

# 今年もラワンぶきの季節がやってきた！



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)  
シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。11年より、農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

毎年6月がくると落ち着かない。1年に3～4週間しか採れない「ラワンぶき」の季節がやってくるからだ。数年前から、試食販売などをお手伝いするPR隊長を務めている。次世代に残したい道民の宝物として選ばれる北海道遺産にも認定され、足寄町の「ラワンぶき」はメジャーになりつつある。

江戸時代から足寄町に自生していた「ラワンぶき」は、水辺の<sup>ラワン</sup>螺湾地区に群生していたが、山からの水で洪水に遭ったり、乱獲されたりしたために、絶滅の危機に瀕<sup>ひん</sup>していた。そこで、地元生産者が畑で栽培することで、町のカントリーサインにもなっている「ラワンぶき」を残し、特産品にしていこうと考えたのである。

高さ2mにも育つ「ラワンぶき」は、有機肥料もたくさん必要となり、草取りの面積は半端じゃない。また、大きなぶきは1本で2kgと収穫も重労働で、フキ下の温度が40℃、湿度90%にもなるため、生産者は一気に5キロも<sup>ふ</sup>痩せると言う。

## フキの下では、コロボックルに遭えるかも…

「ラワンぶき」の畑は神秘的で、2mのぶきの下に入ると、方向もわからなくなり迷路のようになる。

アイヌ伝説でも、フキの下には幸運の神様「コロボックル」が住むと言われるが、自分が小さくなったような不思議な感覚を覚える。

この2～3年、札幌のスーパーでも試食販売を行うようになり、店頭販売も人気だ。

今年は初めて、台湾のスーパーでも「ぶきの水煮」など加工品の販売を行った。台湾の方たちは見たこともない大きなフキを、おそろおそろ試食していたという。味は思った以上に好評で、「ラワンぶき」の漬物は、<sup>あさ</sup>朝粥に合せて食べるという人が多かったそう。初回にしては売れ行きもまずまずで、台湾デビューは良い



スタートを切ったようだ。

漬物にしてもおいしいラワンぶきだが、私の一番のオススメは、なんといっても天ぷらだ！バナナのように生のままスルスルと手で筋をむき、ザク切りにして油で揚げる。揚げたてにサラッと塩をふり、サクサク食べる。食感がすばらしく山の香りが口いっぱい広がる。山菜は、フキに限らず、ほどよい苦みが油と好相性なのである。

プロに教えていただいた「ラワンぶき」の食べ方では、築地の寿司店の「ふき寿司」は秀逸だった。作り方は、まずフキを食感が残る程度に塩ゆでし、出汁とみりんしゅうゆと醤油のつゆにひと晩つける。次の日、フキの穴の中に五目ちらしを詰める。輪切りにして並べるとグリーンが青々しく、パーティ料理にもなる一品だ。ラワンぶきは、栄養面でも、12種類のビタミンとミネラルが豊富で、不足しがちなカルシウムも多い。

なぜ2mまで巨大に成長するかは、いまだなぞである。足寄町外で植えても、そこまでは大きくならないそうだ。

### 私のスター千春の故郷

足寄町の方にとっては、これぞ故郷の看板農産物！足寄出身のスター、松山千春さんもPRポスターになり、ふる里のためにと一役買ってきている。私は、中学高校時代に大の千春ファンで、おっかけまでしていただけない、何十年後にこうして一緒になれた？のは、秘かにうれしい！

町では、収穫時期になると、スナックのつまみにも、お蕎麦そばのトッピングにもフキが使われ、あちこちからフキの匂いがしてくる！今年もこの季節がやってきたなあと感じる初夏の風物詩なのである。

### 伝統の玉ネギ「札幌黄」のファン急増中！

さて、札幌の特産野菜といえば、玉ネギの「札幌黄」がある。開拓の頃から栽培されていた伝統品種である。

糖度が高く、軟らかいのが特徴の玉ネギだが、栽培は収量も不安定で、種は自家採取、玉も小さ目で収穫後も日持ちがしないと、弱みも多いために、育てやす

く、流通しやすい新品種に代わっていき、「札幌黄」は激減してしまったのである。

そんな逆境の中でも、代々ネギ坊主たちを大切に守ってきた生産者の方たちがいる。そのおかげで今、札幌では丘珠を中心に地域の特産にしようとブランド化が進められている。

昨年、「札幌黄」を広くPRし、生産者を応援し、品種を守ってほしいと、札幌市が「札幌黄ふあんくらぶ」を立ち上げた。

私も役員の一人となり、フキに続いてPR隊長になるべく、はりきっている。

年によって収量の差が大きい「札幌黄」の特性を考慮し、収量に関わらず、畑のオーナーになってもらう制度を始め、初年度はすでに1000人を超す会員のお申し込みをいただいた。天候によっては、オーナーであっても収穫時に少量しか手にできない年もあるかもしれない。

玉ネギは、玉がぐんぐん大きくなる成長期の天候が重要で、収穫時は雨を嫌う。畑の定植が一週間違うだけで、お天気の違いが合わさると、笑いか泣くかの運命の分かれ道となることもある。

食卓に上る野菜というだけでなく、過去の生産者の努力が実を結ぶよう、引き継がれてきた食文化としての「札幌黄」を、見守っていきたい。

### 余市の「ささげ」は違う！

余市のニンジンそばは郷土料理だが、地元の人は、「さやえんどう」を入れないと物足りないという。私たちにはわからない感覚だが、畑にパートに来ていた奥さんたちも必ず入れると口々に言う。地元では「ささげ」と呼んでいる。

さやえんどう農家は、余市出身の人へ東京まで郵送しているという。「これじゃないと！」「これがないと寂しい！」ふる里の農産物は、郷土愛を感じずにはいられないパワーを秘めているようだ。