

## 特集 とうがらし・わさび

## I とうがらし【産地の取組】

## 栃木県大田原市「栃木三鷹唐辛子」の大田原産復活と街おこし事業

大田原とうがらしの郷づくり推進協議会 会長 吉岡 博美

## 1. はじめに

かつて日本では、盛んに唐辛子が栽培されておりました。最も盛んだった昭和38年ごろには年間約7,000tもの国内生産量があり、海外にも輸出されておりました。そのピーク時を支えたのは、栃木県大田原市で、当時は全国生産量 NO.1を誇るほどの有数の唐辛子産地でした。

『大田原』と『唐辛子』の出会い、昭和初頭の頃のことです。東京新宿にてカレー粉用唐辛子の製造販売に従事していた吉岡源四郎氏（吉岡食品工業(株)・創設者）は、当時唐辛子栽培の拠点としていた武蔵野周辺での運営に限界を感じておりました。吉岡氏は、耕作地拡大並びに品質改良を図るため、広大な耕地を備える栃木県に拠点を移し、那須地方を手始めに農家への栽培依頼を始めました。この活動に栃木県が大きな興味を示します。外貨獲得のための輸出農産物が乏しかった栃木県にとって、唐辛子は極めて魅力的な作物に映ったようです。栃木県からのバックアップもあって、吉岡氏は自身も栃木県・大田原に移住し、大規模な栽培普及に乗り出します。

その後吉岡氏は、太平洋戦争の混乱期に耐え忍びながら唐辛子の品種改良に心血を注ぎました。そして昭和30年、とうとう品種改良に成功し、それまでなかった素晴らしい品種を発見します。吉岡氏は、それを「栃木改良三鷹（以下栃木三鷹と略記）」と名付けました。栃木三鷹の特徴としては、①辛味が強い、②色調が良い、③形状が揃っている、④収穫量が多い⑤摘み取り・乾燥などの作業が容易、⑥保存に強い などが挙げられ、栽培・流通する上で非常に優れた品種であることがわかります。その優れた特性から、栃木三鷹はあっという間に市場へ広まり唐辛子における優良品種ブランドとしての地位を築いていきました。



昭和37年頃の大田原市（佐久山地区）

栃木三鷹の改良により、大田原での唐辛子栽培は飛躍的に増え始めます。栽培は昭和30～40年ごろに全盛期を迎え、市内では特に佐久山地区での栽培が盛んで、唐辛子の実が完熟する10月中旬頃になると畑が真っ赤に染まり、まるで「赤い絨毯」を敷き詰めたような美しい光景が広がっていました。唐辛子は、当初の県の期待通り、主要な輸出農産物として大活躍するようになっていったのです。

大田原と唐辛子は切っても切り離せない 赤い糸で結ばれているのです。

（とうがらしの郷づくり推進協議会HPより抜粋 <http://www.ohtawaracci.or.jp/hot/>）

## 2. とうがらしの郷づくりへの経緯

平成14年、大田原市観光協会において、大田原には観光資源が少なく、さらに市内への観光客入れ込み数では県内で最も低い（合併前）という状況を踏まえ、「何か大田原をPRできるものはないか？」と考え、「食」をテーマに新たな観光資源の開発を企画することになりました。協会内に

「食の開発プロジェクトチーム」（以下食PTと略記）を結成し、市民へのアンケート調査や関係者との会議を重ねた結果、歴史的観点から見ても大田原と関係の深い『唐辛子』に着目して商品の開発・研究に乗り出すことになりました。

現在は、大田原商工会議所内に大田原とうがらしの郷づくり推進協議会を設置し（平成18年設立）、とうがらしの郷づくりに特化したさまざまな事業を展開しています。

### 3. 商品開発

まず、全国に誇れる唐辛子食品を創出しようと開発を進める中で、『とんがらしラーメン・とうがらし餃子・とうがらしどら焼き・とうがらし羊かん』など様々な商品を生み出してまいりました。

平成15年に第1弾の商品が開発され、現在では28店舗約50種類以上が販売されるまでになりました。

### 4. 生産者の拡大

事業当初、実際に大田原市内に栃木三鷹を栽培する生産者もなく、流通の見込みもない状況であったため、商品開発において大田原産ではないものを使用しておりました。しかし、「栃木三鷹」種を保持する吉岡食品工業との協議の末、大田原

で生産した栃木三鷹をすべて買い取っていただけるという強力なバックアップ体制が整い、平成18年より衰退してしまった大田原産唐辛子を復活させるべく生産者の募集をはじめました。

平成18年度生産分より募集を開始。大田原市広報や新聞等で募集をしたところ、初年度は3名が生産に参加、反収ベースでは比較的高値の作物であることから、口コミでも広がり順調に生産量が増えていきました。

