

この伝統を守り伝えたい

特集

# 焼畑と赤かぶを知る

山北地域の秋から冬にかけての味覚といえ  
ば、赤かぶ(温海かぶ)。皆さんも一度は味わっ  
たことがありますよね。

この赤かぶは、焼畑農法により手間暇かけて  
栽培されています。しかし、実際にどのような  
工程で作られ、どのくらいの手間がかかってい  
るのかなど、知らないことも多いのではないで  
しょうか。

今回は、赤かぶを特集することで赤かぶの知  
られていないところを深掘りし、皆さんにもつ  
と赤かぶのことを知っていただきたいと思っ  
ます。

これを読めば、きっと今までよりもおいしく  
赤かぶを食べることができるかも知れません。



# 以前は全国で見られた焼畑、 今でも残るのは3カ所のみ。 そのうちのひとつが山北地域なのです。

## 山北地域は赤かぶ栽培の適地とされています

### 焼畑で作られる赤かぶの歴史

焼畑はかつて、日本各地の山間地で行われていました。焼畑とは、山に成育した草木を伐採し、乾燥させてから火を入れて焼き、耕地化して利用する農耕法です。そのため平地ではあまり行われず、耕地の乏しい山間地において行われていましたが、昭和三十年代を境に全国で急激に衰退し始め、今ではほとんどなくなりました。

現在、焼畑による赤かぶ栽培は、全国で山北地域、山形県鶴岡市温海地区、宮崎県椎葉村の3カ所のみで行われています。

山北地域の伝統的な焼畑は、杉を伐採した跡地で行い、2〜3年程度赤かぶを栽培するとまた杉を植林するというように、林業と密接に関係することが特徴でした。昔は、山を所有する家では林業で生計を立てていましたが、杉の植林には人手が必要であるため、杉を伐採した跡地を、焼畑をしたい人に貸し、そのお礼に植林を手伝ってもらっていたそうです。

現在では、平地の畑で焼畑をする家もあり、昔より多様な方法で焼畑が行われるようになっていきます。

### 赤かぶができるまで

赤かぶ栽培は、大きく分けて地ごしらえ、火入れ、種まき、収穫という4つの工程で行われます。

#### ●地ごしらえ

まず、早ければ5月下旬頃から「ナギノ」と呼ばれる地ごしらえが始まります。これは、焼畑予定地に残された杉の枝葉が燃えやすいように整理したり、雑草を刈る作業です。杉の枝葉がしっかりと乾かないとよく燃えないため、何度もひっくり返します。山北地域では、草を刈ることを「草を薙ぐ」と言うことから「ナギノ」と呼ばれるようになったそうです。「ナギノ」は夏の火入れ直前まで続くため、とても骨の折れる作業です。

#### ●火入れ

「ナギノ」が終わると、7月下旬から8月上旬にかけて、火入れが行われます。この時期を過ぎると雨が降ることが多くなるため、タイミングを逃すこ





①まんべんなく燃えるように整えます②火入れは、上から行います。これは、下から火を入れると一気に燃え上がり表面しか焼けないためです③火入れ前にはお神酒を供え、事故なく無事に焼けることを祈ります④焼け残った枝葉は、集めて再び燃やします⑤収穫の様子⑥焼いた後⑦一面、収穫時を迎えた赤かぶ  
※火入れには届出が必要です。また、焼畑は防火帯の設置など、正しい方法で実施しないと非常に危険です



とはできません。昔は、深夜から早朝にかけて火入れが行われていました。これには、  
 (1)暗いと火がよく見えるため、周りの木などに燃え移りそうになって  
 も気が付きやすい  
 (2)夜中は比較的風が弱く、火の粉が飛びにくい  
 (3)夜露が出てきて安全性が高まる  
 という3つの理由があったそうです。  
 現在は、日中に火入れをすることも多くなりました。ちなみに、火入れの際に火事を出すことを「火をあます」と言います。火をあますことがないように、火入れには最大限の注意を注がなければなりません。

