

第4章 農業



【プロフィール】

深井幸年（ふかいゆきとし）

1953年生まれ 坂城町出身

1972～1973年 長野県果樹試験場で研修

1973～1975年 派米農業研修生

1976年 就農

1982年 長野県林業士取得

2011～2015年（一財）長野県果樹研究会 副会長

2022年没 享年68

趣味は溪流釣り、山歩き

座右の銘は「習うより慣れる」

地域初のりんご「わい化栽培」、 オリジナルの早生種「夏乙女」を生産

坂城町南日名
りんご農家

深井幸年

Fukai Yukitoshi



坂城町は、四方を1000メートル級の山々に囲まれ、水はけのよい傾斜地を活かした果樹栽培が行われている。

りんごの栽培は、明治の末期から北日名、南日名、御所沢といった日当たりのよい山ろくの地区を中心に広がった。昭和60年（1985）には、りんごが「町の花木」に指定され、町のシンボルの一つとして位置付けられている。

南日名地区でりんご農家を営む深井幸年さんは、妻の弘子さんとともに1・2ヘクタールほどの畑で各種のりんごを生

産している。急斜面の畑だが、水はけや日当たりの面で好条件なのだという。

この畑の一部は、元々作付が行われず荒れていた農地であった。深井さんは、アメリカで2年ほど「りんご修業」をした後、坂城に帰ってからこの荒廃農地を借りて開墾、地域で初めての「わい化栽培」を始めた。

「わい化栽培」とは、果樹の高さを低くし、樹体をコンパクトにすることにより、作業性を向上させる栽培方法である。1本当たりの収穫量は少ないが、木の数が多いため、果樹園全体での収穫量は増える。普通、りんごの木は、実を結ぶまで約5年ほどかかるが、「わい化栽培」の木では、3年ぐらいで実がなるメリットもある。

深井さんが「りんご修業」のために渡米したのは、高校卒業後、長野県果樹試験場で1年間研修した後の、20〜21歳ごろのことである。農業研修生の米国派遣制度を利用し、アメリカに2年間滞在した。その間、農家に住み込み、アメリカの大規模農業のノウハウを学んだ。しかし、技術的には、その当時も日本のほう

がずっと上だったそう。

この取材のために深井さんを訪ねたのは、2月初めのこと。ちょうど、りんごの木の新定（しんてい）の時期であった。新定も夏季剪定などいろいろあるが、2月ごろの新定は整枝剪定といって、木の形をつくるうえで最も重要な仕事だという。

「剪定は、ほとんど妻と2人で行っています。摘花とか着色管理の葉摘み作業などは、娘やアグリサポートの人にも手伝ってもらっています。剪定や玉回し、葉摘み、摘花作業というのは根気のいる仕事ではありますが、大して重労働ではありません。本当の重労働は収穫作業です」

深井さんが「収穫作業は重労働だ」と言う理由。それは、りんごを入れたコンテナが1箱20キロもあり、この運搬が大変だからである。コンテナの中には、実の大きさにもよるが、通常、70個を超える数のりんごが入る。

深井さんの年間のりんご出荷量は、コンテナで1000箱ほど。品種によって収穫時期が異なり、早生種は8月から収穫が始まる。最後の「ふじ」は、11月中



摘果作業（6月頃）

旬から末ごろの収穫となり、それまでの間にさまざまな品種のりんごの収穫が行われる。

「私が出荷する品種は多く、8種類ほどあります。『夏乙女』をはじめ、『シナノリップ』『つがる』『秋映』『シナノドルチェ』『シナノスイート』『シナノゴールド』、その合間にわずかですが『紅玉』があつて、それから『ふじ』となります。これは出荷順であつて、出荷量がいちばん多いのは『ふじ』です。日持ちがよくて、長期販売ができる。味もいいし、今のところ、『ふじ』に勝るりんごはありません」

「夏乙女」は、平成20年（2008）に深井さんが新たに品種登録したりんごである。深井さんによると、昔は長野県では、新品種の開発より、栽培技術改良に注力をしていたという。深井さんが若いころ長野県果樹試験場で研修していたときも、新品種開発に関しては、それほど力が入っていなかったが、「わい化栽培」などの栽培技術は、青森よりもずっと早く導入していたそうだと。

しかし、昭和の後期から、長野県でも新品種の開発が進み、平成に入ると長野県発のさまざまな有力品種が新たに品種登録されている。「秋映」「シナノスイート」「シナノゴールド」の「信州りんご3兄弟」はその代表例である。

通常、りんごの品種改良は、母木となる品種のめしべに、ほかの品種の花粉を人工的に付着させた果実から種を採る「交雑育種」と呼ばれる方法により行われるが、「夏乙女」は、深井さんの長年のりんご栽培の経験と観察から誕生した品種である。

「『夏乙女』は、『さんさ』という品種のりんご畑で自然に落ちたりんごの種が発

芽してできた品種です。りんごの小さな芽のことを実生^{みしょう}といいます。それを選抜したものです。母木は『さんさ』であることはわかっていますが、花粉である父親はわかっていません。『さんさ』の実生として品種登録を行いました」

