

遊佐町地域おこし協力隊制作

おいしくナットク遊佐の食

2014/10

005

別冊 広報ゆざ

ゆざのみ

特集

遊佐パプリカ物語

遊佐とパプリカをつないだもの

「そもそもの始まりは、遊佐町とハンガリーの交流があったからこそ」
 遊佐町でパプリカ栽培が始まった当初から栽培を続ける高橋良彰さん（漆曾根）は、そう振り返ります。
 遊佐のパプリカはどのように「生産者数日本一」になったのでしょうか。

パプリカの種持ち帰る
 遊佐町とハンガリーとの交流は今年で31年を数えます。その交流の中で、高橋さんは平成2年にハンガリーを訪れて以来、親睦を深めてきました。「パプリカの存在を知ったのはその時。現地の食文化に触れ、興味を持ちました」。高橋さんが種を持ち帰り、ハウスの片隅で栽培を始めたのは平成8年のことです。
 その後、高橋さんを含む一部の農家が、山形県酒田農業普及課の取り組みとしてパプリカ栽培に乗り出しました。しかし、当時は栽培方法が確立されておらず、定着には至りませんでした。それでも高橋さんは一人、パプリカの栽培を続けまし

遊佐×ハンガリー・ソルノク市 交流の歴史



昭和58年にハンガリー民族舞踊団「ティサ」を受け入れ。
 平成12年には「友好交流都市協定」を締結。
 平成16年に「姉妹都市協定」を締結。
 昨年、交流30周年を迎えた。

「ベル型」で本格栽培

平成14年、そんな一農家の小さな取り組みが、大きなうねりとなって動き出します。当時、米の取り引きで提携していた生活クラブ生協の担当者が、パプリカを栽培している高橋さんのハウスを視察。これをきっかけに、「遊佐でパプリカを作れないか」という話が持ち上がったのです。
 この時、生活クラブ生協から要望されたのは、日本で一般的に出回っているベル型パプリカ。高橋さんが栽培していたのはハンガリーで一般的なバナナ型やトマト型のパプリカでした。そこで、ベル型品種の苗を用いて、平成15年に本格的な栽培が始まりました。

生産者数日本一！

生活クラブ生協との取引を始めるにあたり、栽培にのり出したのは高橋さんを含む16名。翌年には園芸産

高橋さんが作るハンガリーのパプリカ(上) 遊佐町で栽培が広がったベル型品種(下)



カラフルな色に未来を託して 遊佐パプリカ物語

遊佐町でパプリカの栽培がスタートして12年目。

ちょっと珍しいこの野菜が、ここで栽培され続けている理由を知っていますか？

遊佐町はもしかすると、すごいことをしているのかもしれない。

国産パプリカの出荷量は約3千789t。対して、外国産パプリカの輸入量は約3万3千771tにもなります。日本で消費されているパプリカの約9割を外国産パプリカが占めているのが現状です。一方で、ふと遊佐町を見渡してみると、いたるところでパプリカが栽培、そして販売されています。
 なぜ、東北の小さな町でパプリカの栽培が広まったのか。どのような人たちのもとへ届くのか。そして「遊佐のパプリカ」のこだわりとは何か。新しい動きとともにご紹介していきます。

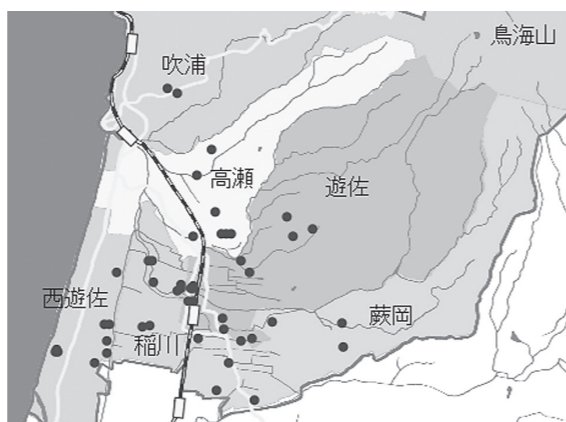
パプリカとは？

ナス科トウガラシ属。南米の熱帯地方が原産。15世紀末にアメリカ大陸からスペインに伝わり、ヨーロッパで香辛料として広まりました。日本へは16世紀にポルトガル人によって伝えられ、第二次世界大戦後から広く栽培されるようになりました。じつは、ピーマンとの分類は、はっきりしていません。

