

新聞記事に見る「じねんじょ」

石 沢 進

最近、新聞に取り上げられる植物にも関心があり、目に触れたものを、切り抜き保存している。植物に関する図鑑や本が沢山あるので、それを見れば、用が足りる。切り抜きなど無駄なことをやっていると思われるかもしれない。しかし、植物をどのような意図で取り上げて紙面に掲載するか、それに多少の傾向があるのか、収集してみると、面白い発見があるように感じている。我々が同好会の名に「じねんじょ会」なる名称をつけているが、その「じねんじょ」とは新聞紙上でどのような取り上げ方をしているか、その植物の報道を拾ってみた。

食べること

- 西村喜邦：「じねんじょ」本町たべもの歳時記
新潟日報（夕刊）1992年（平成4年）12月11日
子供のころ食べた思い出とじねんじょのどくどくのココのあることを紹介
- 小林瑠美子：「とろろ汁 土の香りおいしく」
＜中魚川西町＞ふるさと季節の味
新潟日報 2000年（平成12年）12月25日
じねんじょを山から掘って食べたのは以前のことで今は栽培、食べ方や味を紹介
- 山芋 滋養強壮で消化よく 旬を食べる
新潟日報（夕刊）2001年（平成13年）11月5日
たたき芋とマグロの変わり山掛け・大和芋と桜えびの空揚げ・長芋のだし煮を紹介

収穫の状況

- うまいものニョキ 吉川 自然薯収穫はじまる
新潟日報（夕刊）1999年（平成11年）11月24日
平成元年から栽培を始め、町内三十軒の農家で合わせて八十アールの規模
- 自然薯掘り（吉川）独特の味、粘り育てる 誘われて旬紀行（第2部「小春日」）
新潟日報（夕刊）2001年（平成13年）11月30日
作付面積九十アールに拡大、しかし、自然薯は非常にデリ

ケート、味や大きな揃ったものができ難いことに触れる

- 出来よし 味よし 自然薯 粘り段違い 収穫ピーク（東蒲）あす津川で即売会
新潟日報 2000年（平成12年）11月22日
九年前から地元農協、農家が奥阿賀自然薯生産組合を組織、本格的な栽培
- 自然薯スラリ 粘り十分 津川で品評会
新潟日報 2001年（平成13年）12月8日
色や形を丹念にチェックする自然薯審査
- お待たせ”旬の顔” 東蒲地方 自然薯の収穫ピーク
新潟日報 2002年（平成14年）11月20日
ピークを迎えた自然薯の収穫作業を報道、約1万5000本を栽培
- 自然薯（中頸吉川町）希少な食材を商品化 農水食 耕す守る
新潟日報 2003年（平成15年）11月16日
栽培を始めて十五年目、板埋め収穫の手間を省き、魅力のある高い収益など紹介
- 羽茂・大崎地区 自然薯の収穫本格化 試行錯誤3年 新名産へ結実 販路拡大目指し汗
新潟日報 2003年（平成15年）12月27日
山の自然薯と同様に粘りが抜群とのこと、約3千本の収穫が見込まれる

栽培、出来具合の自慢

- 自慢の1本ズラリ 自然薯品評会 全県から65人が出品 津川
新潟日報 2002年（平成14年）12月14日
粘りの強さや香り、変色の具合を細かく調べ、受賞者を決定
- 自然薯 津川：収穫ピーク（23・24日に即売会開催）、新発田：大物ゲット（会社員 長さなんと1.6メートル 掘り出し1時間余）

新潟日報 2003年(平成15年)11月21日
津川と新発田での話題を掲載。長さ1.6メートル重さ1.5キログラムの長大自然薯は最高記録?

