を使っ
た「トマトカ
レーご飯セッ
ト」と「無添加
大麦茶パック」
の本格販売を始
めた。パッケー
ジは目に付きや
すい写真だけで

なく、JAPAN QUALITYの表記、
イラストを交えた作り方など現地目線での
仕様に変え、現地での訴求力を高めている。
JAPAN QUALITYは健康志向の人
からの関心が高いといわれており、市場調
査では、味・風味とも評判が良く、試験販
売では予定数が完売となった。この結果を
受け、忙しい生活を送る現地のビジネスパー
ソンやファミリー向けに販売を決めた。
ロンドンでの販売は、ヨーロッパを中

心に三十カ国以上で約一万二千五百店舗
を展開する世界最大の食品小売チェーン
「SPAR」を中心に展開する予定で、現地
での販売は食品輸出ベンチャーのWow
Food（ワオ・フード）と提携して行う。
また、五月下旬にはイギリス通販サイト
「Amazon.co.uk」での販売もス
タートし、店舗とネットの両面で知名度向
上と販売拡大を狙う。加えて、小松市が創
業の地である建機メーカーのコマツでも現
地法人のファミリーデーにて試食会を行う
など今後の活用が期待される。
J A小松市の北川政洋常務理事は、「農産
物の海外輸出が政府方針になった以上、そ
の方針に基づき、県内J Aのモデル事業に
なるように挑戦していく」と意気込みを語っ
てくれた。



トマトカレーと麦茶の
海外版パッケージ。

小松の奥山・溪流で
遊び、癒やされる。

さあ、
小松の奥山・溪流に
出かけよう。

西俣キャンプ場近くの西俣川の清流で遊ぶ。

小松市の南に位置する里山。
美しく澄んだ川、
緑豊かな山々に囲まれた
癒しの地、西俣。

奥深い 西俣の歴史

西俣は、梯川の支流・郷谷川の西側の谷間にあって、地名の由来は西俣の北に位置する岩上から西方に分かれる谷間にあることによる。

中世末期には、武将・上杉弾正が居住し、藩政期に十村（藩政の末端機構を担う豪農）を務

めた石黒家の祖先も居住していた。現在、小松市本折町にある本光寺、上本折町にある長円寺も一時この地にあったといわれている。土地のほとんどは山林で、明治時代には炭焼きが盛んに行われるなど地域一体における燃料供給の重要地域であった。

加賀一向一揆 ゆかりの地と蓮如山

室町時代後期に一向宗の門徒たちが守護を打倒し、以後加賀は「百姓の持ちたる国」とまで呼ばれ、信仰心の厚い土地だった。ここ西俣も熱心な信者が多く、この谷の地形が一向一揆の活動に貢献したと考えられている。

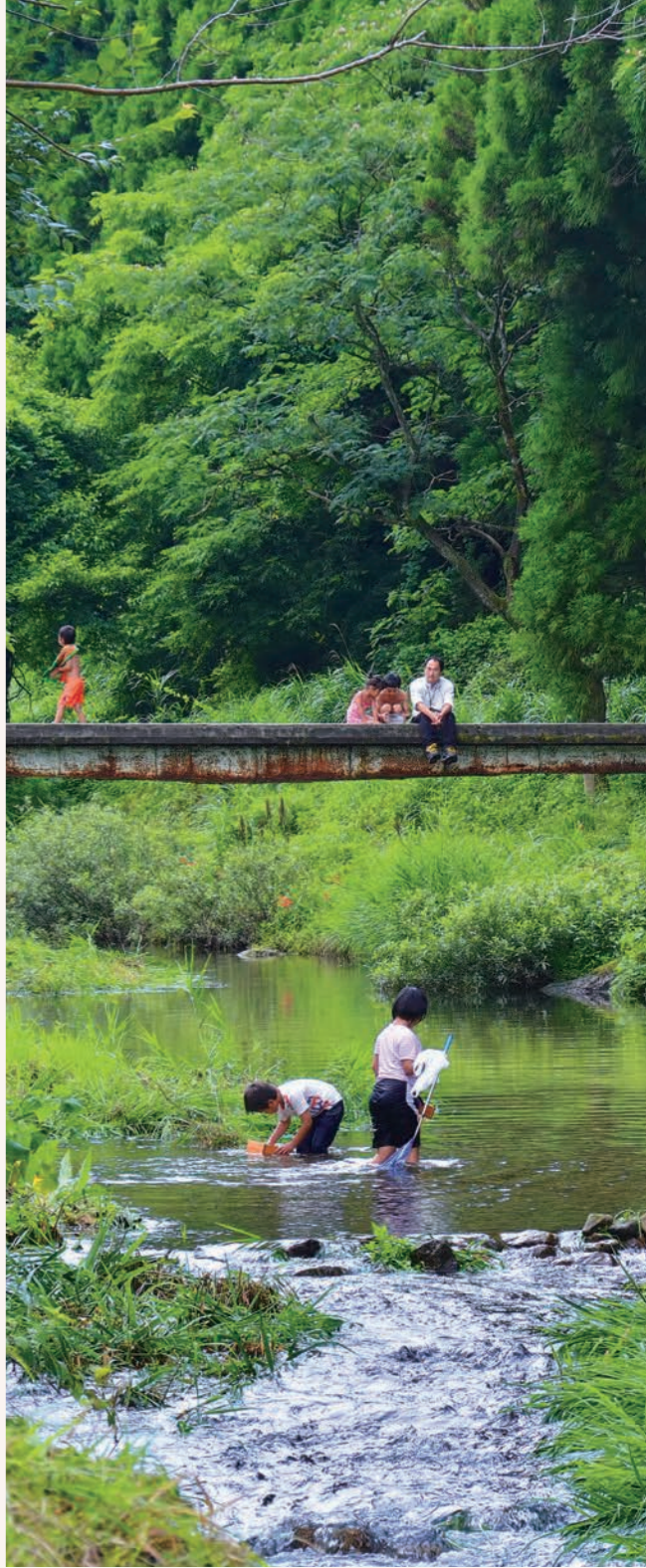
一五八〇年、一向一揆が織田信長によって制圧された際に、十一代亮海が蓮如の弟子となり、真宗に改宗したという長円寺の住職たちは、柴田勝家に攻められ、この地であえない最期を遂げた。後に西俣の信者たちによって最後の地となった山の頂近くに墓碑が作られ、蓮如山と呼ぶようになった。