パプリカの花



パプリカの苗



町内の全地区に広がるパプリカ生産者(平成26年現在)

地拡大強化支援事業により県や町の支援が加わり、栽培に取り組み農家の数は51名に増えました。平成26年10月現在、48名の生産者がパプリカの栽培に取り組んでおり、その数はなんと日本一を誇ります。生産者は砂丘地、平地、山麓と町内全域に広がります。さらに酒田市まで及びます。

信頼の味を作りつづける

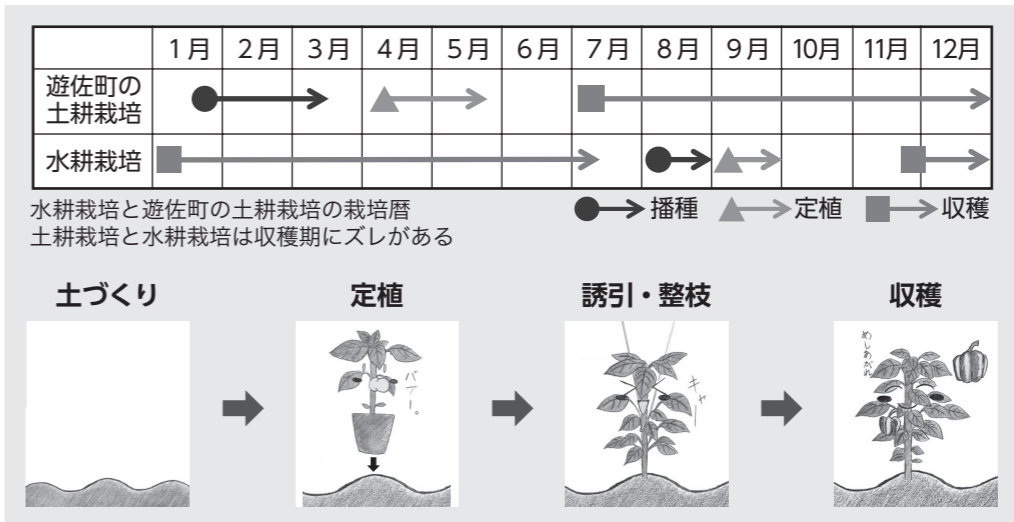
パプリカ栽培の先進地であるハンガリーやオランダと遊佐町の大きな違い、それは土で作ることへのこだわりです。それを支えるのは、味に対する生産者の自信と、美味しく安全なパプリカを求める消費者の声でした。そんなお話を若手パプリカ生産者の佐藤勇人さん(下長橋)にお聞きしました。

水耕と土耕の違い

平成18年、佐藤さんは実家の農業を継ぐと同時にパプリカの栽培を始め、その年に、先進地のハンガリーやオランダへの短期留学に出発しました。「留学先では、ガラスハウスの中で行われる土を使わない栽培(水耕栽培)を体験しました。温度や湿度、養分、水などをパソコンで管理し、まさに最先端技術による栽培方法でした」。

なぜ、先進地ではここまで徹底した水耕栽培を行っているのでしょうか。それは、パプリカが病気や虫に弱い繊細な植物だからです。

土を使った栽培の場合、どうしても病害や虫害が発生しやすくなります。特に「青枯れ病」の防除は難しく、病気が発生したまま栽培を続けると、ハウス内のパプリカが全滅してしまうこともあります。そのため、比較的リスクの少ない水耕で栽培されているのです。



