



淡路島レタス

● 兵庫県南あわじ市

サラダに使う野菜として広く親しまれているレタス。戦後の食の洋風化に一役買った名バイプレーヤーでもある。とりわけ淡路島レタスは品薄の冬場も本領発揮する頼もしい存在だ。

遠い昔、ヨーロッパから日本に渡ってきたレタスは結球しない品種で、「ちしや」「ちさ」と呼ばれ、加熱して食べられていた。おなじみの玉レタスが伝わったのは明治時代だが、葉物類を生で食べる習慣のない日本ではなかなか普及しなかった。注目され出したのは戦後で、きっかけとなったのが1970年開催の大阪万博だった。西洋料理があらゆる場面に登場したことで食の洋風化が進み、サラダや付け合わせなどでレタスを食べる機会がぐんと増えたのだ。レタスの栽培は高温がネックになるため、夏場は長野県や群馬県などの高冷地や準高冷地が産地となり、秋から冬は霜の少ない地域に移行する。主要産地が日本列島をリレーしていくなか、冬場のレタスをリードするのが南あわじ市で、秋冬産において生産量は西日本一。厳冬の1、2月でも秀品が収穫できるため、大消費地に引っぱりだこなのだ。

温暖な瀬戸内海型気候の南あわじ市は野菜の栽培がさかんで、レタスが導入す。マルチ栽培やビニールトンネル、不織布の二重被覆などの対策により、厳寒期でもふんわりとやわらかい大玉レタスを生産することができず。サラダのイメージが強いレタスですが、火を通しておいしいことが知られるようになり、しゃぶしゃぶにするとたつぷり食べられるので鍋の具材におすすです」とあわじ島農業協同組合販売部の村本明義さん、眞野壮平さんは言う。

レタスは大根や白菜のように重くなく、女性の手がけやすい作物である。そのひとり、村上早苗さんはレタスづくりに励む元気な生産者だ。「トンネルは温度だけでなく、レタスの呼吸によつて湿度も保たれますが、気温が上がると蒸れるので開けて換気させないといいません。しかし開けたままだと寒くて乾燥もするので、こまめに見て回る必要があります。トンネルは東西ではなく、南北方向に敷設し、どの場所も同じように陽が当たるよう心がけますが、微妙に環境が違ってくるのか、葉が大きく広がったり、結球しない苗が出てきます。葉物野菜ではレタスがいちばんデリケートなように思います。圃場との相性にもっとも気を使うのもレタスで、品種選びが重要です。うちでは数年かけてさまざまな品種を試し、圃場に合った品種を栽培しています。苦勞が多い分、会心のレタスが育った喜びはひとしお。レタス愛は誰にも負けません(笑)」と熱心だ。村上さんの農園ではGAP認証(持続



島内最初の滞在型リゾートホテルとして1987(昭和62)年にオープン。淡路島南西端に建つ、空と海にひらかれたオーベルジュ(フランス語で郷土料理を提供するレストラン付きホテルの意)として定評がある。建物は世界的芸術家イサム・ノグチの流れをくむ建築家による設計で、全室海に面したバルコニー付の2階建。淡路島の伝統建築である淡路島瓦や左官技術を融合させた外観、内観が懐かしいぬくもりを演出する。鳴門海峡や大鳴門橋が一望できる景色は圧巻。



街場の有名フレンチ店で腕を磨き、フランスでの修業経験もある島岡さんは6年前に同ホテルへ。「都会の店では外国産の食材を多用しましたが、淡路島は食材の宝庫なのでほとんど地元で調達できます。野菜に限らず、魚や肉もすべて上質。淡路島ならではのフレンチをご堪能ください」

ホテル アナガ
兵庫県南あわじ市阿那賀1109
TEL 0799-39-1111



あわじ島農業協同組合
兵庫県南あわじ市市青木18-1
TEL 0799-42-5210



あわじ島農協の淡路島レタスは全国の市場を通じて、おもに量販店で販売されている。「ぜひ淡路島レタスの鮮度と味をお確かめください」



圃場では寒い1月でもポリウムアップした派手なレタスが！外側の葉のしわが伸びてきた頃が出荷のめやすという。「レタスのトンネルを張り始めるのは11月下旬から、12月半ばまではすべて張り終えます。まずは霜よけのため、一度でも霜に当たるとレタスがカチカチに固まり、持つと表面の薄皮が取れてしまうからです。よく冷えた風のない夜の翌朝は要注意ですね(村上さん)」