鱒留の滝

小松の国道四一六号線から西俣川の上流に向かうと道路沿いに西尾八景の一つ鱒留の滝がある。鱒が遡上してきてもこの滝によってこれ以上上流に昇れなかったのか、階段があつて滝の下から間近で滝が見えるようになっていて、滝壺まで下りると水の音が聞こえる特別な場所だ。



鱒留の滝の近くにある蓮如山登山口から約500mの山道を登ると、加賀平野の美しい眺望が楽しめる。天気の良い日は白山まで見渡せる。



夏の西俣川の清流は川遊びに最適。毎年お盆の時期に開催される西俣ふるさとまつりではイワナのつかみ取りも行われる。

四季折々、 思う存分自然を満喫 西俣キャンプ場

澄んだ空気、木々の緑、美しい清流の音。西俣キャンプ場は蓮如山と鷹落山を望む山間にある。車を乗り入れられるオートキャンプ場、日帰り用のデイキャンプ場を併設しており、どんなアウトドアタイプにも対応可能なマルチキャンプ場だ。広い敷地にキャンプサイトが二〇、オートキャンプサイトが三〇のほか、フリーサイト（デイキャンプ）も完備され、ゆったり快適に過ごすことができる。夏は川遊びや蛍観察、春秋には山菜取りや栗拾いなど自然散策が楽しめる。夜は静寂に包まれ、満天の星も楽しめる。

普段、勉強に追われ遊びはゲームばかりという子供たちは、自然の中を駆け回り、川で遊び、キャンプで出会った新しい友だちと探検に出かける。大人たちもビールを飲んだり、読書をしたり、気ままに過ごすことで日頃の疲れを癒やす。炊事施設や、温水シャワー、水洗トイレ、コインランドリーなど完備しているため、キャンプ初心者の方も安心。地元の住民で構成される西俣創造の森振興会のみなさんが日々清掃・整備をしているので設備も清潔で、リピーターも多いそうだ。



懐かしさと 自然の中で学び遊べる 西俣自然教室

昭和四十七年に西尾小学校に統合されて廃校となった校舎は、何とか公共施設として活用したいという町民の願いにより、同年改装され、西俣自然教室が誕生した。その後、昭和六十一年に旧講堂を残して旧校舎は取り壊され、鉄筋・木造造りの宿舍に改装された。

川遊びや自然探索、星空観察など、施設周辺で自然を丸ごと体感できることが施設最大の魅力。家族連れや子どもたちの林間学校での利用に加え、最近では地元と若手アーティストをつなぐイベントなどにも利用されており、新たな活用も積極的に行われている。

貴重な合掌構造 の木造講堂

旧西俣小学校の校舎で唯一残っているのが講堂。中に入ると何とも言えない懐かしさに包まれる。西俣キャンプ場と西俣自然教室を管理する西俣創造の森振興会の北会長は、この講堂に入るとあっと言う間に小学生の時にタイムスリップすると言ふ。腕白小僧だった北さんはよくこの講堂の梁（はり）によじ登って遊んだそうだ。

