

「サバタケ®」商品名“根曲がり竹とさばのたけのこ汁”ストーリー

(一財)山ノ内町総合開発公社では平成21年9月より、地域資源の掘り起こしや農産物等を活用した商品開発を目的としたプロジェクトチームを立ち上げ、会議を重ねてきました。

「農業と観光の連携」を基軸に、公社を中心として町の観光商工課、農林課、総務課の各担当者や県農業改良普及センター、地方事務所などが参加。またアドバイザーとして(株)産直新聞社編集長毛賀澤明宏氏、(株)日本広告長野営業所長富澤直人氏を招き、幅広い視野からの助言や指導、情報提供等をいただいています。

今回の缶詰は地域資源活用開発会議の中から「特産加工品づくり」の一環として、当初より話が出ていました。

【商品化のきっかけ】としては

- ・ 地域資源の活用（良質の根曲がり竹が採れる環境であること）
- ・ 初夏の短い期間しか食べられないことから、ご当地グルメであっても他の時期では食べることができない。缶詰にすることにより、他の時期でも食べることが可能になり観光客に対しても竹の子汁の認知度を上げる良い機会になる。また初夏の志賀高原を訪れてもらい、採れたての根曲がり竹料理（焼き竹の子、天ぷら、煮物など）を味わいに来て欲しいなど観光活性化へのつながりが期待できる。
- ・ 地元においては当たり前には食べられていた B 級グルメ的な食べ物であるが、TV 番組の「ケンミンショー」でも取り上げられ話題となるなど他の地域から見たときに珍しいものであると同時に、竹の子とさばの水煮缶という組み合わせに意外性や面白みがある。

また、この地方の出身者にとっては懐かしい味としてお土産に使っていただくことができます。

味噌汁の缶詰加工を行っている企業が、県内で見つからなかったため、新潟県魚沼市の加工所へ依頼。3回ほど試作を重ね、コクを出すためさばの水煮缶の汁も入れてもらうなど、できるだけ地元の味に近づくように検討を行ってきました。

根曲がり竹は、志賀高原で採取された天然物だけを使用しています。

根曲がり竹は1本から3割ほどしか正味が取れないこともあり、加工商品で国産のものを扱っているところは多くありません。

皮むきは公社で行ない、節を抜きながら味噌汁用にカット。カット後は町内の工場にて水煮加工をしてもらい、魚沼市の加工所で缶詰にしてもらいます。

ラベルデザインは高知県馬路村の商品を全国的に有名にした PAO デザインの田上泰昭氏に依頼。

面白みのあるデザインで、「たけのこ汁」では手が伸びないという人にも手にとってもらいたいというこちらの意向を伝え、出来上がったのが「サバタケ」のラベルでした。

ラベルを依頼するにあたり歴史をたどったところ、現在では100円程度で購入できるさば缶も、缶詰が出始めた昭和30年はじめ頃においては、さば缶も時々しか食べられないご馳走であったのではないかと結論に至りました。それ以前は身欠きニシンが使われていたそうです。今では根曲がり竹の方が高級になってしまいましたが、山ノ内町では欠かせない初夏の味としてそれぞれこだわりがある、まさに「町民食」です。



「ネマガリダケ」とは

雪国を代表する山菜です。標高1000m前後の北海道～本州中部以北の山地に分布し、高さが1～3mになるイネ科のチシマザサ（千島笹）の別名です。

豪雪の重みに耐え、根本から横に伸びて弓なりに立ち上がる様子から、長野県の北信地方では「根曲がり竹」と呼ばれています。

2000m級の山々に囲まれた山ノ内町志賀高原は根曲がり竹採取には絶好の場所で一級品が採れるところです。

6月初旬から7月上旬にかけ、地元ではたけのこ採りが行われます。標高1500m前後の山に生えるたけのこは、太くておいしいものが採れます。特に志賀高原で採れる物は品質も良いものが採取できます。（地元財産区の会員のみしか採取できません。）

取れたての新鮮なものはえぐみがなく、甘味があって、あくぬきも必要ありません。くせがなくいろいろな料理に合いますが、中でも味噌との相性がよく、この地方ではサバ缶を入れたたけのこの味噌汁を食べる習慣があり、初夏の風物詩となっています。

この時期には志賀高原山内のホテルなどでも1杯400円で各店の味が食べられる催しを行っています。ただし、鮮度が命の食材ですので採ったらすぐに皮をむいて食べるのが基本です。

時間が経つとえぐみも出て、たけのこ自体も硬くなっていきます。そのため道の駅の直売所や近隣の一部のスーパーなどに出回るぐらいで、インターネットの通販（4000円/㎏）でも買えますが、大きな流通ルートはないのが実態です。

また、根曲がり竹が生えているチシマザサのヤブは高さ2メートルぐらいになります。入り込んだら回りが見えなくなるほど群生しているため、実際にたけのこ採りに夢中になって遭難する人もいます。

また、熊もたけのこを食べるため、出会いがしらに熊に襲われるケースもあり、たけのこ採りは命がけの作業でもあります。それもあって、地元でも1キロ1000円前後の値段で販売され、都市部でも高級品の部類に入る山菜です。



たけのこ汁の作り方

材料（3～4人分）

ネマガリダケ	5～7本
サバの水煮缶	1缶
水またはだし汁	適量
味噌	適量（できれば信州味噌）

1. ネマガリダケは皮をむき、根本のかたいところと節を切り落とし適当な大きさに切る。
2. 鍋に水を入れ、ネマガリダケを入れて火が通るまで煮る。
3. サバ缶を汁ごと2の鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
4. 火を止めて味噌を溶き入れる。

サバ缶の他、サケ缶やシーチキンでも代用できます。かきたま風に卵を流しいれてもおいしいです。



*海のないこの地域では、その昔は川魚を入れたり、みがきニシンを入れていたそうですが、昭和30年代に安価なさばの水煮缶が広まり、今に続いています。