しかし平成23年3月の東日本大震災に伴う福島原発事故による放射能汚染の影響により、大きな打撃を受けました。平成23年3月4日には、過去最大の生産者数でスタートするべく、生産者へ向けた栽培説明会並びに種の配布を行っておりました。間もなく3月11日の大震災からの放射能汚染問題が浮上。3月25日には生産者の会代表者及び吉岡食品工業社長、関係者と緊急ミーティングを行い、大幅な予定変更を余儀なくされました。放射能問題は誰一人経験、知識もない状況の中、唐辛子の種まきは3月中には行わなくてはならないため、早急に決断をしなければなりません。結果、生産の中止、苗の破棄という苦渋の決断をすることになりました。

実際の放射能汚染状況については、平成23年度産すべてを吉岡食品工業で検査を実施。流通に問題のない50ベクレル以下の数値ではありましたが微量を検知。

販売先のメーカーからは（特に関東以西）、購入を控えるという予想通りの反応で、対応を協議いたしました。

生の唐辛子で検査した際にはND（not detected）となっているため、乾燥する際に問題があると考えました。当事業における出荷形態は、栽培した唐辛子を乾燥し、実を一つ一つもぎり、色合いを等級に選別し出荷するもので、乾燥期間が2か月あり、乾燥中に風等でほこりが付着することほこりに放射性物質も交じってしまっていることや水分量が少ないため放射性物質検出の数値が高くなりやすくなるということがわかりました。

吉岡食品工業では、乾燥で出荷したものを洗浄し再度乾燥品に仕上げるという方法を模索しています。



とうがらしラーメンととうがらし餃子



とうがらしどら焼きととうがらし羊羹

栃木三鷹唐辛子の生産戸数と生産面積（推移）

項 目	H18	H19	H20	H21	H22	H23 (注1)	H23-2 (注2)	H24	H25
生産戸数	3	7	14	32	59	62	36	13	18
生産面積（a）	11	40	76	300	700	700	-	50	150

注1 平成23年3月11日以前の予定戸数と面積

注2 以降の戸数、面積

また、平成24年度産についても出荷が完了し放射性物質の検査をしたところ、平成23年度産よりも半減していたという結果が得られ、平成25年度産のものについては更に数値レベルも低下（もしくはND）すると予測のもと、買取量を増やすという決断をしていただきました。

平成23年度から混迷していた唐辛子生産もようやく少しだけ光が見えてきた状況にあります。

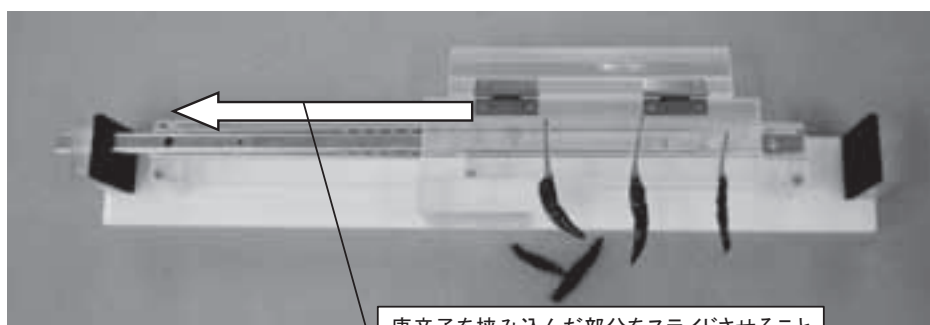
### 5 とうがらし「もぎり機」の開発

当地の栃木三鷹唐辛子の出荷方法は、生産者が乾燥仕上げをして、更に「実」部分と「へた」部分を「もぎる」作業があり、その「もぎり」作業は現在でも50年前と変わりなく人間の手で行っています。

（※加工業者では「がく」は異物と同等であるため）



とうがらしの「もぎり」作業



唐辛子を挟み込んだ部分をスライドさせることで、がくと実がもぎれる。

「もぎり」を行う機械（3号機）

そこで、大田原商工会議所の地元製造業者らで組織する異業種グループ「大田原研進クラブ」に依頼し、平成20年度より宇都宮大学農学部野口教授の指導を仰ぎ、大田原市や大田原商工会議所など公的機関の協力のもと「栃木三鷹普及研究会」を組織し、研究を重ねてまいりました。

唐辛子生産農家の作業として「乾燥」「もぎり」「選別仕上げ」があり、その中でも「もぎり」については手作業で行っており、身体的な苦痛が大きい。具体的には、唐辛子のもぎりは全て手作業で行うことから、①素手で触ることによる「皮膚への刺激・痛み」（手首近辺まで痛みがあり、夜も眠れないほどである）、②辛み成分が埃として舞い上がることによる「のどの粘膜への刺激・痛み」、③冬場に行うもぎり作業において、臭いや埃を避けるために屋外で行うことによる「寒さ」、などがあります。そのため、唐辛子の郷づくりを推進してはいるものの、1戸あたりの栽培面積を拡大することができないでおります。