「今の大工・工務店はこういう合掌構造の建物はもう建てられないだろう。この構造には様々な先人の知恵と技術が詰まっている」と建築業を営む北さんは言う。

西俣キャンプ場・西俣自然教室
MAP[15ページ①]
(指定管理者：西俣創造の森振興会)
小松市西俣町二 217
TEL 0761-67-8100



地元農家によるファーマーズマーケットや若手アーティストによるワークショップなども行われ、多くの人で賑わう。

新たな試み ドジョウの養殖

町のほとんどが山林の西俣。かつては林業や炭焼きで栄え、明治時代には八百人だった町の人口も今では十五人。あちこちで耕作放棄地が目立つのは、全国各地にある里山で見られる光景だ。

そこで、西俣創造の森振興会の北会長は、今年の春から耕作放棄地を借り、西俣川から水を引き、池を作り、ドジョウの養殖を始めた。現在は三センチほどのかわいらしいドジョウが約五千匹、鳥除けの青いネットの下で元気に泳ぎ回っている。来年には十センチほどに成長している予定で、



市内外の飲食店で提供される予定だ。小松を含めた南加賀地域ではドジョウを食べる習慣は少ないが、金沢ではドジョウのかば焼きは夏の風物詩。金沢で「かば焼き」と言えば鰻ではなくドジョウと言うくらい一般的な食べ物。昔は金沢近郊で養殖されていたドジョウも今はほとんどが県外産。ここ西俣での養殖が軌道に乗ればあちこちにある耕作放棄地も活用でき、町の活性化につながると、北さんは夢を語ってくれた。



大日川と大杉谷川で遊ぶ



大日川での山女公開放流と釣りイベント（新丸漁業協同組合）

「森は海の恋人」と言う言葉がある。豊かな海を育てるために森を育てる活動のキャッチコピーとなっている。

森が海の恋人なら川は森と海の仲人だと言える。水源となる山の豊かな森が河川を育み、その清流が豊かな海につながる。

小松の森と海をつなぐ川、大日川と大杉谷川では漁業協同組合が中心となって川に親しんでもらうための様々な活動を行っている。



飲めるほど
清らかな清流、大日川

大日川は福井県境の大日山とそれに連なる山脈に水源を發し、鳥越村河合で手取川に注ぐ手取川水系最大の支流である。今年の七月二十四日、漁場環境保全啓発活動の一環として小松市丸山町の大日川で新丸漁業協同組合主催による山女公開放流と釣りイベントが開催され、多くの家族連れなどが釣りやつかみ取りを楽しんだ。

村口組合長によると、「この地域には民家が少なく、また生活している人も川を汚さないように意識しているので、この川の水はそのまま飲めるほどき

れい」なのだそう。このイベントも年々参加者が増え、これを機会に川釣りを始める人もいるようだ。

この辺りは昔からイワナやアユ、ヤマメなど清流を好む魚が多かったが、十年ほど前から下流にある大日川ダムで繁殖したブラックバスが遡上して来るようになった。アユの多くはブラックバスに食べられてしまい、こうして放流を続けないと釣りを楽しんでもらえない状況になっている。自然の中で釣りを楽しむのは良いが、自然環境を破壊する外来生物の放流は本末転倒。ブラックバス対策は決定的な方法がなく、将来に渡つての課題と言えそうだ。

やった、釣れたよ！



大日川

子どもたちも一緒に守り育む大杉谷川

小松市南部の加賀市との境界にある鈴ヶ岳に源を發し、小松市の安宅で日本海に注ぐ^{かけはし}梯川は、上流域では大杉谷川と呼ばれる。

今年の六月二日、大杉谷川漁

業協同組合では、アユの稚魚の放流を行った。この放流には毎年、自然に親しみ生き物への愛着とふれあいの心を育むことを目的に地元の波佐谷小学校の三、四年生も参加している。組合ではアユの他、カジカ（ゴリ）、コイ、ウグイ、イワナ、ヤマメの放流も行っている。

