

市内でも、耕作放棄地を有効活用し、新たな特産品化を目指す動きが活発になりつつあります。そこで、盛里地区でニンニクの特産品化に取り組んでいる「都留市曾雌にんにく生産組合」をご紹介します。この組合は、組合長の朝田彦雄さんを中心に平成16年から「曾雌にんにく生産研究会」を発足させ「研究と改善」を繰り返しながら、「曾雌にんにく」のブランド化に向けて一歩一歩、軌道に乗せつつあります。

また、「曾雌にんにく」の収穫を体験できる「一坪オーナー制度」や、今年度からは、「梅にんにく」など付加価値の高い加工商品をも手掛けていくそうです。

さらに、高齢化に悩む組合と新たなビジネス参入を目指す地元建設業者による協働生産にも注目が集まっています。

曾雌にんにく物語 ～全国に誇れる特産品をめざして～



「全国に誇れる曾雌にんにくを作り、地域を活性化したい」と朝田さん

盛里の将来に不安を感じて

どここの自治体も頭を抱えている、少子高齢化。都留市でも、特に盛里地区でも深刻になっていました。約90世帯ある農家も高齢化が進み、使われず、放棄されてしまっている農地、いわゆる耕作放棄地が目立ってきていました。

「このままでは、この地域は疲弊してしまう」「地域を活性化する方法はないだろうか」と悩んだ末、思いついたのが、ニンニク作り。ニンニクはジャガイモやニンジンなどの他の農作物より高く値がつきます。「村おこし」には最適ではないかと考えました。すぐに、種ニ

ンニクを購入し、自宅の畑に植えてみました。ところが、すべて枯れてしまい、うまくいきません。インターネットで情報を集めたところ、全国的に有名なニンニクの産地、青森県田子町のニンニクが目に残りました。

はじめての販売

早速、青森県の田子町農協を訪ねました。ニンニクの作り方と種を分けていただき、栽培してみました。仲間7人にも呼びかけ、一緒になってニンニク作りに取り組むことにしました。試行錯誤しながら、野菜作りの経験を生かして、収穫まで何とかこぎつけました。

初めてのことでしたが、青森県に負けないほどの粒の大きさと味のおいしいニンニクを生産することができました。そこで、このニンニクを商品として販売することができれば「村おこし」に繋がるかもしれないと考え「曾雌にんにく生産研究会」を立ち上げました。研究会では、栽培から販売に至るまで、

協力して取り組むことにしました。販売については、都内の高級小売店の工場長を紹介してくださる方がおり、本店の仕入れの課長を畑に連れて来てくださいました。その方は、収穫したニンニクを見た瞬間に「これは売れるね」と言ってくれました。実験的に、その小売店の朝市で販売を始めたところ、好評で、売れ行きも順調でした。「将来が開けるかもしれない」と希望を持ったのでした。

失敗の連続

ところが、次の年から、病気と除草に悩まされ、全滅状態の年もありました。高齢化により仲間も減っていく中で「風土が合わないのではないか」、「特産品としては無理ではないか」と考え、悲観に暮れていました。そんな時、青森県立田子高校の校長先生が、田子町でニンニク作りに取り組んでいるPTA会長を紹介してくれました。再度、仲間4人とともに青森を訪れることになりました。会長さんから講習を受け、私たちグループが栽培していた



にんにくを乾燥させる装置。これも手作り。

方法に間違いが多々あることに気づかされました。あきらめかけていた、ニンニク作りを今までの反省のうえに立って、研究と改善に一層励み、継続していくことにしました。

ブランド化に向けて

「曾雌にんにく」のブランド化を目指すには、品質を落とさないよう選定を厳しくし、不良品を出荷しない努力が必要です。そこで、ニンニクの栽培方法の研究、共同出荷、保存方法の研究などを目的に「都留市曾雌にんにく生産組合」を設立することになりました。しかし、設立はしたものの組合としての活動をしていくためには、生産と販売の拡大が重要なテーマとなり、はたして組合として運営が可能かどうか心配でした。そこで、山梨県水田農業構造改革対策事業を紹介され、県と市の補助により、冷蔵庫を備えた施設ができ、組合の拠点が出来上がりました。また、積極的に食のイベントにも参加し、市場の拡大に努めて、組合の存続も細々ながら成り立つてきました。



「曾雌にんにく」のブランド化に向けて、設立された「曾雌にんにく生産組合」