とうがらしの王様

万願寺とうがらしといえば、初夏～秋の長い間、市内のスーパーで見かけるおなじみのとうがらし。そのなかでも「スーパーエリート」だけが「万願寺甘とう」を名乗ることができます。

万願寺とうがらしを食べているとき、たまに混ざっている非常に辛い「アタリ」に当たった経験はありませんか？家で食べるならそれもご愛嬌と許せるかもしれませんが、料理店では「アタリ」があってはいけません。「万願寺甘とう」は、誕生からおよそ100年の歳月の中で品種改良を重ね、2012年、ついに「辛味を生み出す遺伝子を持っていない品種」を完成させました。近ごろ類似の大型とうがらしが全国各地で生産されていますが、生産者の努力の結晶である万願寺甘とうは「大型とうがらしの最上級品」ブランドとして全国の一流シェフからも名指しでの注文が絶えません。

昨年、野菜としては近畿圏で初めて国の「地理的表示（GI）保護制度」に認定されました。地域で培われてきた生産方法や気候などの地理的特徴により、高い品質や評価を得ていることを国が保証する制度です。万願寺甘とうはGIマークを包装に記載して販売されている由緒正しい「とうがらしの王様」です。

この地域×食材名のブランド化は、「カマンベール ド ノルマンディ」（いわゆるカマンベールチーズの元祖とされ、製法や生産地域などの細かな規定を満たしたものだけが名乗れる品名）のように、国内だけでなくヨーロッパでも広く浸透している考え方で、万願寺甘とうが今後日本だけでなく世界中から注目される京野菜となる、世界デビューの第一歩とも言えるでしょう。

▲国のお墨付き「GIマーク」

大型で曲がりも少ない「秀品」の万願寺甘とう（実寸大）

教えてくれた人

岡安 賢治 さん
舞鶴万願寺甘とう部会副部会長

万願寺甘とうのように限られた産地のみで作られる農産物には「安定した品質と安定した供給」が求められます。小売店や料理店にとって「仕入れてみたが味や大きさがバラバラ」「毎日メニューに出したいのに供給が不安定」などのリスクがある食材は使いにくいといった事情があります。万願寺甘とうは、このような課題をチームワークで乗り越えました。

生産者は「万願寺甘とう部会」に所属し、講習会に参加したり、生産者同士で研究会を作り、効果的な育て方や肥料などさまざまな情報を共有。チーム一丸となって万願寺甘とうを生産しています。また、採れた万願寺甘とうは農家ごとに出荷するのではなく、選果場に集められ、決められた「秀・優・良」の規格で選別します。直接品物を見られない関東などから注文しても、規格ごとに決まった大きさ、品質の商品が手に入る点が強みです。

また、30～40代の若手生産者も増えてきています。もともと、西方寺地区などで移住者や新規就農者を受け入れ、育てる土壌ができていて生産者同士の助け合いの精神は強く、台風でハウスが壊れるなど甚大な被害を受けた生産者がいると、被害の連絡を受けたほかの生産者が次々と修理や復興のために駆けつけます。ここまでの連携は珍しく、近隣市の生産者からもうらやまれるぐらいです。真っ先に大切にしたいのは地元です。旬の時期に日常的に食べてもらえるよう努力していきます。そして、生産者とJA、市が手を取り合い、市民にとっての宝物「万願寺甘とう」のさらなる全国発信に取り組んでいきます。

◀長年の品種改良で生み出された貴重な万願寺甘とうの「種」は門外不出。生産者の皆さんで来年の作付け分の種を集めます。作業中も肥料や農法などの情報交換は欠かせません。種はJA京都にのくにが管理し、翌シーズン用の苗を育てます。

特濃

舞鶴湾の恵みを凝縮した岩ガキ

夏が旬の岩ガキ。カキといえば一般的に冬のイメージ。その意外性や冬のカキ（マガキ）に比べて身が大きく見た目が豪華などの特長から、高級料理店のシェフからも高い評価を得ています。

「丹後の海 育成岩がき」はいかだにつるして3～4年育成したものを出荷します。20年ほど前に岩ガキが食材として注目され、湾内で取れた天然岩ガキの出荷が始まりました。しかし、乱獲の影響か、数年後から漁獲量が減少。そこで養殖することはできないかと研究が始められました。栄養豊富な舞鶴湾でエサとなるプランクトンが多い水深につるして育てるため、身の大きさや詰まり具合、味の濃さは抜群。水深や育成年数がそろっているため大きさや味の濃さなどの品質が安定しており市内だけでなく都市部の高級料理店で「とっておきの一品」として提供される海の京都の誇れる味覚です。

また京都の「漁師が選んだ、本当においしい魚・プライドフィッシュ」（全漁連）にも選ばれています。

マガキ（冬のカキ）は一回りほど小さい（実寸大）

大きいだけでなく、身が殻いっぱいに詰まっている（実寸大）

教えてくれた人

河畑 貴政 さん
育成岩がき生産者

カキといえば広島や宮城などが有名ですが、岩ガキは北陸、山陰、九州北部など日本海側に産地が多いです。舞鶴産の特長は「特大サイズ」も生産していることで、流通する一番大きいサイズのものも多く生産しています。また、安全と安心にもこだわり、ぜひ生食してほしいという思いから、府漁協で紫外線殺菌水槽を設置。厳しい基準をクリアした岩ガキを出荷しています。また、関東では殻が平たく丸いものが好まれるなど、出荷先のニーズにも応え、全国から注文されるような岩ガキづくりに取り組んでいます。