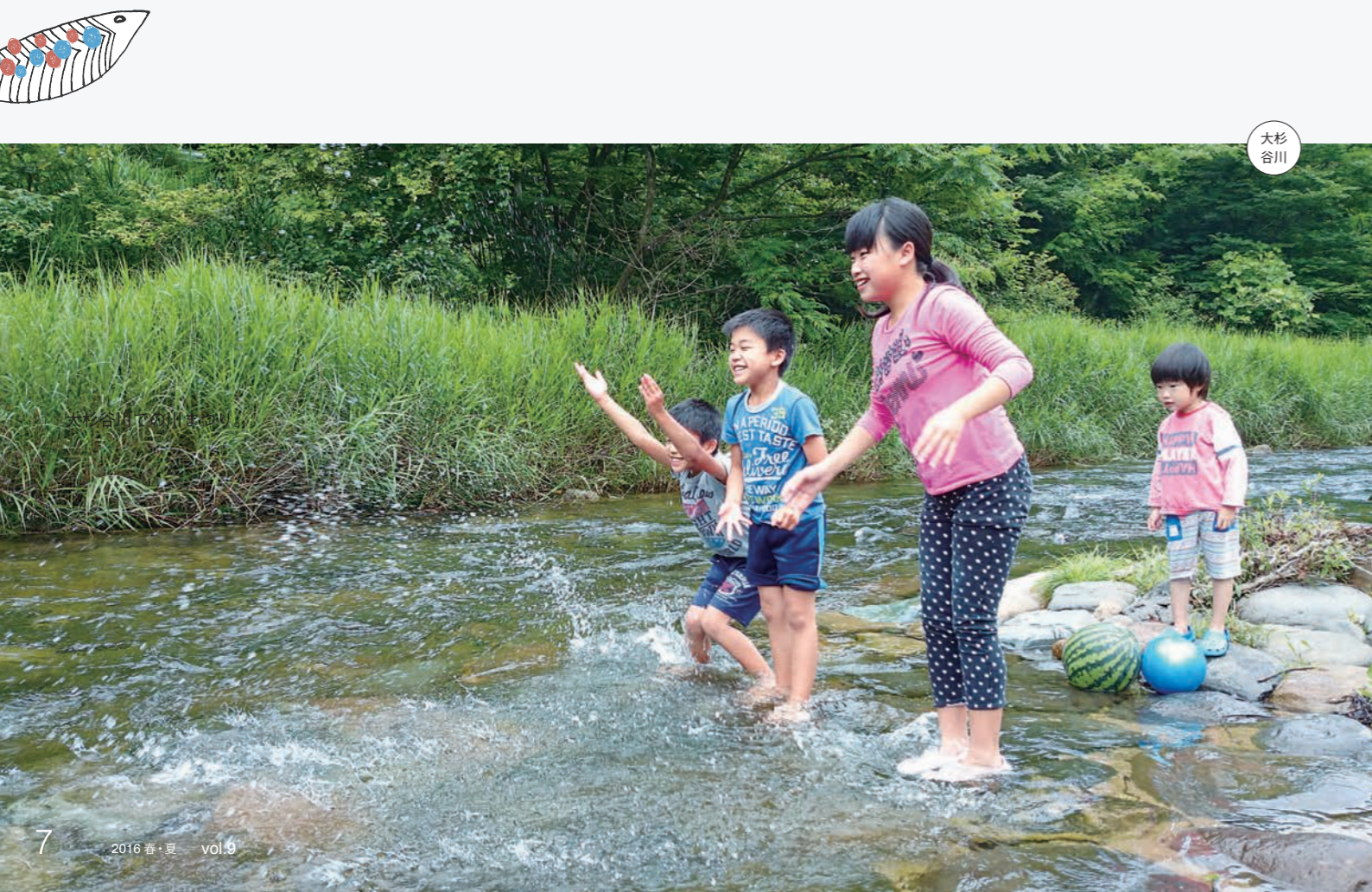
大杉谷川漁業協同組合の河西組合長は、「子どもの頃から川に親しんでもらい、大人になっても川に遊びに来てもらえるようにと川遊びや釣り教室なども行っている。ダムができてから水質が悪化していたが、組合と大杉谷川をよみがえらせる会や地域住民による水質浄化の取り組みで水質も改善してきているので、多くの皆さんに大杉谷川に遊びに来て欲しい」と言う。そのために組合では毎年七月に川まつりと、釣り体験を通して大杉谷川の魅力を感じてもらいたいと、アユの友釣り体験も実施している。



大杉谷川でのアユの稚魚の放流（大杉谷川漁業協同組合）

大杉谷川

大杉谷川



人々を魅了する九谷焼を 生み出す小松の歴史・風土・人

今なお多くの人を魅了する謎多き古九谷。江戸時代の豊かな町人文化に支えられ花開いた再興九谷。そして明治時代、輸出額日本一となり「ジャパンクタニ」と称された九谷焼は、現在でも小松の地で多くの人の手によって受け継がれている。



土とロクロに愚直に向き合う下道良平さん

昭和九年生まれ。八十を超えて今なお九谷焼の素地を作り続ける下道さん。父の下でロクロ職人になったのは三十歳と遅かったが、家族が寝静まってからも一生懸命技を磨いた。「始めた当初は景気も悪く、技術もないので大変だったが、夢中だったので苦労に感じたことはなかった」と語る下道さん。人のできないものを作りたいと六十代まで大きな作品に挑み続けた。