「遊佐のパプリカは土で作った」ということを、もっと広く知ってほしいと語る佐藤勇人さん

「土耕」へのこだわり

様々な課題を抱えながら、それでも遊佐町の生産者が土耕を続ける理由。それは、パプリカが普及するきっかけにもなった生活クラブ生協とのつながりです。栽培当初からつきあいのある生活クラブ生協では、土耕栽培の奨励のほかに、農薬や化学肥料の使用などについて厳しい農業基準を設けています。遊佐町が生産者は、それらの基準をクリアした安心・安全なパプリカを提供し続けています。

「土で作った方が美味しいという



生活クラブ生協とは？

取り扱うあらゆる食材について独自の安全基準を設け、その基準に基づく厳しい生産管理を行う生活協同組合の一つ。遊佐町とは、遊You米とパプリカの取引が続いている。

生活クラブの独自の農業基準(抜粋)

- 国内で食料を自給するために努力します。
- 土づくりを基本とした農業をします。
- 農薬と化学肥料はなるべく使用しません。

ことはわかっているが、病気が怖いと現地の農家は言っていました。世界最先端の農家が、土で作ったパプリカが美味しいと言うなら、遊佐のパプリカは世界一になれるはず」と佐藤さんは言います。

消費者に支えられ

土耕栽培にこだわり、手間をかけて作られた遊佐のパプリカ。購入した生活クラブ生協の組合員からは、毎年、様々な声が生産者に届けられます。「本当に大きくて実が厚くて美味しく、毎週注文しています」「これを食べたら巷のパプリカは食べられません」。

また、生活クラブ生協の担当者も「輸入・水耕栽培が多い中で、国産・土耕栽培の要望をかなえることができている。10年以上の取り扱いで遊

生産量日本一へ

佐のパプリカはなくてはならない存在になりました」と、その存在に太鼓判を押しています。

町外の方々からも高い評価を得ている遊佐のパプリカ。しかし、遊佐町のパプリカを生産者数は、年々減ってきています。「生活クラブ生協とのやり取りで価格が安定している今、もう一度生産者、特に若手農家の取り組みを増やしていきたいです。そして、生産者数だけでなく生産量日本一と謳えるようにしたいです」と佐藤さん。

そんな思いを後押しするような面白い取り組みを、今回の取材中に耳にしました。佐藤さんの母親でもある佐藤富子さんが所属する、「鳥海総研モシエロ・デュ・ゆざ」で、パプリカの歌を作ったというのです。「遊佐町はパプリカというイメージになるくらい全国的な知名度を上げたいです」と富子さん。子どもたちが喜んで歌うような、楽しい曲だそうです。遊佐町に来て12年が経つパプリカ、それぞれのやり方で「遊佐のパプリカ」を思う人たちがいます。今後遊佐のパプリカファンが広がっていきそうな、そんな楽しい動きに注目していきたいですね！



生活クラブ生協の直営店「デポー」にて、パプリカ青年隊が遊佐産パプリカの販促活動を行う



みんなまで歌ってね

パプリカリカ子(パプリカの歌)

作詞：小田原 裕

パプリカリカ子 パプリカリカ子
パプリカリカ子 パプリカ子

1. パプリカリカ子は遊佐生まれハンガリー ソルノクにおねえちゃんいますやさしい遊佐の人たちに大事にされて育ったよ恥ずかしがりやでおひとよしておっとりしている性格だけどビタミンたっぷりミネラルたっぷりみんなに元気をあたえます
2. 3. と続く

協力隊って何してるの？

みなさんごきげんよう。
鍋内愛美です。



「遊佐町いまむかし風景写真コンクール」の作品募集がスタートして7カ月が過ぎました。ぼつりぼつりと応募していただいた写真を数えるうちに、70枚以上の写真が集まりました。

ある時は、小野曾分校の写真前に集落の成り立ちを聞いたり、またある時は、西山の松林が人の手でつくられたのだと驚いたり。控えめに、でも、何かを伝えたいと思って写真を応募してくださるその一人ひとりのお写真を眺める温度まで皆さんにお伝えできたら嬉しいです。

