

## じっくり育てる極太の行者ニンニク

根室管内中標津町 井芹 靖彦さん

3月上旬、道東の中標津町内にある「エコランド山菜工房」では、行者ニンニクの収穫作業が本格化していた。播種から出荷までに7～8年。地道な研究を重ねて一貫した栽培体系を確立し、加工品の製造・販売も実現している。

栽培施設の中は、ニンニクに似た香りが漂っていた。並べられたコンテナの中では、極太の行者ニンニクの軟白栽培がおこなわれている。

地温が4度くらいになると、伏せ込んだ根株から萌芽し始める。茎の外観が、根元から白、赤、緑と3分の1ずつに分かれたものが良品の証。丹精して育てただけに、すこぶる太く、山野に自生するもの

と比べると、重さは3～4倍。極太に育てるには、播種から7～8年かかるという。12月～4月に収穫し、ひげ根を除いて洗浄、パック詰めして出荷する。

「山で採れたのと同じようなものを出荷しても、価格で太刀打ちできません。うちの行者ニンニクは太くて、おいしい。差別化をはかることが、生き残る道だと思いますよ」

と、工房代表の井芹靖彦さん(73)が力を込める。とくに、天ぷらにすると、箸が止まらないほどうまいという。



### おいしく健康的 魅惑の山菜

井芹さんは、平成12年に北根室農業改良普及センターの所長を最後に定年退職するまで、39年間に及ぶ普及員生活を送る。おもに酪農部門を担当したが、山菜の栽培にも関心が高かった。稚内市と隣接する豊富町に赴任した20年ほど前には、地元農家で作るハマボウフウの研究会をサポートしたこともある。

中標津町での取り組みは平成8年、普及センターで農村ゼミナールの山菜コースを開いたのがきっかけだ。受講した年配の人たちが「中標津山菜研究会」を立ち上げた。その後、「きたねむろ山菜エコランド」と改称し、行者ニンニクやハマボウフウなどの山菜を扱う生産者グループへと発展。井芹さんは、ずっと事務局長を務めてきた。

北海道の山菜の代表格として人気がある行者ニンニクは、ネギ属の多年生植物で、鱗茎や茎葉を食す。生食やしょうゆ漬け、肉や野菜と炒めたり、煮たり揚げたりと、いろいろな調理法で親しまれる。ニンニクのような臭気は、抗菌・殺菌・抗酸化作用や疲労回復を



助ける、アリシンなどの健康機能成分がもとだという。修行僧が体力増強を図るために食べたことが名称の由来とされ、もともと生育サイクルが長いことが特徴。自然界で、種子から成株になるのに、7～8年はかかるという。

「おいしく、体にもいい。天然のものは増殖率も低く限りがあるため、栽培体系の確立が求められていました。種子からの実生栽培が効率的です。茎がおいしいので、自然のものと差別化を図るためにも、軟白栽培することを選びました」

交通の便がいい中標津で、定年帰農のつもりで、武佐岳の美しい山容を望む場所に土地を借りて、一貫栽培に挑戦し始める。

退職後の7年間は根株の増殖を続け、平成19年に栽培施設を建設。翌年、合同会社「エコランド山菜工房」を設立した。

## “極太”であること その価値を認識してほしい

冷涼な道東では、8月中旬までに播種し、その年のうちに発芽させる。雪解けとともに萌芽し始め、気温が上昇すると、除草作業が欠かせない。

「根株の養成中にスギナがはびこると、除草に労力がかかります。スギナを減らすことが、茎の太い商品の生産につながるのです」

と、井芹さんが管理のコツを話す。

3年めの秋に10アール当たり10トンの堆肥を入れた養成畑に実生株を移植する。良質の行者ニンニクの生産は、培土の厚さが決め手になる。

「培土は茎を長くするためと、生産性の向上に欠かせません。直播方式では、3～4年後から毎年、2センチ前後の培土を続けます。収穫時には13センチ程度になるように育てると、いいものができる。太いものが、やっぱりおいしい」

不足する養分は化成肥料で補い、3～4年かけてじっくり育てる。こうして養成された根株は、10月下旬ころに掘り取り、軟白栽培のために伏せ込み床やコンテナなどに移す。1カ月半ほど冷気にさらして休眠を打破し、温度を調整した栽培施設に移して軟白栽培。養土には、近所から分けてもらえる完熟堆肥を使い、12月下旬から4月上旬ごろにかけて収穫・出荷する。

「土の中では、みな同じように生長しているわけではありません。小さな根株は『経年茎』と呼び、さらに養成を続けます。軟白に堆肥を使うのは、安く手に入り、水持ちがよく、

養土として扱いやすいから。栽培コストを考え、むだを減らさないと、採算が合いません」

工房では、軟白栽培の行者ニンニクを青果品として販売後、雪が解けると軟白しない露地栽培のものを収穫し、さまざまな加工品を作る。冷凍製品や種苗類の販売も少しずつ広げてきた。「今年からは、軟白栽培した極太のものも加工し、一年を通して働ける体系の確立をめざしています」



流通関係者とも知り合い、横浜市の仲卸業者との取引が始まった。春先の風物詩として、テレビ番組などで紹介されることもある。

「わたしは働くのが趣味。これまでの栽培データをもとに実践主義でやってきたことが、今につながっているんじゃないかな」

と、しみじみ話す井芹さん。栽培を志す人には、こう助言する。

「時間のかかる行者ニンニクの生産は、第一線を退いた農家の人に向く仕事だと思います。ただ、しっかり売れる道筋を確立することがたいせつです。こんなにおいしく、健康的な食材は他にありませんが、認知度はそんなに高くない。人のつながりをだいじにして、流通関係者などの評価を聞きながら取り組むといいと思います」

この仕事に定年はなく、生涯現役をめざす。“極太の行者ニンニク”を売り込むため、地道な挑戦が続く。

### ※バイオプランツファーム合同会社 きたねむろ山菜工房

平成8年に発足した生産者グループ「きたねむろ山菜エコランド」を母体とする、会員の合同会社。2haの借地で行者ニンニクやハマボウフウなどを作り、軟白栽培もする。行者ニンニクは、東京の築地・大田の2市場、横浜の仲卸業者などに出荷（キロ単価は5,000円前後）。道内ではコープさっぽろ道東本部管内の11店舗で購入できる。しょうゆ漬けやパウダー、青汁などの加工品も製造・販売している。

※連絡先／中標津町東7条南11丁目1-3

TEL&FAX／0153-73-2453

<http://eco-land.biz/>