ロクロで一人前になるには時間がかかる。土で汚れ、汗をかく仕事。そして、素地はロクロ師、絵付けは上絵師、販売は問

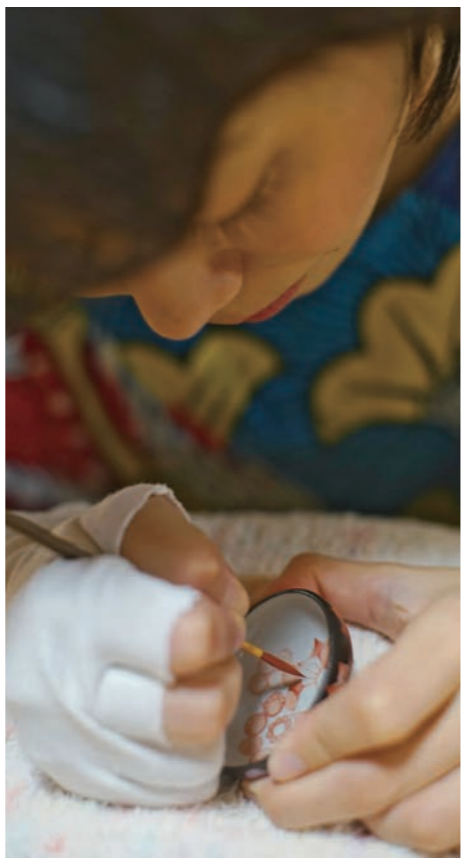


下道万象窯
小松市河田町ト3 MAP[15 ページ②]
TEL 0761-47-2178

屋と古くから分業制だった九谷焼の世界では、販売される作品にロクロ師の名前が出ることはほとんどない。いわゆる縁の下力持ちとして九谷焼を支えている。素地は薄いとへたってしまう。厚いと重くなる。窯の炎に負けず、薄くて美しいものを作る技術は、おいそれと身に付くものではない。

「美術大学を出て作家を目指す若者は多い。目立つ仕事ではないかもしれないが、コソコソとロクロで挽いて素地を作る地道な、でも高度な技は九谷焼には欠かせない」と下道さんは言う。

土とロクロに真摯に向き合う下道さん。その皺だらけだが逞しい手に職人としての誇りを感じた。



グホリデーとしてニュージーランドで過ごす。故郷を離れ県外や海外に出たことが、日本の文化、故郷石川の伝統文化を見つめ直すきっかけとなった。

二十七歳の時、漆芸、陶芸と迷った挙句、その色合いに惹かれ九谷焼を選ぶ。それまで絵を

学んだことは一度もなく、全ては研修所で学んだ。九谷焼には様々な技法・分野があるが、赤絵に惹かれた河端さんは卒業後、福島武山氏に師事し、本格的に作品制作に取り組む。

その作風は、白い器に赤絵を施す伝統的な赤絵細描とは異なり、白だけでなく色の上にも細描を施す。絵付けも赤だけでなく青やオレンジなどを使い、モチーフも幾何学文様に加え、カニやキノコなど様々。作品はどれも若い女性作家ならではの感性に溢れており、その独創的な作風は複数のコンテストでも入賞を果たし、ファッション誌で紹介されるなど、今、注目の九谷焼作家の一人である。



赤一色の緻密な文様。「赤絵細描」は再興九谷の時代に生まれ、赤の細密描法に金彩を施す技法である。一時は九谷と言えば赤絵と言われたほどで、その赤絵細描に再び光を当て現代に蘇らせたのが石川県指定無形文化財の福島武山さんだ。河端理恵子さんはその弟子の一人だ。

小松で育った河端さんは短大卒業後、自動車のディーラー、ビール会社の研究所などで働く。その後故郷を離れ、夏は沖縄、冬はスキー場というバイリンガルを送り、さらにはワーキング

伝統の赤絵細描に 吹く新しい風

河端さんの作品。鮮やかでインパクトのあるデザインが、繊細なタッチで描かれている。



前田利常と九谷焼、そして花坂陶石

日本を代表する色絵磁器・九谷焼の歴史は三百五十年ほど前に遡る。加賀藩の支藩である大聖寺藩内の九谷村（現在の石川県加賀市山中温泉九谷町）で、鉦山開発中に陶石が発見された。そこで大聖寺藩はその地に窯を築き、磁器の生産を開始。しかし、五十年あまりで突如として窯は閉じられる。のちに「古九

谷」と呼ばれる世界的に評価の高い色絵磁器の謎である。

その「古九谷」の誕生の背景には加賀前田家三代で小松城を隠居城とした前田利常の文化政策があった。色絵磁器を生産するため、九州の有田の動向にいち早く注目し、人的交流によって技術の移転を図った。古九谷の特徴は豪放華麗な意匠にあるが、それは斬新で中国や西洋の文物も意欲的に参照している。これは利常の文化人としての「好み」であったとされている。

古九谷の閉窯から百年ほど後、加賀藩は殖産振興のために金沢に春日山窯を開き、磁器の生産を始める。その春日山窯の陶工・本多貞吉が、一八一一年に現在の小松市花坂町で良質の陶石を発見する。それを期に小松の若杉窯でも磁器生産が始まった。この花坂村の陶石が、現在も九谷焼の原石として使われている。「花坂陶石」だ。小松は日本有数のグリーンタフと呼ばれる緑色凝灰岩の地層が広がり、このグリーンタフが古代の碧玉製アークセサリーなど、日本遺産に認定された小松の様々な石文化の源になるのだが、花坂陶石はこのグリーンタフの地層帯で流紋岩が熱水により変容したものである。