「遊佐町いまむかし風景写真コンクール」では、まだまだ皆様の写真の応募をお待ちしています。

応募締切11月30日(日)・12月展示予定

どうも。
福岡要です。



8月11〜22日、地方交流インターンとしてやってきた大学生4人の受け入れをしました。昼は農作業や産直の販売と体を動かして働き、夜になると福岡宅で開催された自主ゼミで、頭を使って「遊佐町の未来」、ひいては「日本の未来」について一生懸命勉強していました。彼らの柔軟な発想や素直に感じたことは、非常に興味深いものばかり。私も遊佐町に住み始めて早半年。遊佐町になじむにつれ、同時に、当初もっていた「新鮮な目線」が失われてきています。「ヨソモノ」のインターン生と一緒に考えてきたことで、いつの間にかこちらもよい勉強になっていました。



釜磯にて。中央は福岡。インターン生たちが、遊佐での経験をもとに世界に跳んでいくことを願っています。

後藤のおススメ

ゆざ町の民俗芸能・行事

協力隊にとって「遊佐を知る」ことは重要です。これまで大小様々な民俗芸能や行事に参加させていただきました。遊佐町出身でも、町について知らないことが、まだまだたくさんあることを実感しています。みなさんもご自身の地区以外の民俗芸能、行事を見たことがないということが多いのではないのでしょうか。ぜひ、訪れてみてください。きっと新しい発見がありますよ。

民俗行事日記 平成26年5月～ 後藤記

蕨岡 5月3日「大御幣祭 蕨岡延年」
鳥海山大物忌神社蕨岡口ノ宮

子どもが舞台上立つのを珍しく感じました。朱色の着物を着た子どもたちが舞う舞は稚児舞だそうです。



吹浦 5月4-5日「吹浦祭 花笠舞」
鳥海山大物忌神社吹浦口ノ宮

吹浦生まれですが、宵祭での生花の花笠舞を初めて見ました。笠の花は稲穂を、八垂(はちしで)は雨、舞の足踏みは雷の音、ささらの音は蛙の声を表し、五穀豊穡を祈願しているそうです。



雨のときは、カバーを被せられる花笠

おはようございます。
坪沼雪人です。



広野集落内に町が整備し、6月30日に完成した『空き家利活用多機能型住宅(通称:「広野の家」)』にも、移住希望者の方々が宿泊されるようになりました。7月26〜27日の2日間に、原発事故の被災・避難者家族を対象に開催された「親子保養ツアー」でも、滞在型の保養にも利用できる施設として内覧して頂きました。また、湧水を水源とする水路を活用した小水力発電の可能性を探るため、山梨県都留市に実際に設置された水車と、東京ビッグサイトでの「再生可能エネルギー世界展示会」へ、集落の方々や視察研修に訪れたり、8月は3年ぶりに復活した「広野夏祭り」と、暑い夏を共に盛り上げました。



「広野夏祭り」にて。ピアノと音響の佐藤恵津子さんを中心に、協力隊も「バンド」で参加。集落の皆さんに歌って頂きました♪

いんじかは。
後藤真樹です。



地域おこし活動に「異文化交流」を取り入れたいと考えています。その第一弾として、遊佐町国際交流協会の協力のもと、8月31日に「フィリピン料理教室」を開催しました。町内外の大人9名、小学生1名の方に参加していただき、フィリピンでよく食べられているピナクベット(夏野菜の塩辛煮込み)、デザートはハロハロ(かき氷)作り挑戦。講師はフィリピン出身の渡会冬美さん(漆曾根)です。フィリピン料理は日本でもあまり知られていないため、講師の指導に参加者は興味津々の様子でした。

