

第一章

玉ねぎ畑でつかまえて



伝統の玉ねぎづくり

安曇野の初夏。豊科などの玉ねぎ農園には、昇り旗が立てられ、採れたての玉ねぎが、ずらりと並びます。

今年11回目を迎える玉ねぎ祭りが6月14日と15日、市内11カ所の農園で開かれました。今年の出来栄は上々。身の詰まった扱いやすい玉ねぎがそろいました。

豊科で玉ねぎづくりが盛んになったのは、昭和20年ごろにま

で、さかのほります。

山田初男さん（豊科）は、吉野地区で生まれ育ち、ものごころついたころから農業に携わってきました。玉ねぎづくりは、戦後間もなくからはじめ、84歳になる現在も、一人で2反歩^{たんぶ}作っています。山田さんは「この辺りは水はけの良い土壌で、水稻との組み合わせも良い。条件に恵まれていた」と説明します。

その後、昭和41年には農林水産省から野菜指定産地の指定を受け、平成9年には「玉ねぎま

ちづくり連絡協議会」を発足し、本格的な振興に取り組むようになりました。

「常連さんが毎年顔を出してくれることが何よりうれしい」と目を細める山田さん。丹念に育てた玉ねぎは、身がとても柔らかく、強い甘みと、安曇野の豊かな水がたっぷり含まれています。

山田さんは、誇らしげに農業を語る一方、今後の農業経営の厳しさについても見据えます。「今、農業を主に支えている

70歳以上の人がいなくなれば、どうなるのか。自給率の低さ、未来の食料不足の懸念などを考えると、とても不安」と話します。

しかし、農業の可能性については前向きです。

「最近、地産地消が注目されているが、とても良いこと。旬のものほどおいしいものはない。間違いない」。

半世紀以上、安曇野の農業を見つめてきた山田さんの言葉は重みがあります。



山田さん語録

「旬のものほど、うまいものはない。間違いない」。