



「とろねぎ」はギュッと押すと断面から水分が溢れ出す。

豪雪地帯である会津にも雪がなかった。周りに遮る物がない畑では、吹きつける風が容赦無く体温を奪っていく。岩手の漁師からも「らった」という漁業用カッパを着て、佐藤さんは畑に現れた。風を通さないで、冬の作業にはこのカッパが最適なのだと言う。「昨日飲み過ぎたー、下向くと酒が出る」と言いながら、ネギを抜きはじめた。街の中心地から車で10分、平坦で大きな畑が広がっているが、周りには他の農家の姿が見えない。「こんな時期に作業するやつ誰もいねえよ」。聞くと、冬が来る前にネギを収穫してしまうのが一般的な栽培方法なのだという。雪が降ると土が湿って機械で収穫できなくなり、全て手作業になるからだ。さらに、例年であれば収穫する前にネギの上に30〜50cm積もった雪をスコップで取り除かなければならない。しかし、そんな手間を惜しまず冬にネギを掘る理由がある。雪に当たって限界まで冷やされたネギは、凍結を防ぐために

細胞内に溜め込んだデンプンを糖に変え、甘い「雪下ネギ」となるのだ。会津はネギの産地なので、秋になると市場にネギが溢れかえって値崩れを起こす。ひどいときには1kg100円を切ることもある。ネギは乾燥に強いが全国的には砂地での栽培が盛んだが、4m土を掘れば地下水が出る会津の土壌では、水分をたっぷり含んだジュシーなネギができる。せっかくなまいネギができるのだから、収穫時期をずらして高い価値をつけられないかと佐藤さんが考えたのが雪下ネギだった。手間がかかりすぎると思われたらやりつらくなる。「ダメと言われたらやりつらくなる」性分の忠保さんは、早速「とろける雪下ネギ」と名付けて販売を始めた。お客さんからの反応は上々で、2017年には「とろねぎ」として商標を登録した。雪下ネギの需要が高まれば、手を抜いた方法で作ってやろうという人が現れて品質が落ちる可能性がある。



働くのも、話すのも、食べるのも豪快に。言ったことは絶対にやる。そして子どものように笑う佐藤忠保さん。

「先月はひと月に28日酒飲みに行ったせいで鼻に疱疹ができてしまった」。そう話す男は、その夜も酒を飲んでいて、「このへんの専業農家でサラリーマン以上に稼いでるのは俺の他にはいねえ。やり方を変えないと、みんな農業で食えねえんだと思うよ。農家は負け犬の集まりだと思わちくねえから、俺は全部自分でやって全部責任持つ。実力できやふんと言わせてやる。いや、なんも言わせねえ。大きな唐揚げを口に放り込み、グググと酒で流し込んで言った。「農家は食いものをつなげる仕事だから、続かねえと意味ねえ。どうしても辞めなきゃなんねえってなったら切腹する」。福島県会津若松市の農家、佐藤忠保(ただやす)さん(32)は言い放った。突如飛び出した切腹という言葉に、彼に宿る会津藩士の魂を感じた。

### とろねぎ

数十年に一度の暖冬の影響で、