この「夏乙女」の特徴は、糖度が13度ぐらいで酸味と果汁が多い。早生種だから「つがる」より早く収穫でき、お盆のお供え物にすることもできる。しかも、「つがる」と違って落果しにくく、収穫するときでさえ力を入れないと取れないほど。したがって、台風などにはめっぽう強い品種なのだという。

「早く実をつけさせるために、『夏乙女』の小さな木（穂木）を、大きな台木に接ぎ木しました。その結果、2年ぐらいで実がなりました。そこで、何年間か実をつけさせて色や味、大きさ、堅さなどを細かく観察したのです」

このような苦労を経て、ようやく「夏乙女」を世に出すことができた。

「『夏乙女』は、8月3～4日ぐらいから採れ始め、最終の出荷は8月20日から



収穫（9～11月頃）

いです。すぐにほけることなく、夏物としては日持ちのするりんごです。最近では、私以外にも坂城で作る人がいるので、坂城産の『夏乙女』として売られています」

また、深井さんの農園には「夏乙女」のほかにも、新品種と見られるりんごが3種類ほどあるという。これらは、まだ品種登録はされていないが、坂城発の新たな品種がこのなかから誕生するかもしれない。

れない。

さて、深井さんは農業を営むかたわら、平成23年（2011）から5年間、一般財団法人長野県果樹研究会の副会長も務めている。同研究会の坂城の会長や更埴支部長を経て、上部団体である果樹研究会の副会長になった。

その当時のことで、最も印象に残っていることを尋ねると、全国のりんご農家約300人が参加して行われた「全国りんご研究大会 長野大会」であるとの答えが返ってきた。1泊2日の日程で開催された同大会は、松代ロイヤルホテルを主会場に長野県果樹試験場での研修や小諸市のりんご農家の畑の視察を行った。短期間ではあったが、和気あいあい、充実した時間を過ごしたのだとか。

しかし、熱心な全国のりんご農家との活発な交流と対比して、深井さんは坂城のりんごづくりの将来を案じている。

「まず、農業の新しい担い手が少ないですし、今携わっている人も高齢化しています。りんごもぶどうのように高値で取引されれば、りんごを作る人も増える

と思います。なかなかそうもいきません。勤めながらりんごを作っている人もわずかながらいますが、私ぐらいの年齢でも若手の方で、多くは私より年上の先輩です」

近年は、定年を機に農業を本格的に始める「定年帰農」の動きも見られるが、りんごを作る人は多くない。

「りんごは、定年後から作り始めるのが難しいのです。しかも、定年の年齢も65歳まで延びていますのでなおさらです。私だって毎年、1年生のようなものなのですから」

とはいえ、せっかく果樹栽培に適した環境が整っている坂城である。そして、長年のノウハウと伝統があるりんご栽培。これからも大勢の人に、この地で質のよいりんごを作ってほしい。深井さんは心からそう願っている。

深井幸年様は、本稿取材後の令和4年3月に逝去されました。謹んでご冥福をお祈りいたします。

なお、本稿につきましては、ご遺族のご承諾のもと掲載しております。



【プロフィール】

滝澤良吉（たきざわりょうきち）

1938年生まれ 坂城町出身

1960～1997年 アート金属㈱勤務（兼業農家）

1998年 ぶどう専業農家

2002～2003年 旧ちくま農協ぶどう部会坂城・

上山田支部長

趣味は庭いじり

「坂城ぶどう」の礎を築いた独歩の道 絶えざる研究でさらなるブランド力の強化を図る

坂城町御所沢 ぶどう農家 **滝澤良吉**

Takizawa Ryokichi

整った房形の巨峰である「にぎり房」発祥の地、坂城町。降雨量が少なく寒暖差のある気候を活かし、現在はシャインマスカットやナガノパールなど高品質なぶどうが栽培されている。また、近年は、官民が連携し、ワイン用ぶどうの産地化も進められている。

滝澤良吉さんは、坂城町の御所沢地区で長年生食用のぶどう栽培に取り組み、農協のぶどう部会坂城・上山田支部長を務めるなど、地域のぶどう栽培をリードしてきた。

滝澤さんにとって、平成期のぶどう栽培を取り巻く何より大きな変化は、食や農業の安全に対する関心の高まりであったという。産地偽装や無登録農薬の使用など農業への信頼を揺るがす事件が相次いだことから、平成15年（2003）、食品安全委員会が発足。また、農薬取締法の改正により、農薬使用に関する帳簿の記帳が義務化され、農薬の使用など生産履歴の管理は、農産物の追跡可能性（トレーサビリティ）の観点から、農家の重要な責任となっている。

80歳を越えてなお、品質のよい、安心・安全なぶどう作りに情熱を注ぐ滝澤さん

に、これまでの坂城のぶどう作りの歩みを振り返っていただいた。

滝澤さんは、高校卒業後、上田の会社に就職したが、二足のわらじで家業である農業を続けてきた。

「土日や、朝食前に田の代かきをしたり、畑を耕したりしました。今思えばよく頑張ったものです。父の希望でもありませんでしたが、自分も農業が好きだったから続けられたのでしょう」

