



コバナワさんの れんこん畑へ

グルッペ通信 2023年3月号

荻窪店 大越千尋

VOL.220



グルッペの蓮根といえば「小埜さんの蓮根」。読み方を知らない方もいるのでは？コバナワさんと読みます。今回は小埜さんの蓮根畑にお邪魔してきたのでその様子をお伝えします。

小埜さんの蓮根がグルッペで始まったのは恐らく30年以上前から。小埜さんやグルッペ初期からいる従業員に聞いてもみんな大昔すぎて記憶が曖昧です（笑）長い長いお付き合いのある農家さんのひとりです。

ずっとグルッペの定番として取り扱いが続けられているのは、何より「すごく美味しい」に尽きると思います。お客様からの信

頼も厚く、毎年待ちわびている方も多いです。スタッフもみんな大好きです。実際私も小埜さんの蓮根を初めて食べた時、蓮根ってこんなに美味しいんだと驚きました。

こんなにおいしい蓮根が、果たしてどんな風に栽培されているのか、どんな人が作っているのか、直接会って話が聞きたいとずっとずーっと思っていたので、個人的に今回の産地見学は念願中の念願！でした。グルッペとしても約10年ぶりの訪問になります。



小埜さんの蓮根畑は茨城県小美玉市にあります。霞ヶ浦からほど近く、水に恵まれた土地で蓮根栽培が盛んな地域です。

畑に着くと小埜さんの息子さんとお母さん、妹さんが迎えてくださいました。小埜さんの蓮根は家族全員で栽培されています。みなさん胸の高さまであるゴム製のパンツを履いて収穫の真っ最中でした。私たちも一緒に蓮根畑に入って収穫のお手伝いをさせていただきました。深いところだと1メートルほどの深さになる泥の中は春になってもまだ冷たく、無数に伸びた蓮根の莖に足が絡まって前に進むのも一苦労。冬の間は氷が張ったところに入っていきそうです。想像しただけで体が冷えますね。



小埜さんは大きいホースを脇に抱えて勢いよく出る水の水圧で泥を避けながら蓮根を探しあてます。水圧の強さは思ったよりも強く、踏ん張っていないと体がもっていかれそうになるほどです。泥の上に浮かんだ蓮根は船に乗せて岸までロープで引っ張ります。畑は大きいので、向こう岸まで引っ張るのも一苦労です。収穫した蓮根は、真水で洗って虫食いや腐れなどを選別して出荷となります。

蓮根の収穫が終わる4月の後半、畑にわざと蓮根を残して、それが種蓮根となり次の世代につながっていきます。

裏面へ

小嶋さんは先代のお父さんが米栽培で使っていた田んぼを蓮根畑にし、蓮根栽培を始めてからの50年以上、農薬化学肥料は一度も使っていません。肥料はシンプルに豚糞のみ。よく熟成されたものを使います。

夏の間は一面に白とピンクの蓮の花が美しく咲くそうです。除草剤や消毒剤などは一切使わないので、草取りも欠かせません。

収穫が始まる9月頃から4月の終わり頃までは休みがないそうで、その日の出荷分はその日の朝に収穫、一切とり

だめをしません。正真正銘の朝どれ蓮根です。実は一般的な蓮根は収穫してから泥の中にしばらく置いて表面の色を白くするそうです。でも小嶋さんの蓮根は皮が黒いですよね。それは見た目より鮮度と美味しさを優先しているから。皮の黒さもまた新鮮さの証なのです。

農薬を使わない分、虫の被害は避けられません。収穫した蓮根の一部に小さな黒い斑点があることがありますが小嶋さんは選別して出荷には回しません。微妙に触感や味に違いがあるとのことでしたが、試しに食べてみても正直私たちには全く分かりませんでした。でもクオリティを落とさないために分けているんだとか。

鴨も蓮根が好物だそうで、所々食べられた痕がありました。防鳥ネットを張っても防ぎきれないようです。「虫や鳥にやられてしまうことも自然のことだから」と小嶋さんはおっしゃっていて、それはそれで受け入れているような印象を受けました。

蓮根の収穫がひと段落して、蓮根畑の真ん中にごさを広げてお昼休みをとりました。スタッフみんなで持ち寄ったグルッペファームの玄米おむすび、小嶋さんの蓮根と北海道の産直農家さんたちの根菜たっぷり手前味噌の味噌汁、と美味しいおかずたち（まさにグルッペ産直農家オールスターズ！）を一緒に食べながらいろいろなお話を聞くことができました。小嶋さんはみなさんととても優しく、私たち素人の質問にもひとつひとつ丁寧に答えてくださいました。小嶋さんの人柄の良さに私たちもほっこり、茨城は地元ではないのですが、茨城の言葉にどこか懐かしさを感じたり、あまりの居心地の良さにあっという間に時間が過ぎてしまいました。茨城を訪れたのは2月末、まだまだ肌寒く感じましたが、ふわーっと頬をなでる風は確実に春！とっても気持ちのいい時間でした。

小嶋さんの畑にお邪魔して一番感じたことは、とにかくにも作業の地道さと大変さ！です。毎日寒い中泥の中に何時間も入って収穫する仕事を何十年も続けているということに圧倒されました。これは話を聞くだけでは分からない、直接お会いし少しでも体験して感じる事ができたので、本当に良かったです。生産者と消費者をつなぐ架け橋となって、今回見た風景や想いをしっかり伝えていきたいと改めて感じました。とは言っても、小嶋さんの蓮根はあれこれ考えなくてもとにかく美味しいのは間違いありません！

小嶋さんの蓮根は4月末頃で今季終了です。畑にはまだまだたくさん蓮根があるそうです。暖かくなってくると傷みが増えて出荷できなくなってしまいます。みなさん今のうちに蓮根をたくさん食べましょう～！

小嶋さんにお会いできた興奮のあまり、記事のボリュームがすごいいことになってしまいました（笑）最後まで読んでくださった方、ありがとうございます！以上になります！

