



流れの
先に

あ い ち わ せ
愛知早生フキ

愛知用水との歩み



知多市で「愛知早生ふき」栽培を営む新海さん

愛知県名古屋市の南に突き出た知多半島。この半島の北西部に位置する知多市で、およそ半世紀にわたりフキ栽培を営んでいるのが新海輝三さんだ。

「香りがよく、軟らかく、食べやすいのが『愛知早生フキ』の特徴です。」

と、出荷間近の青々と育ったフキを見つめる新海さん。

我々が普段、食卓で目にするフキのほとんどが、実は知多半島を発祥とする「愛知早生フキ」というから驚きだ。

「愛知用水から供給される水のおかげで、年間を通じて安定したフキの栽培が可能となりました。今やフキは、春だけ食卓を彩る野菜ではなくなりました。愛知早生フキは、愛知用水とともに歩んできたのです。」



愛知早生フキと愛知用水

知多半島で栽培されている「愛知早生フキ」は、今から約150～200年前に、現在の愛知県東海市（知多市に隣接）で庄屋を務めていた早川平左衛門宅で栽培されていたものに端を発する。

その後、愛知早生フキは全国的な広がりを見せ、今では、全国で流通するフキのおよそ7割を愛知早生フキが占めている。愛知県産のフキは、全国第1位の生産高を誇り、その地位を支えているのは、言うまでもなく知多半島のフキ栽培農家である。

「これほど安定的にフキを出荷できるのは、愛知用水が通水したおかげです。もちろん、栽培方法の近代化もありますが、知多半島に水が行き交うこととなり、もともとの傾斜地は農地へと姿を変え、フキの生産高は飛躍的に増加しました。通水前には年1回しか出荷できませんでしたが、今では年3回出荷することが可能です。」

新海さんは続ける。

「この知多半島には、いくつもの溜池が点在していますが、これらは水を雨水に頼らざるを得なかった、愛知用水通水以前の状況を物語っています。フキだけに限ったことではありませんが、フキ栽培に水は不可欠です。ですから、愛知用水には感謝しています。愛知用水の通水開始から50年が経過しましたが、これからも引き続き、安定して水を供給いただきたいものです。」

日本古来の伝統を未来へ

「フキは煮物にして食べることが多いと思いますが、天ぷらやきんぴらにしてもおいしいです。フキの白和えや炊き込みご飯、ベーコン巻きなども是非お試しいただきたいです。」

そう目を輝かせて話す新海さんには、一つの悩みがある。フキ栽培の後継者が少ないことだ。

「若い方々は、フキよりも華やかな野菜や花を育てたがるそうです。フキは幾分、地味な野菜なのかもしれません。ですが、フキは、数少ない古来からある日本固有の伝統野菜です。この伝統を次世代に繋げるためにできることを考えていきたいと思います。」

知多半島の愛知早生フキ。今後食すことがあれば是非、日本古来の伝統と、愛知用水の恵みを味わっていただきたい。

今回の取材では、JAあいち知多様に多大なご支援をいただきました。この場をお借りして、厚く御礼申し上げます。

JAあいち知多様のホームページでは、今回ご紹介したフキを使ったレシピ集が掲載されています。是非お試しください。

<https://www.agris.or.jp/tokusanhin/index.html>

読者プレゼント

「フキ(8束入・4kg)」

5名様



今回取材にご協力いただいた新海さんが手塩にかけて育てたフキを読者の方5名にプレゼントします。

ご希望の方は、①ご住所、②お名前、③性別、④年齢、⑤電話番号、⑥このコーナーの感想を記載の上、ハガキにて下記までお申し込みください。

■宛先 〒330-6008 さいたま市中央区新都心11番地2
独立行政法人水資源機構広報課 広報誌係

■応募締切 平成25年11月30日(土)(当日消印有効)
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。
いただいた個人情報の目的外利用はいたしません。