「かつてこの辺りは、養蚕や米、麦、大豆を作っていたありふれた農村でした。そのようななか、我が家では、祖父がりんご栽培を始めました。りんごが比較的順調だったこともあり、他の農家より少し遅れて、昭和44年（1969）ごろ、ぶどう栽培を始めました。私は、平成9年（1997）、59歳のときに会社を辞め、農業に専念することに決めました」

坂城町で、販売目的のぶどうが作られ始めたのは、昭和25年（1950）年ごろ。町内の四ツ屋、新町、苅屋原地区の3人が「デラウェア」を植えたのが始まりだという。その後、特に四ツ屋地区で栽培が盛んになり、昭和34年

（1959）ごろに出荷組合ができた。

昭和39年（1964）には、農協の「ぶどう部会」が発足。以後、栽培の技術指導から出荷まで農協が主導していく。昭和53年（1978）には農協の「ちくま果実流通センター」が御所沢地区に開設し、集出荷から情報交換まで行われる拠点となった。

ぶどうの品種の主流は、デラウェアの後、「種あり巨峰」の時代が長く続いた。昭和17年（1942）に伊豆で誕生した巨峰は、昭和40年代に坂城でも導入が進んだ。減反の流れもあり、全国で栽培が広がり、「ぶどうの王様」と呼ばれる80年近く栽培が続いている。平成に入ると「種なし巨峰」が急速に広まり、多くのぶどうで有核（種あり）から無核（種なし）へと品種改良が進んだ。

平成9年（1997）には、皮ごと食べられる「ナガノパール」が誕生。食べやすくおいしい人気の品種だが、実が割れやすく栽培が難しいこともあり、爆発的な出荷増にはつながらなかった。

また、このころ、栽培技術にも変化があり、剪定などの管理が容易な「短梢栽培」が広がっている。

滝澤さんは、長らく種あり巨峰を栽培してきたが、会社勤めをしていたこともあり、農協の講習会などには参加することができず、栽培方法は自己流であったという。農薬こそ農協で指導を受けたが、剪定から肥培管理まで我流だった。そうしたこともあり、当初は、思うようなぶどうが栽培できなかったという。

しかし、滝澤さんは、市場に出荷される良質なぶどうを見たり、須坂や塩尻の試験場まで行って勉強を重ねていく。

かつては肥料、特に窒素を多く使わないう方がよいとされていたが、逆に肥料をたくさん用いた。また、それまで重視されていなかった接ぎ木のための台木についても、根が張った幹の太い丈夫なものにするなど、技術改良を進める。

周囲と異なる方法で栽培していたため、批判を受けることもあった。だが、良質なぶどうが面積当たり倍近く生産できるようになり、「先進的な栽培をしている」と自信が湧いてきたという。

「種あり巨峰は、種が入るように育てるのが難しく、みんな苦労していました。ところが、私の作る巨峰は、毎年しっかりと種が入る立派なもの。収

穫量も5反歩（約50アール）の面積で通常の2倍近く採れました。昭和50年（1975）ころには、町外の人も見に来るようになり、『やつと一人前になった』と思ったものです」

現在、この地域で主流になっているのは、シャインマスカットだ。滝澤さんも奥さんや息子さんとともにシャインマスカットを生産している。

「今、味も香りも良いシャインマスカットが最も人気があります。私は、平成16年（2004）に須坂の果樹試験場で初めてシャインマスカットを見せてもらいました。一粒食べたところ、過去に味わったことのないおいしさでした。病気にも強いという話を聞き、シャインマスカットの時代が到来することを確信し、資料や情報を集め、苗木の発売を待ちました」

平成20年（2008）、苗木の販売が開始されると、滝澤さんはすぐにシャインマスカットの栽培を始める。

「4反歩（約40アール）以上、巨峰の木にシャインマスカットを接ぎ木しました。当初は、友人も農協の指導員も『ブドウは黒だ。巨峰だ』と言っていました



収穫の時期は家族総出で出荷作業を行う

が、『黒から緑に変わるよ』と、シャインマスカットの栽培を進めました」

「今では、坂城で巨峰を作る人はシャインマスカットの半数以下です。値の高いシャインマスカットのおかげで、ぶどう農家の収入も増えました。嬉しいことに最近では、会社勤めを辞めてまで、ぶどうを作る若い人も現れています」

時代が変わったと目を細める滝澤さん。だが、ときには、人知の及ばない自然の力に苦しめられたこともある。

「忘れもしません。平成10年（1998）9月22日の台風被害で470アールのぶどう棚が倒壊し、坂城のぶどう栽培が



平成10年（1998）9月22日に台風7号が坂城町で猛威を振るい、ぶどうやりんご等の果樹栽培に大きな被害が出た

始まって以来の大きなピンチが訪れました。当時のぶどう部会の役員を先頭に部会員延べ75人が800時間に及ぶ復旧作業に取り組み、10日間で何とか元通りにすることができましたが、自然災害はもうこりこりですね」

