



大田原の栃木三鷹唐辛子 畑に広がる赤いじゅうたんの再生

数十年前の日本では、唐辛子が盛んに栽培されていました。1963年頃には、全国で年間約7000t、そのうち大田原では年間約5000tの唐辛子が生産され、国内で消費されるほか、カレー粉などの原料として海外へ輸出されていました。その当時から大田原で栽培されていた唐辛子が、「栃木三鷹唐辛子（とちぎさんたかとうがらし）」です。栃木三鷹唐辛子は、1955年頃、栃木県大田原市の吉岡源四郎氏の手によって、八房系品種（唐辛子の品種の一つ）より分離された、大田原を発祥とする唐辛子です。辛味が強い、色調が良い、形状が揃っている、収穫量が多い、摘み取り・乾燥作業が容易、保存に強い、などの特徴があり、唐辛子の栽培・流通において、とても優れた品種です。しかし、1970年頃からの円高によって、国産の唐辛子は国際競争力を失い、今では日本全体で200t程度の生産量となり、国内消費の95%以上を輸入に頼るまでになっています。



収穫を待つ栃木三鷹唐辛子の畑（写真上）。栃木三鷹唐辛子の赤い実は、まとまって上を向いている（写真下）

ナス科に属す唐辛子は、本来乾燥に強い作物であり、水はけの良い土地で栽培されます。そのため、集中豪雨などによって畑の排水が悪くなったりすると、根腐れが起きやすくなります。3年ほど連続で栽培すると連作障害が発生しやすくなるため、唐辛子とスイカを交互に栽培したりします。意外と病気が出やすく、またアブラムシなどの害虫駆除も必要となります。さらに、順調な生育のために窒素分の栄養素が多く必要です。

大田原での栃木三鷹の収穫は、毎年10～11月頃に行われます。唐辛子の実をそのまま摘むのではなく、

収穫時に根が付いた茎ごと引き抜き、12月末頃まで天日で自然乾燥させます。その後、翌年の1～2月に乾いた唐辛子の実を摘み取ります。この摘み取り作業が大変で、栃木三鷹唐辛子の栽培面積の拡大の障害になっています。一軒の農家が栃木三鷹唐辛子を栽培している面積は約2～3アールですが、そこから得られる唐辛子の実の収穫量は約60～70kgとなります。そのため、一軒の農家で摘み取らなければならない唐辛子の実の数は約30～35万個にもなります。この唐辛子の実を摘み取る作業は、意外と指の力が必要で、思ったより手間と時間がかかります。よって、約2～3アールの面積から収穫される唐辛子から実の摘み取りを行う作業の量は、一軒の農家が毎年1～2月の2カ月間で行う作業の量の限界となっているのです。

この摘み取り作業を簡略化できれば、圃場面積の拡大とともに、農家の収益を上げることができます。そして、地域の特産品として普及させることができます。そこで、4年前から大田原市観光協会では「食」をテーマとした新たな観光資源の開発を企画する中で、平成20年度から商工会議所などを中心に「栃木三鷹普及研究会」を結成し、農家が行う摘み取り作業を楽にする道具・機械の開発を行っています。



天日に干された唐辛子（写真上）。摘み取られた唐辛子の実。（写真下）摘みとる実が多いことによる負担もさることながら、摘み取り作業中に唐辛子の成分が手や顔につきやすく、農家が音を上げてしまう。また、乾燥機による強制乾燥より自然乾燥のほうが、唐辛子のつやが良くなる。

唐辛子の辛味成分「カプサイシン」は、種子の付く胎座で作られています。辛み成分は、本来「味」ではなく刺激による「痛み」です。我々は、幼少のころから少しずつ辛さに慣れ、大人になると辛いものが食べられるようになります。そして、子どもの頃は苦手だった辛味は、大人になると料理を美味しく感じる味（？）として、欠かせないものになってくることがあります。お酒が飲めない人でも、辛みは全く平気な人もいます。また、女性の方が男性より辛さに強く、ま

た美味しく感じる、という説を信じている人もいます。

辛さを愛するグルメな人たちは、辛みのある旨さを美味しく感じるができる人であるとともに、痛みが鈍いか、痛みを耐えて頑張ることが好きな人かもしれません。唐辛子を作る企業には、「辛さに慣れさせて、辛さを痛み付きにさせるのが唐辛子屋の戦略」という話もあるぐらいです。また、唐辛子を食べるとその辛さから元気になることがよくありますが、なにも人間だけが元気になる訳ではありません。ニワトリも、餌として唐辛子を与えられると、元気になるそうです。一方で、唐辛子を嫌う動物もいます。たとえば、イノシシは唐辛子畑には近づかないらしく、唐辛子畑は害獣除けにもなるのです。



ビニールハウスの中で天日干しされる栃木三鷹唐辛子（写真上）。農家での摘み取り作業（写真下）



栃木三鷹唐辛子を使ったラー油。大田原ではさまざまな食材に地元産の栃木三鷹唐辛子を使ってPRに努めている。たとえば、とんがらしラーメン、唐辛子餃子、唐辛子どら焼き、唐辛子洋かんなど、さまざまな商品があり、販売されている。

栃木三鷹普及研究会は、地元発祥の栃木三鷹唐辛子の栽培の普及によって、地元産の唐辛子を守っていきこうとしています。栃木三鷹唐辛子の普及拡大は、大田原の風景を変える（原風景に戻す）ことにもつながっています。生産量がピークであった1963年頃の大田原の秋の原風景は、唐辛子畑によって、赤いじゅうたんが敷き詰められたような真っ赤な景色だったそうです。大田原のスローフードである栃木三鷹唐辛子の再生は、このような原風景の再生にもつながる夢のような事業なのです。

表題の写真：見事な赤色のじゅうたん畑が広がる昔の唐辛子畑の風景（栃木県大田原市佐久山、1962年10月15日撮影）。大田原で栃木三鷹唐辛子の普及に努めている人たちは、この風景の再生を願っている。

（農学部 野口良造）