日本全国で磁器の原料となる陶石の産地は五カ所。そのうちの1カ所が小松の花坂町だ。この花坂陶石の発見後、南加賀の各地で築窯が相次ぐ。古九谷の再興を目指した吉田屋窯、赤絵細描画の宮本窯、金欄手の永楽窯など、様々な作風が打ち立てられ、それらが今日の九谷焼の源流となった。

色絵磁器の生産に並々ならぬ

窯・蓮代寺窯・九谷松山窯など再興九谷の各窯で、釉薬調合の名職人として、古九谷を意識した青手の磁器生産における釉薬の指導を行い、源右衛門の門下生の中から、九谷庄三、松屋菊三郎、北市屋平吉、板谷甚三郎など多くの名工が輩出され、やがて明治九谷の基盤を築くことになる。

九谷焼の名品を 楽しめる心地良い空間

人間国宝三代徳田八十吉の生家である昭和初期の木造建築を改修した錦窯展示館は、町家が多く残る大文字町にある。上絵付けの窯である錦窯や、初代から三代まで古九谷風から現代九谷に至るまで八十吉の作品を見ることができ、奥の蔵には古九谷の名品も展示されている。他にも九谷焼作家として初めて文化勲章を受章した浅蔵五十吉と、釉裏金彩の第一人者として人間国宝に認定された吉田美統の作品も展示されている。旧町家を



小松市立博物館
MAP[15 ページ③]
小松市丸の内公園町 19 TEL 0761-22-0714
入館料／一般 300 円、団体 250 円、高校生以下無料
開館時間／9:00～17:00
(ただし、入館は16:30まで)
休館日／祝日の翌日、月曜日、展示替え期間、
年末年始 (12/29～1/3) 休館

▲ 粟生屋源右衛門 (あおや げんえもん)「青九谷草花文大鉢 (あおくたにそうかもんおぼち)」
小松市立博物館蔵



加賀藩旧蔵品の「古九谷 色絵鳳凰宝尽図平鉢 (いろえほうおうたからづくしひらばち)」(小松市立本陣記念美術館蔵)
明末、清初の中国景德鎮窯で盛んに作られた染付芙蓉手大皿を写した作品。古九谷を愛した希代の写真家、土門拳もこの平鉢を撮影している。
※「色絵鳳凰宝尽図平鉢」は常設展示品ではありません。展示についてはお問合せください。

小松市立本陣記念美術館 MAP[15 ページ③]
小松市丸の内公園町 19 TEL 0761-22-3384
入館料／一般 300 円、団体 250 円、高校生以下無料
開館時間／9:00～17:00 (ただし、入館は16:30まで)
休館日／月曜日、祝日の翌日、展示替え期間、年末年始 (12/29～1/3) 休館

再興九谷の立役者 粟生屋源右衛門

一七八九年に小松市材木町に生まれた粟生屋源右衛門。京都で製陶を学んでいた父の源兵衛が一七九八年に小松に戻り、京焼の写しや茶器の楽焼を生業としていたところから、父より楽焼を学び、焼物の世界に入った。源右衛門は十代半ば、花坂陶石を発見した後に小松若杉村に開いた若杉窯の本多貞吉に師事し、後に「青九谷」と呼ばれる九谷焼の様式を研究した。貞吉の死後、一八二二年に自ら窯を築いて、粟生屋焼の製作を始めた。そして自らの粟生屋焼を制作し続けながら、吉田屋窯・小野

小松市花坂の「花坂陶石」採石場



小松の若杉窯で焼かれた「染付大鉢」
小松市立錦窯展示館蔵 ▼



熱意を持っていた利常。人生の最後を過ごした小松の地で、花坂陶石が発見されたことに、不思議な縁を感じずにはいられない。

利用した展示室と、庭に面して開放された鉄筋コンクリート打ち放しの新館展示室の対比も心地良い。

小松市立錦窯展示館
MAP[15 ページ④]
小松市大文字町 95-1 TEL 0761-23-2668
入館料／一般 300 円、団体 250 円、高校生以下無料
開館時間／9:00～17:00
(ただし、入館は16:30まで)
休館日／月曜日、祝日の翌日、展示替え期間、
年末年始 (12/29～1/3) 休館

人間国宝・吉田美統、文化勲章受章者・浅蔵五十吉、人間国宝・三代徳田八十吉の名品を間近で見ることができる。





KOMATSU
TOMATO



生産者による出前講座ではトマトの作り方などをわかりやすく説明。



苗植えから収穫まで実際に体験することで農業への関心を深めている。



こまつがトマトに染まる9日間

小松とまとウィーク

小松とまとウィークにあわせて開発された新商品の試食会も行われた。

年間約一四〇〇トン、北陸三県一の生産量を誇るトマトは、小松を代表する農産物である。「小松とまと」としてブランド化の取組みも進めており、昨年十月には生産者だけでなく消費者も一体となって産地を盛り上げるため「小松とまとコミッティ」が発足した。