滝澤さんは、平成14年（2002）に町のぶどう部会長に就任。全国の市場での挨拶回りや、共同剪定等の作業、会議の主催など精力的に活動した。

当時、部会長として特に力を入れたのは「坂城ブランド」の復活と強化だった。もともと坂城は、巨峰の一般的な房形

である「にぎり房」発祥の地で、安定した品質で知られていた。しかし、滝澤さんは、坂城全体では、ぶどうの品質の水準が低下しているのではないかという懸念を抱いていたという。

「質の悪いもののなかに1つや2ついいものがあったても、ブランド価値や単価が上がるわけはありません。少人数が高品質のぶどうを作っても、坂城全体のレベルが上がらなくてはだめなんです」

そこで滝澤さんは、全国各地での挨拶で「坂城のぶどうの悪い点を教えてください」と率直に頼んだ。それまでは遠慮していた顧客たちも「昔はよかったが、今は並だ」と正直に答えてくれた。そんな言葉を聞くことでようやく仲間たちも「滝澤が言っていたことは正しい」と認識を改める。以来、一層品質のよいぶどう作りに尽力するようになってくれていると滝澤さんは語る。

また、滝澤さんは、平成22年（2010）から10年以上、仲間と全国の生産地見学を続けている。

「私は以前から、ぶどう專業になったら、みんなのためになることをしたいと考えていました。さまざまな技術を学び

に、全国の有力な果物の産地に仲間と見学に行っています。北は山形から南は出雲、広島の試験場まで行きました」

訪れた地で得た有益な情報は、自分なりに咀嚼し、坂城でどう活用するか知恵を絞っている。

また、滝澤さんは、後進の育成にも取り組み組んでいる。平成26年（2014）から千曲市の青年を研修生として受け入れ、2年間栽培技術の指導を行った。今では、立派なぶどう農家へと成長し、ぶどう作りの新たな担い手が育ったことに滝澤さんは安心している。

しかし、新たな時代を迎えた今、ぶどう作りの課題はまだ多いという。

「今後は坂城でも、従来の栽培技術の指導だけでなく、多様な研究が必要です。負担が少なく、気候の変化に適応した栽培方法、さらには販売方法まで研究していかないと、坂城のぶどうは生き残れません。まさに、佐久間象山先生のいう『時代の先を読む精神』が求められています」

移ろう時代のさらに先を見据え、滝澤さんは自分の信じる道をこれからも歩み続ける。



【プロフィール】

成澤明雄（なるさわあきお）

1940年生まれ 坂城町出身

南条農業協同組合などでの勤務を経て

2003年 営農を始める

2003～2006年 坂城町農業委員会 会長

2005～2013年 ねずみ大根振興協議会 会長

2008～2011年 南条生産森林組合 組合長

趣味は絵画

**愛らしい見た目と「あまもっくら」とした
「ねずみ大根」が平成の世に全国区の人気者へ！**

坂城町ねずみ大根振興協議会
元会長

成澤明雄

Narusawa Akio



信州の伝統野菜である「ねずみ大根」

「ねずみ大根」は、古くから坂城町南条・中之条地区を中心に栽培されてきた坂城の伝統野菜。下ぶくれの愛嬌のある形と尻尾のような細い根がまるでねずみに似ていることからその名がつけられた。

一般的な大根より水分が少なく、辛味強い「辛味大根」と呼ばれる大根であり、江戸時代には、松尾芭蕉が『更科紀行』のなかで「身にしみて 大根辛し秋の風」という句を詠んでいる。

ねずみ大根は、漬物や「おしぼりうどん」の漬け汁として、昔から多くの家庭

で栽培されてきた。しかし、自家採種を繰り返すうちにねずみ大根ならではの形質が損なわれつつあったことから、優良系統の種子を基に、地域を挙げて生産振興に取り組み、今日では、坂城町の特産品として広く知られるようになった。

「坂城町ねずみ大根振興協議会」は、ねずみ大根の生産振興組織として、この地域の特色ある食文化を後世に伝えるため、平成11年（1999）に発足した。

現在は、20を超える生産者・団体と7店の飲食店で構成され、ねずみ大根の栽培から加工、販売、PRに至る幅広いテーマについて、会員や関係者の連携を図り、特産品としての魅力を向上するための活動に取り組んでいる。

本稿で紹介する成澤明雄さんは、自らねずみ大根の栽培を行うとともに、坂城町ねずみ大根振興協議会の2代目の会長を務めた。

「昔はこのねずみ大根のことを『地大根』とか『なかんじょ（中之条）大根』とか呼んでいました。特に出荷したりはせずに、採れたものはそれぞれの家で食べていたんですよ。『形も悪いし、売り

ものにはならない』と思い込んでいたのかなあ。そのころの食べ方といえば、もっぱら漬物でしたね。漬け方にもコツがあつて、早い時期に食べるものは浅く、季節が先に行つて食べるものは塩をかなり強めにして漬けておくんです。こうすることで、しっかりと強めに塩を効かせた方は長く保たせることができるんですよ。年内に漬けておいた大根でも、年をまたいで翌年の夏でも食べられるからね」