「じねんじょ」にあやかる団体

●地域植物研究のお手本 松下幸之助花の万博記念賞
県内活動「じねんじょ会」奨励賞
新潟日報 2003年(平成15年)2月18日

●自慢の逸品 一堂に 津川で自然薯品評会 県知事賞に
地元渡部さん
新潟日報 2003年(平成15年)12月6日
各地の生産者が持ち込んだ自然薯の出来栄え審査

「じねんじょ」のように太りはよくないが、時間をかけて大きく発展することを目標に1968年に発足、県内の植物分布を「新潟県植物分布図集 二十集」にまとめたことなどが、評価されて受賞

「じねんじょ」に類似な仲間、ナガイモ、ヤマトイモなど新製品の取り組み

- ナガイモやコンブ原料 異色発泡酒が人気
新潟日報(夕刊) 2003年(平成15年)11月18日
ナガイモ 味は独特のかすかなとろもと滑らかさが特徴とか
- 実ったぞヤマトイモ 寒冷地では快挙-山北の板垣伸枝さん- 秘けつは土づくり
新潟日報 1999年(平成11年)11月22日
空き地や休耕地を活用して、栽培の拡大に意欲

「じねんじょ」に関する報道をみるに、自然薯が収穫される時期にほぼ集中している。内容は味に関する記事や収穫と関連する記事が多いのも特色である。とかく、人間の生活と季節感とのずれを感じず食べ物が多くなっているが、旬の味の楽しみを忘れないように伝えているとも受け止められる。その意味で、年に一度、季節の話題として紹介して頂けるのもよいと思う。

新潟日報と朝日新聞以外には、特に目に通していないので、はっきりしないが、自然薯と係わりの多いのは新潟県民が対象となっているためか、地元の新聞の記事が多い。

新 潟 日 報

2003年(平成15年)12月9日(火曜日)

職人がすき舟といわれる水槽の中の原料を箸と杓ですくい上げ、前後左右

たくと、紙すきである。この皮をそいで、煮て、これをから来春にかけて本格化する。小国和紙生産組合を訪ね、作業現場を見せてもらった▼コウゾの皮をそいで、煮て、たくと、紙すきである。職人がすき舟といわれる水槽の中の原料を箸と杓ですくい上げ、前後左右

日 報 抄

民芸研究家の柳宗悦さんの「和紙の美」という随筆は、こんな一節で始まる。「想へば単純な材料に過ぎない。それなのに眺めていて惹きつけられる。手すきの和紙はいつだどて魅力に満ちる」▼植物の繊維に命を吹き込む。なぜ手すきだと紙が温かくなるのか。なぜ太陽の光で干すと紙の味がさえるのか。なぜ冬の水が紙質を守ってくれるのか。なぜ…。その答えは「天与の恵み」と、柳さんは考える▼技法が、県の無形文化財に指定されている小国和紙のふる里・刈羽小国町で、原料となるコウゾの刈り取りが終わった。和紙づくりはこれから来春にかけて本格化する。小国和紙生産組合を訪ね、作業現場を見せてもらった▼コウゾの皮をそいで、煮て、たくと、紙すきである。職人がすき舟といわれる水槽の中の原料を箸と杓ですくい上げ、前後左右

1 総合 12版

(昭和16年7月30日第三種郵便物認可)

(日刊)

にゆすりながらすいていく。手すきといいますがも全身に力を込める。繊維を絡み合わせ、厚さを均一に整える。「体に覚え込ませる」難作業だ。寒い季節ほど美しくすけるという▼小国和紙は雪と深くかかわっている。引いた皮を天日に干し漂白するのが「雪やうし」。すき上げた紙を雪中で丁寧に保存するのを「かんぐれ」と呼ぶ。ちぢりも、強じん度、柔らかな風合いを出すために欠かせない独特の工程だ。山あいの里の知恵でもある▼豊富な雪と澄んだ水。天与の恵みが、厳しい自然に耐え、三百年以上も続く小国和紙の伝統をはぐくんでいると実感する。そろそろ一年を振り返るころ。和紙に向かって来る年の暮れを筆やペンでたたためる。無垢な心で素朴な魅力に触れてみるのもいい。