

# 市長の ふれあい訪問

●今回の訪問先●

## 「武州軟化蔬菜出荷組合」

宮中晩さん会や高級料亭での日本料理に欠かせない野菜「ぼうふう」。あえ物や料理の風味を際立たせるサンショウの若葉「木の芽」。戦時中にほとんど途絶えてしまった川口特産の農産物の栽培と出荷を促進するため、昭和23年2月に設立された「武州軟化蔬菜出荷組合」を岡村市長が訪問。7支部36人が力を合わせ、在来品種の改良や新品種の栽培普及など、地域伝統農業の振興に取り組む様子を聞きました。



**市長** みなさんこんにちは。早いもので風薫る5月を迎えました。今月の市長のふれあい訪問は「武州軟化蔬菜出荷組合」のみなさんです。どうぞよろしくお願います。はじめに、組合の名前の意味を教えてください。すか。

**石井(賢)** 武州というのはこの地域のことで、軟化蔬菜というのは、ぼうふうなどの柔らかく育てた野菜です。柔らかくするため、遮光といまして、むしろをかけ光をさえぎって栽培します。

**市長** 光を遮ることで柔らかくなるのですね。ほかにはどのような野菜を作っていますか。

**石井(邦)** 木の芽や、八つ頭、矢生姜などを生産しています。

**市長** 出荷組合の地域はどのような範囲ですか。

**石井(幸)** 川口の北部地域が範囲です。木曾呂を中心に、左衛門新田、神戸、東内野地区が入っています。

**市長** この組合はいつごろ設立



されたのですか。

**石井(賢)** 昭和23年に設立されました。

**市長** 組合員は何人いらっしゃいますか。

**石井(賢)** 今、組合員は36人です。

**市長** 最盛期はどのくらいの規模だったのですか。

**石井(賢)** 神根地区全体に組合員がいて最盛期には150人くらいだったと聞いています。

**市長** 盛んだったのですね。ところで、ぼうふう栽培はいつごろから始まったのですか。

**小川** 詳しくはわかりませんが、先代の人たちからの話を聞くと江戸時代と聞いています。

**石井(邦)** 徳川家へ献上するため、見沼通船堀を使って、江

戸へ届けたと聞きました。

**市長** とところで、ぼうふうはどうやって食べるのですか。

**石井(幸)** 食べるというより、刺身のつまなどによく使われています。

**市長** 食用より飾り用みたいな感じですか。

**石井(幸)** おひたしや、天ぷらでかき揚げみたいにしても食べます。

**市長** 木の芽はどういった使い方をするのですか。

**小川** 香りがいいので、よく料理のアクセントとして使われていますね。

**市長** おすすめの中や、茶碗蒸しの上のせられていた小さい葉ですね。収穫はどのようにするのですか。

**小川** ピンセットで木の芽を一つずつ、つまんでとる人がほとんどです。

**市長** ぼうふうも同じですか。

**石井(賢)** ぼうふうは手でつまんでいます。

**市長** ぼうふうは、葉草としても使われていたと伺いましたが。

**石井(賢)** さしみのつまに使われるわけですから、毒消しの意味があります。解熱作用などの薬効もあるといわれています。

**市長** 何うところによると、京浜市場では9割以上が川口産ということですね。栽培方法は、江戸時代から変わっていないのですか。

**石井(邦)** 昔はビニールハウスがなかったので、路地で栽培

していましたが。作物にむしろをかぶせたりするなど、作業は今と変わりませんが、雨など降ったら水のかき出しなど大変だったと思います。今はビニールハウスのおかげで助かっています。

**市長** 市では農業の復権と再生のため、さまざまな取り組みを進めています。何かご意見はありませんか。

**石井(邦)** 相続税や生産緑地などのこともあります。宅地化が進んで、農地が孤立してアクセスが取れない場所ができて困っています。

**市長** なるほど。農業は単に食物の生産機能だけでなく、災害時には緊急の避難場所になるなど、重要な機能があるので、みなさんの声を国にも届けたいと思っています。市民のみなさんも、ぼうふうや木の芽に接する機会がありましたら、川口の特産物ですので誇りを持って買っていたらいいと思います。今日はありがとうございました。