「ご飯にはもちろん、お茶受けやお酒



テレビで全国放送されたことをきっかけに「ねずみ大根」が広く認知されるようになった

のつまみにもなるし何にでも合うからね」と明雄さん。ほどよく漬けられたおいしいねずみ大根は、野菜が採れない時期の貴重な栄養源であり、食卓に欠かさない郷土の味であった。そんな素朴な「地元の味」であつたねずみ大根だが、ある日突然、全国区に躍り出ることになる。そのきっかけはテレビで取り上げられたことだった。

「平成17年（2005）の1月のことです。あるテレビ局のお昼の番組でねずみ大根のことを紹介させてもらいましたね。ちょっと出番は短かったんだけど（笑）。でも、全国放送だけあつた。そのあと、日本中から引き合いが来ました。素朴な味に惹かれたのかもしれないあ（笑）」

グルメブームのなか、豪華な食材や変わった調理法で供されたそれまで見たこともない料理がもてはやされる時代にあつて、地域に根ざす食文化のなかで培われてきた素朴なねずみ大根の味がとにかく注目を集めた。振興協議会の会長として、明雄さんもこの食材の持つおいしさを全国に広めるべく、日本中の物産展

を巡ったという。

「当時は国内のいろいろな場所を本当に忙しく回らせてもらいましたよ。それこそ北は北海道から南は九州の鹿児島まで。行つた先で食べた人から『懐かしい味だなあ』なんて言ってもらえるのが嬉しかったですね。この大根はね、日当たりと水はけの良いやせた土地で育つんです。当然、大きくは育たない。どうしても小ぶりで水分が少ないものができ。だから、ねずみ大根はおでんや煮物といった料理には向かない野菜なんですよ。でもね、ふつうの大根にはない、『やっぱりねずみ大根でなければ』と思わせるおいしさがある。そして、そう思ってくれる人たちが日本中にいてくれるんですよ」

坂城町は年間の降水量が約800ミリと全国的に見ても雨量の少ない地域だ。まだ散水設備などが整っていなかった時代、農作物が育つには少し過酷な環境だった。そんな土地に根付いたねずみ大根という野菜は、少ない水分でも丈夫に育つ強さを持っていた。さらに、寒い気候に耐えるなかで自らの澱粉質を甘味へと変えていく特性も持つ。

「辛い、でもそれだけじゃあない。ほんのりと感じられる甘味があり、食べると豊かな旨味・おいしさが口の中に広がるのがわかる。これを坂城の人は『あまもつくら』と言う。これっていうのはやっぱり坂城町の土のおいしさなんだと思います」

食べ方として、昔は漬け物が一般的だったが、今はねずみ大根のしほり汁にうどんをつけて食べる「おしほりうどん」が特に人気を集めている。もっとおいしく食べるコツはあるのだろうか、明雄さんに聞いてみた。

「できればねずみ大根はおろしたてを食べてほしいですね。ねずみ大根の魅力である辛味はおろしてから5分から10分も過ぎると消えてしまうんですよ。だから風味を味わうのなら、おろしたてがいちばんおいしい。もし、辛いのが苦手だというのならしほり汁に少しのお味噌を加えることで辛味がやわらぐので試してみてください」

ねずみ大根の風味も本物のねずみさ

ながらに逃げ足が早いということらしい。おろしたての風味が手軽に味わえる「おしほりうどん」を供する食堂は、坂城町のなかに複数箇所あるので食べ比べるのも面白いだろう。

「この町から生まれた野菜が今では国内でこれだけ広く認知され、日本中にファンもたくさんいる。毎年、開催する『ねずみ大根まつり』には県内外からたくさんの方が来てくださいます。この催しはこれからも続けていきたいですね。そのほか、振興協議会の活動として、町内の小学生たちに向けて作付け体



小学生の作付け体験が、地産地消や地域の食文化を学ぶきっかけとなっている

験の指導なども行なっています。自分たちで育てた野菜を食べることは地産地消にも結びつきますし、ふるさとのことに興味も持つてもらえるのではないでしょ

うか。こうした地道な活動を通じて、この坂城町ならではの特産品をこれから先も地域一丸となって盛り上げていきたいですね」

ねずみ大根のブランド化

古くから伝統あるねずみ大根であるが、平成期には、ねずみ大根の生産振興とねずみ大根を活用した産業の創出を図るため、ねずみ大根振興協議会を中心に、さまざまな取り組みが行われてきた。ねずみ大根の特徴的な形質を保存し、生産を安定化するため、種子のF1※化を行い、F1品種の「からねずみ」は、平成16年に品種登録されている。

平成19年には、郷土の貴重な食文化として、長野県が選定する「信州の伝統野菜」伝承地栽培認定を受け、坂城町の特産品として認知されている。また、ねずみ大根を地域のブランドとして広めるため、ねずみ大根を活用した商品の開発や情報発信、さまざまなPR活動も行われている。

町内飲食店での「おしほりうどん」の提供をはじめ、味ロジックわくわくさかきと連携し、おやきやドレッシングなどねずみ大根の加工品を開発。さらに、平成17年には、規格外品の利活用と周年供給できる製品開発を目的に「ねずみ大根焼酎」の製品化に着手。平成20年4月に坂城町振興公社から発売された「ねずみ大根焼酎」は、約1カ月で2500本を完売するなど、町内外から大きな注目を浴びた。