このコミッティの呼びかけで、今年六月には春の収穫最盛期にあわせて「小松とまとウィーク」が開催された。期間中は市内の飲食店や菓子店が、小松とまとを使ったバラエティー豊かなオリジナルのフードメニューを提供。市内外の多くの人が旬のトマトを使った菓子や料理を楽しんだ。

生で食すのももちろんうまいのだが、プロの技でひと手間加えられたトマト料理を食べた客からは「トマトが苦手な食べられなかったが、調理法によってはおいしく食べるのができた」などの声も聞かれ、新たなファン層の開拓にも繋がっている。

小松とまとウィークで提供されたメニューの一部をご紹介します



小松産とまと大福
210円(税込)

初代が京都の有名な大福の店「出町ふたば」で修業した昭和27年創業の老舗。今回考案した和菓子は、近所でトマト農家の本田農園のトマトを丸ごと使った大福。素材の美味しさを味わってもらえるように、餡に工夫を凝らし、試食を重ねて商品化。夏場に冷やして食べる和菓子として人気となっている。

河田ふたば
小松市河田町192番地
TEL 0761-47-2065



小松とまとまるごとドリア(サラダ付)
1,490円(税込)

築80年以上の古い町家を利用した古本とカフェの店、こまつ町家文庫のトマトメニューは、トマトご飯の上に自家製ホワイトソースをかけ、くり抜いたトマトにこれも自家製カレーを入れてチーズを乗せて焼き上げたトマトドリア。トマトの旨味を存分に味わえる一品。小松とまとウィーク限定メニューだが、小松市産トマトの時期は事前に予約をすれば提供が可能だそう。

こまつ町家文庫
小松市龍助町102
TEL 0761-27-1205



小松とまとジュレぶっかけうどん
880円(税込)

松尾芭蕉が称賛してから320年以上の歴史を持つ「小松うどん」のアンテナショップ、小松うどん道場つるとのトマトメニューは角切り小松とまとに自家製トマトのジュレをたっぷり乗せたさわやかなサラダうどん。ツナの旨味に香ばしいゴマと大葉の風味、それに爽やかなトマト。暑い季節にはピッタリのメニュー。

小松うどん道場つると
小松市土居原13-18
TEL 0761-23-2217

「食べる」から「学ぶ」まで

期間中に産地を盛り上げたのはこれだけではない。食育の取り組みとして、市内の小中学校では給食に小松とまとを使ったメニューが登場。トマト農家が学校や保育施設を訪問し、トマトの歴史や栽培方法を説明する出前講座、体験農園を使った苗植えや収穫体験など、生産者と直接ふれあい、小松とまとを通して、地域を知り、農業を学ぶ素材として活用が広がっている。

昨今の食の安全性などの問題から、食育に力を入れる保育施設は多い。月津こども園では、自然の恵みに対する感謝の心を育むため、園庭の一部で畑作りを行う。種を撒き、水をあげ、自ら育てることで食への関心を深めている。小松とまとウィーク期間中は毎日の給食の献立にトマトを使用。献立を毎日変えながらトマトを提供するのは大変なことだが、「子どもたちに飽きずにおいしく食べてもらえるなら」と調理員さんは



給食の前にトマトについて学ぶ園児たち。

笑う。保護者からの要望で、給食メニューを家庭でも作れるようエントランスにはレシピコーナーも設けられている。

小松とまとが核となり、子どもから大人まで、生産者から消費者まで、市民が一体となって「トマトのまち小松」を盛り上げる。強い個性があるわけではないが、これだけの人が関わり、長きにわたり愛されている。これこそが小松とまとの個性なのかもしれない。

小松とまとウィーク参加協力店
あんずの木/居酒屋 天力/うどん工房 穂の香/河田ふたば/餃子菜館 勝ちゃん/小松うどん道場つると/小松の歌風食堂 ルーチェ/こまつ町家文庫/サークルサンクス/
Sweet's home/Switch/空カフェ/TACHIBANA/中国懐石ももたらう/徳田盛華堂/Trattoria TAPAS/尚軒/日本料理 梶助/肉とワイン コンディマン/パンあづまや/
ピストロ&ワインバー-BARIN/Bistro ドゥ・エ・ドゥ/ピロン/ホテルサンルート小松/まるしょう/道の駅こまつ木場湯/ミューレミュー/山上福寿堂/リストランテ・ジン/和餐 伸 ほか