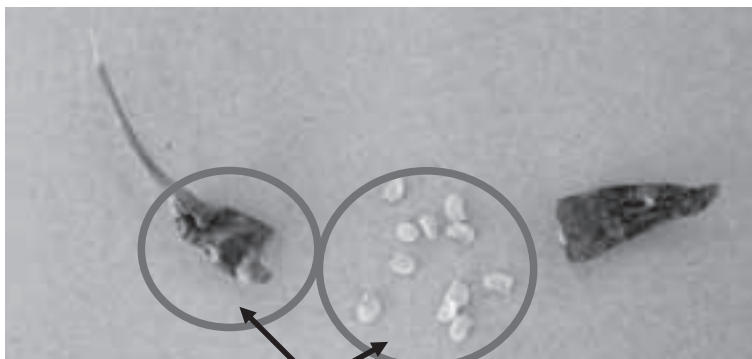
また、現時点では自動もぎり機は存在していません。

そこで、研究会では、直接手で触らずに「もぎり」を行う機構を考案しました。

この機構で確実にもぎれることは確認できたが、上記写真図内の波線に「がく」と「実」の境目を合わせないと上手くもぎることができません。また、もぎれたとしても、次頁の写真のように、中から原料として使用できる種子が出て、非常に歩留まりが悪くなってしまおうという問題があります。

上記の機構は3号機で、現在も開発途中です。

農家一軒あたりの栽培可能面積は10a～15aであり、これは収穫後の摘果作業限度に適合します。すなわち収穫量に対し、これを



この部分がムダになってしまう

摘果する日数は一人では60～90日を要します。二人では30日～45日となり、この面積が農家一軒の限度であると思われます。摘果作業は12月から開始して2月には終了し、現品の受渡し売買と換金を行ないます。翌3月には次年度のタネまきを始めますので、やはり換金は2月までに完了させたいものです。栽培面積を15a以上に拡大し、農家一軒の生産量を増大させるには、摘果作業の効率化が重要となります。それゆえ、機械化が今後の大きな課題であると言えます。

## 6. とうがらしの郷づくり活動

昭和50年を界に唐辛子栽培は衰退していったことから、若年層の認知度が低いことがアンケート調査の結果、判明しました。「あなたは太田原市が唐辛子に大変ゆかりのある町だと知っていましたか？」という問いに対し、三十歳代以下の方で『はい』と答えたのは約20%。四十歳代以上の方では約60%で、明らかに若年層での認識が低いということが分かります。「とうがらしの郷太田原」を根強く浸透させるためには、若年層への活動普及が必要不可欠であると考え、市内の小中学校の児童・生徒たちに実際に唐辛子を育ててもらおうと、学校菜園に唐辛子栽培導入の企画をいたしました。唐辛子の苗を無料配布し、子供たちにそれを畑やプランター等に植付けをしてもらうもので、平成18年度には市内小中学校36校中14校でスタートし、平成24年度には30校が実施するなど、学校関係者にも理解が進み、現在は市内のほとんどの小中学校が学校行事として参加しています。

また、栽培した学校を対象に、実際に自分たちで作った唐辛子を七味やラー油などに活用しても

らえるよう、とうがらしインストラクター派遣事業も実施しています。

さらに、街の人たちにもPRするために、「中心市街地を唐辛子通りに…」というコンセプトで、太田原商店連盟の協力を得て、市内中心市街地のメイン通りに唐辛子の苗を設置いたしました。春から秋にかけて、緑・黄・赤と色とりどりの変化を見せてくれる唐辛子は、街行く人々を楽しませ中心市街

地のイメージアップにも繋がっていくと考えております。

## 7. PR活動（イベント等の開催）

全国で初めてであろう「とうがらしフォーラム」を平成19年度から実施し、全国各地から唐辛子に携わる大勢の方々を一堂に集め、盛大に開催いたしました。

フォーラムを5年実施した後、地域へのPRイベントとして「とうがらしフェスタ」と題し、毎年10月に開催を続けています。（平成26年度は12月に開催）



小学校菜園での唐辛子の植付け



学校でのラー油づくり教室



とうがらしフォーラム・とうがらしフェスタ



学校での七味づくり教室



通りに設定した唐辛子の苗



栃木三鷹唐辛子

## 8. おわりに

平成18年頃から本格的に事業がスタートし約9年。0戸だった生産者も一時は60戸を超えるほど一気に生産者（生産量）を増やすことに成功いたしました。私たちの活動はただ「唐辛子」を生産し販売やPRすることではなく、「唐辛子」を使い市内の各店舗がアイデアを出し合いながら商品開発をしたり、イベントを開催したり、当地ならではの街づくりに主眼を置いて活動をしています。

しかしこのような活動をより一層効果的に魅力あるものにするためには、昭和37年頃のようにあたり一面の唐辛子畑を復活させなければならないと強く感じております。その地にあるパワーを強

く、この地にしかないパワーをもっと付けなければなりません。

人・金・もの・情報、まだまだ足りないものもありますが、必ずや成し遂げたいと思います。

市民や商店が誇りを持てる、活気溢れるHOTな街にするために・・・。