また、町商工会との協力により、「地域資源∞全国展開プロジェクト」を活用し、平成20年度、アルコール度数40度の焼酎「大辛ねずみ」を開発。平成21年11月には、県内外13品種の辛味大根が坂城に集まり、「全国辛味大根フォーラム」と「全国辛味大根まつり」が開催され、大きな賑いを見せた。

平成23年、ねずみ大根を模したキャラクター「ねずくん」が誕生。町のマスコットとして、県下のご当地キャラクターのなかでも有数の人気を誇り、ねずみ大根とともに広く親しまれている。

※F1は1世代に限り、安定した形質の作物が収穫できるよう交配したもの。



平成21年11月、日本全国から13の辛味大根産地が集まり、「全国辛味大根フォーラム」を開催



【プロフィール】
 辻出義雄（つじいでよしお）
 1946年生まれ 坂城町出身
 1970年～（株）ツジデ勤務
 2007年 お～い原木会加入
 2013年 副会長
 2015年 会長
 趣味は山歩き
 座右の銘は「一生懸命」

里山とトンネルが育む「原木きのこ」 豊かな里山の守り手はまだまだ元気！

お～い^{げん き かい}原木会
 会長

辻出義雄

Tsujiide Yoshio



五里ヶ峰トンネルの横坑。きのこのホダ木が並ぶ

長野冬季五輪の開催に合わせ、長野新幹線（現北陸新幹線）の整備が進められ、ここ坂城町でも平成9年（1997）に長野新幹線五里ヶ峰トンネルが開通している。

坂城町区間を貫く五里ヶ峰トンネルの建設工事を進めるために、坂城町中之条から五里ヶ峰トンネルまでを結ぶ工事作業用トンネル（横坑）が作られた。この

作業用トンネルは、高さ5メートル、幅7メートル、延長730メートルに及び、五里ヶ峰トンネルの完成に伴い、鉄道建設公団（当時）から坂城町へ譲渡された。

町では、このトンネルを、産業振興の拠点として転用し、今では、農産物などの生産者により、生産、貯蔵施設として活用されている。

そのなかでも精力的に活動を行っているのが、トンネルできのこの培養と栽培をする「おくい原木会」だ。

現在、会の会長を務める辻出義雄さんを中心に、きのこ好きの仲間十数人が集まり作業を行っている。

「おくい原木会」は、平成17年（2005）、里山の森林資源をきのこ原木として活用することにより、里山の整備と原木きのこの地域ブランド化を目的に設立され、きのこのホダ木培養に適した環境であるトンネルの活用を始めた。

一般的にきのこの培養には20～25℃の温度が必要で、通常は電熱器などを用いて人為的な温度管理が必要となる。

「このトンネルの中は約17℃、湿度は約90パーセントで安定している。温度は



山から切り出してきた原木。里山の環境整備のために間伐した木材を利用する

少し低いけど培養日数を伸ばせば問題ない。水路には湧き水が常に流れているし」

環境維持のためのコストもかからないうってつけの条件だと辻出さんは語る。

「原木の仕込みには、寒くなる12月から3月半ばまでがいいね。空気中に害菌類が少ないから」

シーズンになると辻出さんたちは秋口



原木きのこのホダ木

に伐採してきた原木にきのこの種菌を植え付けたホダ木をトンネルの奥に次々と並べていく。マイタケ、ヒラタケ、シイタケ、クリタケ、ナメコ、ヤマブシタケの6種類のきのこが栽培されている。

今回の取材にあたり、「幻のきのこ」とも呼ばれているヤマブシタケをご馳走になったのだが、これがまたすこぶるうまい。白くフサフサとした綿あめのように、一般的に想像されるきのことは異なる見た目をしているのだが、かるく湯がいて酢醤油で食すと、その食感がたまた

ない。改めてきのこという食材の持つ奥深さに感じ入った。

おいしい原木会が作るのは「原木きのこ」と言われるものだ。原木栽培は、大手メーカーが行う工場内で作る菌床栽培と異なり、原木に菌を植え付けてホダ木を作り、それを山林に埋め戻すことでほぼ自然発生と同じ条件できのこ栽培をすることができ。手間はかかるが、できるきのこは天然モノと変わらない風味と食感を味わえる。しかしその分、収穫までの作業はまさに重労働。

原木会の主要生産品であるマイタケの作業は、里山の整備も兼ねて行われる原木の伐採から始まる。きのこの種類によって原木が異なるため、必要となるコナラを地権者の了承の元に伐採する。直径15センチほどの太さの木がよいが、丁度よいものを探すのも一苦労だ。さらに長さを切り揃え、2日間水槽で水に浸す。そして培養袋に詰められた後に100℃の殺菌釜で9時間加熱殺菌され、きのこの種菌を植え付けてゆく。

