

〔駐村研究員だより〕

「温故知新」で転作定着

—— 秋田県平鹿町樽見内小魚
生産加工組合 ——

加賀谷 多吉

米の生産調整によって減反した田んぼを池にして、これに鯉の稚魚を飼い、加工し販売して定着した話題です。

秋田県南部の横手盆地は県内きっての米どころ、その中心地が平鹿町。かつて朝日新聞社が主催した「米作り日本一賞」になった丹蔵氏など多くの受賞者が輩出した所です。

この町の樽見内地区はとりわけ水の便が良く米がよく出来るばかりでなく、古くから鯉の養殖が盛んで蛋白源として用いるばかりではなく、稚魚を育て販売して収入を得ていたところでした。

戦後、社会の安定と共に食料も豊富となり肉、魚の供給が潤沢になるにつれ鯉の需要は少なくなり、いきおい樽見内の鯉の生産はほとんどなくなり、各家の池には見事な真鯉、緋鯉など、かつての親鯉が悠々と泳いでいるのみでした。

(1) 減田はじまる

昭和45年から米の生産調整がはじまり、増産ひとすじに励んできた農家の驚きは一方ならぬもので、老人の一人は「呆れたサルは木から落ちててもサルだが、米を作らぬ百姓は百姓じゃない」と嘆いたくらいです。ともあれ国の政策方針とあれば従わざるを得ず、転作に各農家は真剣に取り組みました。自治体、農協もこぞって最重点課題として試行錯誤をつづけ田を畑地化し大豆、野菜の作付け生産がすすめられました。

樽見内地区は、水の便がよいところで、裏返しすれば排水不良地帯とも言えるところで、米には好適でも畑作物には不適です。それで

も排水対策や団地化をするなどして野菜づくりの努力を16年間続けましたが、排水不良という土地条件を克服出来ず、野菜作りは無理という結論になりました。

(2) 温故知新 —— 鯉の復活

16年間の転作野菜にピリオドをうったのは、水も豊富だし、田の条件を活かして池にし、昔からあった鯉の飼養技術もあるからとの話合いがまとまり、7年前水田養鯉にふみきることにしました。温故知新の転作です。

土地、水、技術が揃って鯉は育ったもののスナナリとはゆきませんでした。鯉の値が安く骨折り損になりました。

(3) 加工 —— 雑魚蒸し

2年目、「昔から、雑魚蒸しを食べて美味しかったし、お土産にも喜ばれた」「その技術は今でも知っている人達がいる」「よし加工でいこう」ということで、かあちゃん達の登場となり、鯉の稚魚を5cmまで育て「蒸して味つけ」することに一致して参加者12人で樽見内小魚生産加工組合を設立したのです。

転作水田は4ha、各自の田んぼを深さ45cmの池にして孵化させた稚魚を800万尾育てます。この稚魚が約5cmに育ったところで収穫するのが約10t、今年は低温で少な目でした。この稚魚を組合員のおかあさん達が、塩、しょう油で味つけながら蒸して製品にし、パックに入れ「樽見内のざっこ蒸し」のレッテルを貼ります。酒の肴、おかずとして大好評でJAのコープやスーパー、個人の注文が多く応じきれないと嬉しい悲鳴をあげています。

渡辺光司組合長は「祖先が地域にのこしてくれたものを大切に、時代に即応した在り方を仲間と共にすすめてゆきます」と語り、町でも特産品として売り出しているところで

(秋田県平鹿郡平鹿町・農業)