異文化に触れることで、視野が広がり、自分が生まれ育った土地を見なおすきっかけになればと考えています。



遊佐町非公式 Facebook ページ「Yuza Machiko-遊佐町子」もよろしくお願ひします

第55回 遊佐町民俗芸能公演会

「神やどる 鳥海に響け 伝統の舞」

日時：平成26年10月26日(日)
12:30より

会場：遊佐町生涯学習センター
ホール

演目：町内団体／

- ◆蕨岡延年の舞保存会
- ◆杉沢比山連中
- ◆吹浦田楽保存会
- ◆鳥崎アマハゲ保存会

町外団体／

- ◆鬼首神楽保存会(宮城県大崎市)
- ◆黒川能下座(鶴岡市)
- ◆早池峰大償 神楽保存会(岩手県花巻市)

入場料：300円(高校生以下無料)

チケットは各地区まちづくりセンター、町立図書館、教育委員会等で発売

一度でたくさん観たい方へ



遊佐の美味しいパプリカ



かんたんレシピ

もちろん一番簡単な食べ方は生でそのまま食べる方法です。
火を通して、さらにおいしい遊佐のパプリカに出会ってみませんか？

ハンガリー風パプリカの肉詰め



材料 (4人分)

◆肉詰め

パプリカ(小さめ)…4個
豚ひき肉…200g
米…80g
タマネギ…1個
ニンニク…1片
卵…1個
コンソメ…小さじ1
塩、コショウ…適量

◆スープ

カットトマト…400g
トマトピューレ…100g
水…600cc
コンソメ…小さじ1
砂糖…大さじ1
塩、コショウ…適量
バジル…適量

1. <下準備>

- ・パプリカを洗い、芯と種を取り除く。
- ・米を研ぎ、水を切る。
- ・タマネギ、ニンニクをみじん切りにする。



2. ボウルに豚ひき肉、米、タマネギ、ニンニク、卵、コンソメ、塩、コショウを入れ、混ぜ合わせる。

3. パプリカの中に2.を詰める (詰め過ぎに注意する)。

4. パプリカが4つ入る大きさの鍋に3.とカットトマト、トマトピューレ、水、コンソメ、砂糖を加え火にかける。

5. フタをして、沸騰したら弱火で30分煮込む。

6. 砂糖、塩、コショウでスープの味を^{とど}調え、火を止める。

7. 器にパプリカ、スープを盛り、バジルを飾って完成!!

パプリカのきんぴら



材料 (4人分)

パプリカ…250g 赤唐辛子…1本
オリーブ油(またはサラダ油)…大さじ1
酒…大さじ1 醤油…大さじ1
かつお節…適量

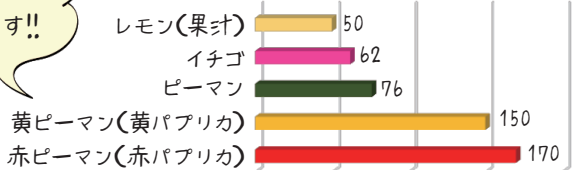
1. パプリカは縦半分に切り、ヘタと種を取り除き、幅2～3mm縦に細切りにする。
2. 熱したフライパンにオリーブオイル、赤唐辛子1本まるごと入れ、中火で炒める。
3. 香りが立ってきたら、赤唐辛子を取り出し、1.のパプリカをフライパンに入れ、中火で炒める。
4. パプリカがしんなりしてきたら、酒、醤油を加えて、炒め合わせ、味をなじませる。
5. 最後にかつお節を加え、炒め合わせる。
6. 火を止め、器に盛り合わせて完成!!

※辛味が苦手な方は、赤唐辛子なしでお試してください。

実はパプリカ、
ビタミンCが
豊富です!!

～ ビタミンCがたっぷり～

ビタミンC含有量(mg) 可食部100g当たり



(文部科学省 食品成分データベースより)

「ゆざのみ」とは…漢字にすると“遊佐の実”。果実の中に種があるように、遊佐のおいしさが詰まった「ゆざのみ」を読んだあと、みなさんの中に食への興味の芽がでるように、との思いが込められています。