このときの原木の重さは3〜4キロ、約300個のホダ木が作られる。これをトンネル内で120日以上培養管理し、ホ



切り出した原木を水槽に入れて水を吸わせる

ダ木全体に菌を伸長させて完熟させたものを6月中旬を目途に山林に運び、培養袋から出したホダ木を密着させて土壌に並べる「伏せ込み」が行われる。

ひと夏を終える9月下旬〜11月初旬になると一気にきのこが発生し、収穫期を迎えるようだ。

同会のきのこは町の地場産直売所あいさいなどで販売されるほか、町内外の食



秋になると「伏せ込み」されたホダ木からきのこが発生し、収穫期を迎える（写真はヒラタケ）

事処や会社などにも納品されている。朝収穫したものをその日に届けるため、香りも味もよく、おいしいといつも好評なのだとか。

これら一連の活動が評価され、おしい原木会は平成24年（2012）に、森林を健全な姿で次世代に引き継ぐ活動に贈られる長野県の「ふるさとの森林づくり賞」において「長野県知事賞」を受賞している。また、平成25年（2013）に



収穫されたきのこは一つ一つ形を整えて地場産直売所「あいさい」などで販売する

は屋代南高校ライフデザイン科の生徒との交流が始まり、高校生による同会のきのこのレシピ開発も行われた。

坂城の豊かな里山の自然を守ることにもつながる原木きのこの作り。だが今、直面している課題は、会員に押し寄せる高齢化の波だ。辻出さん曰く「我々の平均年齢は77、78歳。原木栽培は20年以上やってきたけど、10年経つごとに体力が

全然違っちゃう。こんなに違うもんかと思うね（笑）」

前述のとおり、原木栽培は山から切り出した原木を里に下ろしてこなくてはならない。ホダ木の仕込みや運搬も大変な力仕事だ。だが、「僕も途中から入ってきたんだけど、先輩方が機材や道具を用意してくれていたから、しっかりした設備で活動ができています。感謝しています。これからも続いていくようにもっとメンバーが集まるといいね」と笑顔を見せる辻出さん。

歳をとったとメンバー同士が笑いながら話す姿を見ると「楽しさが原動力」になっていると実感が湧くのだそう。

信州に住む人間にとって、きのこは昔から親しみある食材であり、まさに里山の恵みである。この郷土の味覚に魅せられてしまえば、大変な作業も楽しさに変わってしまうのかもしれない。

坂城の豊かな里山とトンネルが育む原木きのこの作りは、高齢化の波に立ち向かいながら奮闘が続いている。しかし当の本人たちに「元気かい！」と呼びかけてみれば「まだまだ元気だよ！」と威勢のいい声がトンネル内にこだますることだろう。



【プロフィール】

竹内次雄（たけうちつぎお）

1946年生まれ 坂城町出身

1965年 ミヤリサン製菓(株) 入社

1968年 花卉栽培を開始

時代の流れに立ち向かった花づくりへの思いは
今なお郷土に根差し続ける

坂城町上五明
バラ農家

竹内次雄

Takeuchi Tsugio



坂城町では、年間降雨量が少なく、昼夜の寒暖差が大きい気候を生かし、古くから花き栽培が営まれてきた。昭和初期は主に菊が栽培されていたが、戦後、村上地区の平坦部を中心にバラやカーネーション、トルコギキョウなどの栽培が広がり、昭和40年代には、果樹に次ぐ町の主要な農産物となった。また、昭和48年（1973）に全国初となる5・98ヘクタールのバラハウス団地が建設されると生産はさらに拡大し、昭和50年代には国内でも有数のバラの産地となった。バラは坂城町を象徴する花になり、昭和60年（1985）に町花に指定されている。

平成期に入るとバブル経済を背景

に、平成3年（1991）に過去最高の粗生産額（約13億円）を記録したが、バブル経済の崩壊により花きの価格が暴落。長引く価格低迷に加え、生産者の高齢化や花き栽培を取り巻く環境の変化により、町内農家の花き栽培からの撤退が続いていった。

竹内次雄さんは、坂城町村上の上五明地区で昭和40年代に花き栽培を始め、約50年にわたりバラやカーネーションなどの花き栽培を営んできたが、令和元年をもって花き栽培を引退した。

竹内さんが見届けてきた、かつて坂城町で花き栽培が隆盛を誇った当時やその後のことを振り返っていただいた。

竹内さんは昭和40年（1965）に高校を卒業、製薬会社でしばらく勤務した後、退職し、花き栽培を始めた。

「勤めてから1年余りたったところ、会社が希望退職者を募ったんです。そのころ、坂城では、すでに花き栽培が盛んで、上五明地区だけでも50軒から60軒は花を作っていました。若手ということもあり引き留められたのですが、会社勤めより収入もよかったですので、退職すること

にしました」

竹内さんの家は、昔から農業を営んでいたが、父親は、養蚕やりんご、桃の栽培、田畑の耕作などを行う伝統的な農家であった。

会社を退職した竹内さんは、当時町内で盛んに栽培されていたカーネーションとバラの栽培を始めた。

4年ほどカーネーションを栽培していたが、その間、バラを毎年1反歩（約10アール）ずつ増やし、昭和50年（1975）ごろには、バラのみを栽培するようになった。最盛期はガラスハウスや大型のファイロン製ハウスで5反歩（約50アール）ほど栽培していたという。

