

ともに暮らす。ともに生きる。

渡辺 ミヨ子さん [田村市都路町]

「ナツハゼ」に注目し、10年以上前から独自に栽培及び研究を開始。

『やまおとこ』に恋をして、わが子を愛おしむように育て、ガーネットのようにつややかなジャムが誕生



毎日畑に通ってナツハゼの生育をチェック

田村市の東北部、阿武隈山地が南北に走り、四方を山に囲まれた都路町は、澄んだ空気と緑にあふれたところ。反面、霜害に悩まされる自然の厳しさとも向き合わなければならない。
渡辺ミヨ子さんは、「この地域ならではの産品を」と早くから取り組んできたパイオニア。渡辺さんが注目したのは、自生していた「ナツハゼ」だ。「他の作物が霜の被害を受けても、ナツハゼだけは毎年



渡辺ミヨ子さん 真摯な生き方を貫く姿勢を崩さない渡辺さんは、「世の中の流れに反するようなことでも、はっきり言うから変わり者と言われることもあるの」と苦笑い



梅畑の周囲に植えられたナツハゼ。熟すほどに黒みが増す。「生は酸味が強いけど、さわやか」だそう。9月下旬から収穫開始予定。出来たてのジャムは10月中旬から販売開始（昨年は完売）

実をつける様子に、「これだ!」とひらめいたと言う。

ナツハゼは、ツツジ科の植物で、沖縄を除く全国に分布する。5〜6月ごろ緑色や赤色まじりの白っぽい花を列状に咲かせる。葉が夏頃から赤みをさし、紅葉の美しいハゼのように見えることからナツハゼと呼ばれる。秋には実が黒く熟し、和製ブルーベリーとも言われている。「炭焼き後によく自生するの。この辺では、やまおとこと呼ばれてる」と渡辺さんが教えてくれた。

「栽培適地としてブルーベリーの栽培が推奨されていたけれど、この地域にだってそれに負けないものがある。しかも自然に生息している『やまおとこ』があるのに、それを作らないのはおかしいと、この10年、熱心に栽培を進めてきた渡辺さん。「栽培だけではなく販売も考えなくては」と、「収穫した実でジャムを作ってみたら、その色があまりにも美しくて、すっかり虜」に。住宅兼店舗の店舗部分を改造して加工所を設け、ジャムなどの製造

販売を続けてきた。

近年、会津のハイテクプラザがサンプル提供を受け成分分析の結果、アントシアニン含有量の高さが、ブルーベリーの約6倍もあることが判明。感染症や高血圧症に対する効果も認められた。一気に注目され話題となり、栽培する農家も急増している。渡辺さんの作るナツハゼは、現在では生産が追いつかない状況となっている。

昭和32年に教師を辞めて農家に嫁いだ渡辺さんだが、農薬にふれると具合が悪くなる体質だったそう。「役に立たない嫁だった」と苦笑するが、そのことが無農薬栽培に取り組みきっかけになり、添加物などの研究にもつながった。渡辺さんが栽培するナツハゼも、もちろん無農薬。加工品に使用する砂糖なども自然食品のみ。「子供が遊ぶ公園に、多量の除草剤をまいているのを見るとぞっとするのよ。もっと生きることと真剣に取り組んでいかなければならないと思うのよ」。