

店舗名：JA 北九 北九州農業協同組合

産品名：かつお菜



↑家業を継ぎ、かつお菜を育て13年目になる前田博志さん

ギュギュッと縮れて、味わいは濃く、甘く
福岡県が誇る冬の伝統野菜、かつお菜

北九州には、2,000ヘクタールの農地があり、約3,300戸の農家が野菜や米、果物、花などを生産している。作付面積では米が一番だが、生産額では野菜がNo.1。合馬のタケノコ、若松の潮風キャベツ、トマト、しゅんぎくなど、多彩な特産物があげられる中、密かに注目されているのが「かつお菜」だ。



↑漢字では「勝男菜」と書くことから、縁起物として正月に欠かせない野菜の一つとされている

「かつお菜」は、“博多雑煮”にも使われる、福岡県特有の冬野菜。濃い緑色をした肉厚の縮れた葉が特徴で、新鮮なものは触ると“ギュギュツ”と良い音がする。煮るとカツオ出汁に負けないくらい風味豊かな味が出ることからその名前がついたとも伝えられている。

北九州市小倉南区では 10 余りの農家がかつお菜を栽培。45 アールの畑をもつ前田博志さんもその一人だ。9、10 月頃から苗を植え、虫や病気から守り、毎日丹精込めて育てること約 1 ヶ月少々。11 月から 2 月の終わり、3 月の上旬頃まで収穫が続く。



↑畑に力強く葉を広げるかつお菜

かつお菜の収穫は、すべて手作業。1 枚 1 枚、出荷に適した大きさに育った葉を選びながら摘み取っていく。撮影の日は、まさかの大雪。雪は野菜にとって大敵だが、かつお菜は寒ければ寒いほど葉が縮み、それに伴って甘味も増して味が濃くなる。色が濃いのでアクも強いのかと思いきや、アクは少なく下茹でせずそのまま調理できる優秀野菜。お雑煮をはじめとした汁物はもちろん、鍋、すき焼き、おでん、韓国料理のチヂミに入れても、びっくりするほど美味しい。



↑広大な畑で生き生きと育てられるかつお菜たち

カルシウムの含有量は、他の野菜に比べて多く、カロテノイドやビタミン C も豊富。加熱処理しても栄養が損なわれにくいのも嬉しい。前田さんのかつお菜は、現在北九州市内の小・中学校の給食にも採用されている。栄養満点で美味しいかつお菜が子供達の健康を育み、果ては未来の北九州をさらに元気にしてくれるはずだ。

DATA

JA 北九 東部地区野菜部会 かつお菜出荷組合

住所：北九州市小倉南区徳吉西 1-4-11

電話：093-451-9210（北九州農業協同組合）

（取材日：2018年1月12日）