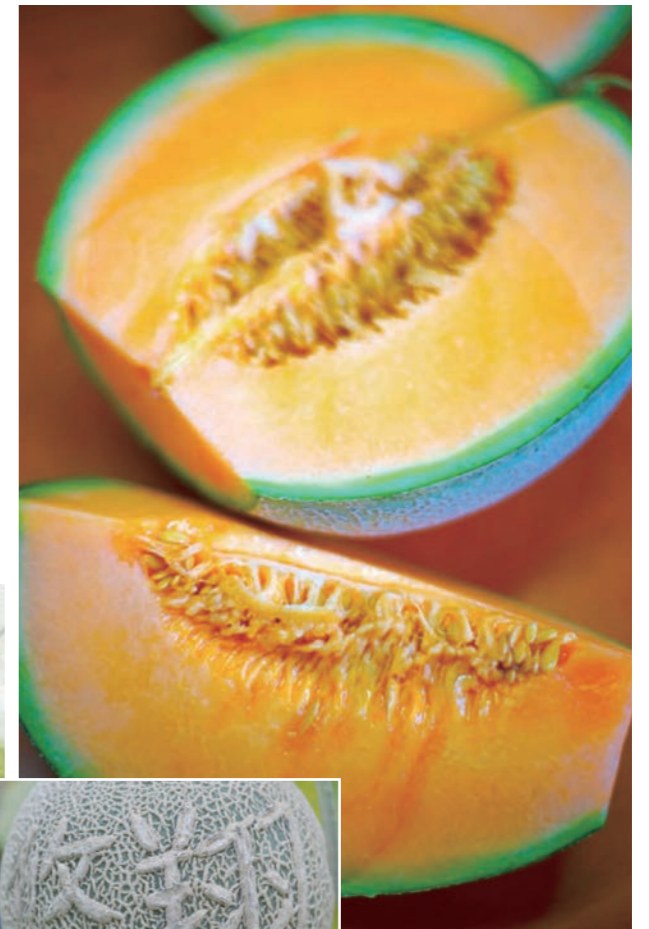
マルセイユメロン
坂口直樹
小松市島町チ 8-1
TEL 0761-44-2887

小松市の木場湯近くで農家の四代目として生まれた坂口さんが父・英樹さんの跡を継いだのは二年前、四十歳の時。それまでは運送の仕事をしてきたが、お父さんが高齢となり代々続いている農業を自分の代で途切れさせるわけにはいかないと決意し、農家を継いだ。

父・英樹さんが稲作の他に、アールスメロンの栽培を始めたのは今から十五年前。その後、JAの直売所の店長のすすめでマルセイユメロンの栽培を始める。当初は三人ほどのグループで始めて英樹さんがマルセイユメロンの部会長の頃は会員を増やして十二人ほどまで増えた。

マルセイユメロンはオレンジ色のなめらかな果肉で香りが良くとても甘い。それについてアールスメロンよりも後味がすっきりしている。日持ちも良く可食期間も長いそう、通常のメロン栽培に必要な整枝、摘果の手間が少ないので農家にとってもありがたい品種だ。

ところが近年では生産者が減少しており、



生産を続ける農家は四件ほどになったという。その理由はこのところの気候温暖化だ。マルセイユメロンは高温に弱いのだ。

それでも、父の跡を継いだ坂口さんはマルセイユメロンの栽培にこだわる。父が始めて苦労して栽培し続けてきた品種だ。他に栽培している人が少ないからこそ、やりがいもあると言う。

父から代替わりして経営者となり苦労もある。「農業用の機械がこれほど高いとは思わなかった。高級車が安く感じるくらい。それが何台も」と坂口さんは苦笑い。「もう後戻りはできないし、今が踏んばりどこ



成長途中のメロンの表面にわざとキズを入れると文字が浮かび上がる。SNSで「メロンに名前を入れてみませんか？」と呼びかけたところ多くの申し込みがあったそう。

ろ。父がしてきたことだけでなく、これからは何にでもチャレンジして自分自身の目標、夢に向かって進んでいきたい」と照れながら語ってくれた。

---Editor's Choice---

● 編集部おすすめ情報 ●

瀬々らぎの森の温泉カフェ
ラプティトゥポルト



店内奥の窓一面に森林が広がる癒やしの空間。

フランス語で「小さな扉」を意味するこの店は、大杉谷川の上流の森の木々に囲まれた隠れ家のようなカフェ。メニューは野菜や大豆タンパクを取り入れたナチュラルフードが中心。お米は地元波佐谷の「弥三郎米」、野菜も地元の有機野菜農家・西田農園などの地元で採れた新鮮な食材を使っている。足湯や温泉、インテリショップもあるので、日頃のストレスから解放されにぜひ訪れたい場所。

TEL 0761-46-1565
営業時間 / 10:00 ~ 18:00
(ディナー 18:00 ~ 21:00 完全予約制)
定休日 / 水曜日

ラプティトゥポルト
MAP [15 ページ ⑤]
小松市瀬々町カ 122



環境王国こまつ

「環境王国」とは、米・食味鑑定士協会や大学教授など有識者による「環境王国認定協議会」が、自然環境と農業のバランスが取れ、安心な農産物の生産に適した環境を認定するものです。

アクセス

飛行機(羽田発)	1時間05分
新幹線(北陸新幹線利用)	3時間
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。