「農機具を使う下準備は夫の担当、種まきから収穫作業は私の担当で農作業を役割分担しています。私は育児に注いでいたエネルギーが農業に向かいました(笑)。収穫時は友人にも手伝ってもらいキヤーキヤーいながら楽しく作業をやっています。友人との野外ランナーのひとときも楽しいです。農業は時間の自由がきくので、若いお母さんにこそ農業をおすすめしたいですね」

レタスは春さがふわりとして軽めのものがよいという。収穫が遅れると春さが密になり、重く硬くなります。あわじ島がやわらかくておいしいので、農家さんには8割ぐらいの早採りで収穫することを勧めています(左)村本明義さん、右)眞野壮平さん。



されたのは1962(昭和37)年のこと。2005(平成17)年には年間300万ケース(1ケース10kg)を出荷するほどの基幹作物に成長した。その背景には伝統的な農業システムが大きく作用している。淡路島では米と玉ねぎを交互に栽培する二毛作が100年以上前から行われており、米を育て、秋に稲刈りをした後には玉ねぎを植え、翌年6月頃に収穫するというサイクルがある。ここにレタスが仲間入りした。年内に秋冬レタスを収穫し、その後玉ねぎを作付けするか、もしくは春レタスを作付けするなど、成長の早いレタスが農家経営の主品目となったのだ。

「水田三毛作は農地の有効活用だけでなく、水田を水張りすることで病害虫や土壌中の菌を死滅させるほか、成分バランスが崩れないので連作障害が起きにくく、同じ作物をつくり続けることができます。それに加えて淡路島では畜産業もさかんなため、堆肥を活かした土づくりが行われています。米をつくり、稲藁を牛が食べ、牛フンを堆肥にして畑に戻し、野菜を育てるという島の資源を活かした循環農業が南あわじ地域の特徴です。土が元気だから野菜がよく育ち、とくに淡路島レタスは太玉でふっくらしており、みずみずしさが自慢です。シャキシャキ感だけでなく、甘味があるのも淡路島レタスの特徴です。温暖とはいえず、冬場は気温が低く、霜が降りる日も多くあり、成長が遅く、小玉で硬くなりがちで



ランチ(5,000円コース)の前菜となる島サラダ。淡路島レタスを輪切りにし、ディルの花や香草をあしらひ、ドレッシングはマスタードと粗めにすりおろした赤玉ねぎが味のインパクトに。レタスの下には鳴門鯛のカルパッチョが敷き詰められている。水のように見えるのは鳴門の昆布と鱈削り節でとった出汁を寒天で固めたゼリーだ。「いろいろなパーツの組み合わせをコンセプトにしました。飽きることなく、味の変化をお楽しみいただけます」(島岡さん)。鯛の代わりに淡路島サクラマスを使うこともある。



デザイナーコースの一品「天然鮎を詰めた玉葱の塩釜焼き」。淡路島玉ねぎの中に煮しめアワビとマッシュルームにアワビの肝と赤ワインを混ぜたパセリソースをかけ、50分ローストした「玉ねぎを塩釜焼きすること、形が崩れず、玉ねぎから染み出したスーブとソースが一体化し、より旨みを感じられます。玉ねぎの蓋を開けると中はグツグツ煮えており、アワビのやわらかさにも驚かれます」

可能な農業生産の証明)による契約栽培が行われており、生産履歴を記載し、継続的に改善することをめざしている。「詳細な記録によつて課題や問題点が見つかります。なにげとも研究ですね。レタスは成長が早いのでこの品種はこんな性格だったのかと気づきやすく、ワクワクします。農業という仕事は楽しみや刺激をもたらしてくれますね(村上さん)」。淡路島では5年前から島の食材のみを使った「島サラダフェア」(11月半ば〜翌3月末)が毎年開催され、各店の料理人たちによる独創的なメニューが話題だ。そのひとつ、ホテルアナガ内のレストラン「カドー・ドゥ・ラ・メール」(フランス料理)が提供する島サラダは見た目の美しさと繊細な味わいがとくに人気。料理長の島岡雄一さんは、淡路島産の野菜は全般に味が濃く、とくに玉レタスはパリパリと音が出るほど新鮮で、野菜本来の甘みとちょうどいい苦さが味のアクセントになっています。私は淡路島に移住する前はレタスのうまさを意識したことがあまりなく、ドレッシングや他の野菜と組み合わせるからおおいしく仕上がるのだろうと思っていました。いちばん驚いたのはサラダを口にしながらわが子が野菜好きになったことです。淡路島レタスとはにかくうまいとしか言いようがありません」と絶賛する。

豊かな自然と愛情が生んだ淡路島レタス。サラダ好きがますます増えることだろう。