「バラを選んだのは、カーネーションより手がかからないから。カーネーションは芽かき（脇芽を摘むこと）が大変なのです。一本一本芽を摘まなくてはいけない。また、バラはカーネーションより背が高いので、作業の際、腰に負担がかからず、身体的にも楽なのです」

昭和55年（1980）ごろには、温度設定が自動でできるバラ栽培用のガラスハウスが町内で次々に建築され、竹内さ



ガラスハウスでのバラ栽培。写真は「千曲の郷の花づくり（坂城町教育委員会刊）」から

んも5棟所有していた。

花き生産者の熱意もあふれ、出荷場には毎日、収穫した花を運搬する11トントラックが2台来ていたそうだ。夏場は、保冷車により市場へ直送されたという。

「最盛期は、さまざまな大きさや色のバラを1日で100万円以上売った日もありました。注文が多いときには、農家から市場への売値が1本200円から300円と高額でした。店頭価格だと800円から1000円ぐらいだったで

しょう。バブルのころは、結婚式などは大勢お客を招いて華やかに行っていましたよね。花の色も赤や緋色、橙色、黄色など華やかなものが好まれました」

収入はよかったが、作業は大変だった。

「バラの収穫時期は、夜明けから日が沈むまで一日中作業。夏場でも1、2時間休むだけ。私は年5回収穫を行いました。1月ごろからハウスごとに時期をずらして暖房し、それぞれのハウスの花の咲く時期を変えるのです。3月に1回目の収穫を行い、その後も1年中出荷することができのです。収穫周期は、夏は1カ月、40日、冬は1カ月半から2カ月ぐらい。暑い時期は朝・夕2回収穫を行っていました」

家族だけでは作業が追いつかないため、日本各地から研修生に来てもらったという。栃木、岐阜、福島の人が多かったそうだ。県内の高校生や農大生にも手伝ってもらうなど、多くの人に助けられたと感謝している。

坂城町は全国から注目を集め、昭和61年（1986）には、「全国ばら切り花研究大会」が開催される。翌年、上山田町

（当時）で開催された「日本ばら切り花協会総会・研究会」では、竹内さんも実行委員長として大会の運営に協力した。

しかし、昭和60年代以降、農家を取り巻く状況は大きく変化する。花きの輸入関税の廃止や円高により、切り花の輸入が増加。国内でも、かつては冷涼で花き栽培に適さないと言われていた北海道や東北で花き栽培が広がり、全国的な生産地へと成長する。高速道路の整備により、東京など大都市にも出荷されるようになり、産地間競争が激化していった。

平成8年（1996）ごろになると、後継者のいない農家が大型ハウスでの花き栽培から撤退を始め、花き栽培をやめる農家も増加していった。

「令和の今、町内の切りバラ農家はわずかになってしまいました。皆さん高齢ですし、極めて厳しい状況です」

「平成の時代は我慢の連続でした」と語る竹内さん。厳しい経営が続いていた折、千曲市の若手農家から竹内さんのガラスハウスを借りてトマトを栽培したいという話があった。竹内さん自身70歳を過ぎ、年齢的な限界も感じていたの

で、花き栽培からの引退を決意した。

現在、町内では、10軒が花き栽培を営んでいる（2020農林業センサス農林業経営体調査結果）。平成を通じて農家の数は減少してしまったが、切り花の加工や観光への活用など、それぞれが付加価値の高い花づくりに取り組んでいる。

また、竹内さんのハウスのように、かつて花き栽培が行われていたハウスでは、トマトなど野菜の栽培への活用も進んでいる。花き栽培で培われたものを土台として、新たな産業も芽生え始めている。



ガラスハウスが立ち並ぶ「バラ団地」。かつては花き栽培で隆盛を誇ったが、現在では、野菜の栽培への活用も進んでいる

バラを活用したまちづくり

産業としてのバラ栽培は、最盛期と比べて規模が縮小してしまったが、平成期には、官民が一体となって町花バラを活用したまちづくりを進め、坂城町のシンボルとして町を彩っている。

その中心となるのは、「さかき千曲川バラ公園」だ。町民が広くバラを観賞することができる場として、平成14年（2002）、千曲川に架かる大望橋のたもとに開園。地域のボランティア団体「ばら薔薇人の会」が中心となってバラの管理を行い、約2ヘクタールの敷地に坂城のオリジナルローズ「かがやきさかきの輝」をはじめ、330品種2300株のバラが色とりどりの花を咲かせている。毎年6月に開催される「ばら祭り」には、4万人を超える来場者が訪れるなど、町の観光名所として定着している。

平成17年度（2005）には、町内企業・団体がバラ公園の区画のオーナーとなつて、自らバラの管理を行う「オーナーばら園」制度を始め、25企業・団体がオーナーとして、個性あるバラづくりを行っている。

また、町内の各地区では、地域住民が主体となつてバラの植栽に取り組み、町を訪れる人々の目を楽しませている。

坂城の花づくりは、形を変えて、地域の中に根差し続けている。



オリジナルローズ「さかきの輝」 さかき千曲川バラ公園に植えられていた「グレンドーラ」の株から色変わりの枝が出て咲いた花（平成17年「第4回ばら祭り」において、公募により命名）



さかき千曲川バラ公園