●種まき  
 火入れが終わると、お盆から8月下旬頃に種まきをします。昔は、火入れ後すぐに種をまいていましたが、現在は温暖化の影響もあり、時期を少し遅らせている家が多いそうです。種をまいた後すぐに雨が降ると発芽しやすいため、ここでもタイミングが重要になります。

●収穫  
 赤かぶは、一般的に種をまいてから約70日で収穫を迎えますが、成長には差があるため、大きくなったものから収穫していきます。山北地域では10月中旬から雪が降るまで収穫が続きます。



# 一味違う、焼畑で作られた赤かぶの漬け物



無添加・無着色  
誰にでも作れて、ご飯や  
お酒のお供に  
**最高!**

## 赤かぶ漬け

赤かぶの代表的な食べ方は、何と言っても赤かぶ漬け。パリッとした歯ごたえと、赤かぶ特有の辛みを存分に味わえます。

秋から冬にかけて、山北地域の食卓には、必ずと言って良いほど赤かぶ漬けが並びます。ご飯のおかずにもなりますし、お酒のお供にも最高の一品です。長い冬に備える保存食としても大切にされてきました。

また、赤かぶ漬けの鮮やかな色は、食卓に彩りを添えてくれます。この鮮やかな色は、着色料などを一切加えていません。赤かぶに含まれるアントシアニンが酢と反応した結果、生まれる色なのです。

赤かぶ漬けの作り方はいくつかわりませんが、その中でも千切り漬けはとても簡単ですので、皆さんもぜひ挑戦してみてくださいいかがでしょうか？

## 千切り漬け

### 【材料】

- ・赤かぶ 500g
- ・塩 大さじ1杯 (15g)
- ・砂糖 50g
- ・酢 90ml

- ②赤かぶを皮ごと千切りにする。

- ①調味料を全て大きめのボールで混ぜ合わせる。

## くし形切り漬け

### 【材料】

- ・赤かぶ 500g
- ・塩 大さじ1.5杯 (20g)
- ・砂糖 50g
- ・酢 45ml
- ・焼酎 少々 (お好みで)

- ②塩をまぶして、重石をし、塩漬けにする。

- ①よく洗った赤かぶを、皮ごと6～8等分のくし形切りにする。



# 地産地消、地元の食材でおもてなし

漬物だけじゃない、赤かぶ料理を提供



赤かぶ漬けの製造から販売、  
地元食材を使った料理を提供する

「ギャラリー&カフェ **えん**」を経営

板垣 喜美男さん 64歳  
京子さん 64歳  
(朴平)

赤かぶは鮮度が命です。おいしい赤かぶ漬けを作るためには、収穫後、いかに早く漬けるかが大切です。また、伝統の味を残すため、昔ながらの漬け方を守って製造しています。赤かぶの食べ方は漬物が一番だと思いますが、最近では、新鮮な赤かぶでカナッペを提供することもあり、素

私たちが夫婦は、以前から仕事の傍ら畑で赤かぶを栽培してきました。その中で、周囲の人たちから赤かぶ漬けの製造・販売をやってほしいという要望があったり、もともと絵画のギャラリーを作ってみたくてという考えがあったことから、平成28年に「ギャラリー&カフェえん」を開業しました。店舗には、赤かぶ漬けの工房も併設されていて、製造・販売も行っています。



▲赤かぶ入りのシチュー



▲漬け物のほか、カナッペなどにも



▲赤かぶの良さを広める活動も行っています

材の甘味を感じられ、好評をいただいています。また、煮方が難しいのですが、ポトフやシチューにも赤かぶは合つと思います。  
この仕事の一番のやりがいは、私たちの赤かぶ漬けを気に入って、リピーターになってくれる人がいることです。これからも、おいしい赤かぶ漬けや地元の食材を使った料理を提供していきたいと思っていますので、機会がありましたら、ぜひ、ご来店ください。



※千切り漬けは、作ってすぐに食べられます ◀▶ ③切った赤かぶを①の中に全て入れ、よく混ぜてから保存容器に入れて出来上がり。

- ◀▶ ※5～6日以降から食べられるようになります。早いと辛みが強いので、お好みで食べる時期を調整してください
- ◀▶ ④砂糖、酢、焼酎をよく混ぜ合わせた中に、水を切った赤かぶを入れ、重石をする。
- ◀▶ ⑤1～2日後に、赤い色が全体になじむようにかき混ぜる。
- ◀▶ ⑥水が上がったら水洗いし、赤かぶをざるに入れ、水を切る。

赤かぶは全て収穫するわけではなく、大きくならなかったものなどは、そのまま残しておきます。それは、冬を越え、春を迎えた4月から5月にかけて、きれいな黄色の花を咲かせます。この花が散り、全体が枯れる頃になると種を取ることができ、お盆過ぎに行われる次の栽培に使用します。このような循環で、赤かぶ栽培は行われています。



同じ場所での赤かぶ栽培は2年間行われます。春に花を咲かせ赤かぶの花から種を採取し、次の栽培へと受け継がれます。(写真は赤かぶが芽を出したところ)

## 春には山肌一面、黄色い花を咲かせ、その後種を収穫します



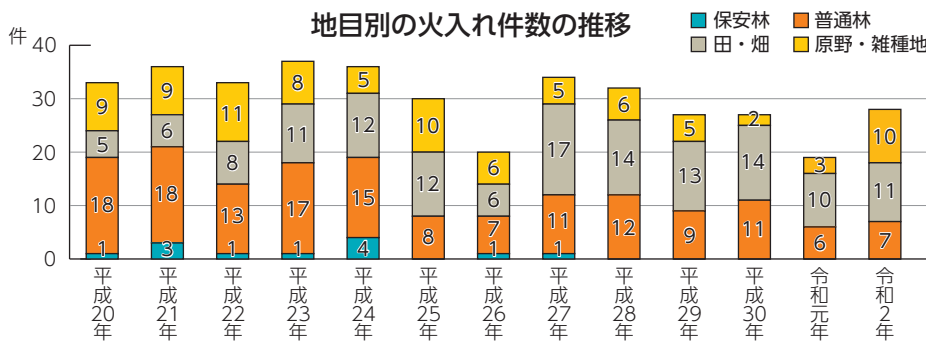
取り残した赤かぶは、雪の下で春を待ち、雪解けとともに収穫されるものもありますが、種を収穫するために花をつけさせるものもあります。



赤かぶの花は黄色く、菜の花に似ています。前の年に栽培された山肌を黄色く染める光景は、山北地域に春が来たことを告げる風物詩です。

人手不足、後継者不足など  
さまざまな課題はあるが

## 伝統を守り続けたい



火入れの件数および面積は年々減少してきています。杉の伐採跡地の確保ができるのか、高齢化や後継者不足により、焼畑が継続的に行えるのかなど、さまざまな課題を抱えています。



日暮れ時の火入れの光景は幻想的です



私の赤かぶを楽しみに待っている人がいる。だから手塩にかけて育てています。

赤かぶ栽培を始めて35年ほどになります。

杉の伐採跡地で育った赤かぶは、特に色つやが良くおいしいので、私には場所にとだわって栽培しています。ありがたいことに、毎年私の赤かぶを楽しみにしてくれている人たちがいます。中には、「邦夫さんの赤かぶでなければダメなんだ。」と喜んでくれる人もいて、一番のやりがいになっています。

昔は、小規模に焼畑をやっていたのですが、今は杉の価格が下がり、たくさん伐採しないとお金にならないことから大規模な伐採が増え、それに伴い焼畑も大規模化してきました。しかし、昔のように人手を確保することは容易ではありません。また、

携わる人たちの高齢化や後継者問題など、課題がたくさんあります。

赤かぶ栽培には、地ごしらえや火入れといったとても大変な仕事があります。危険も伴う仕事です。また、良い赤かぶを育てるためには、種をまいてから頻繁に様子を見に行き、間引きや病気にならないように管理しなければなりません。大変な仕事ですが、その分収穫の喜びもひとおです。

赤かぶ栽培は、山北の良き伝統であり、生活になくってはならない存在だと思えます。無くなってしまつては寂しいです。焼畑による赤かぶ栽培が継承され、いつまでもこの伝統が続いていくことを切に願っています。



板垣 邦夫さん 79歳  
(荒川口)