

特集

日本の清流から消えゆく 「じゅんさい」を守る

泥臭い農作業をインターネットで発信、同級生コンビの奮闘

じゅんさいという珍しい植物をご存知ですか？清らかな水でしか育たない水草の一種で、ゼリー状の膜につつまれた新芽や茎が高級食材としてお吸い物の具などに用いられます。秋田県三種町は世界遺産、白神山地からの清水が流れる町。この場所でじゅんさいを守り育て、魅力を発信しているのが安藤賢相さんと近藤大樹さんです。じゅんさい沼と共に生きる、同級生コンビのお話をご紹介します。

親友との再会「じゅんさい作りを手伝わないか？」

「じゅんさい作りを手伝わないか？」同窓会で再会した親友同士のふとした会話から、物語は始まりました。じゅんさいの生産高日本一を誇る三種町で生まれ育った近藤大樹さんは、26歳で帰郷。自宅でひとり独学でデザインやウェブの勉強をしていたところに、「町の特産物をインターネットで販売したい！」と目を輝かせる安藤賢相さんから、白羽の矢が立ったのでした。ホームページを作成する事になった近藤さんはじゅんさいの魅力を独自のセンスとアイデアを凝らして発信し始めました。

消えゆくじゅんさい沼。生産量は1/3に！

高級食材として知られるじゅんさいは、万葉集でヌナワ（蓴、沼縄）と呼ばれ、詠われるほど古くから親しまれた食材でした。かつてじゅんさいは日本各地に自生していましたが、清らかな水の中でしか育たないため、開発や水質の悪化とともにその姿を消していきました。白神山地からの清流が流れる三種町でも、自生していた種が減少。町をあげて栽培へ舵を切りましたが中国産の安いじゅんさいの大量輸入や日本人のじゅんさい離れも加わり、三種町のじゅんさいの生産量は1/3に減ってしまいました。



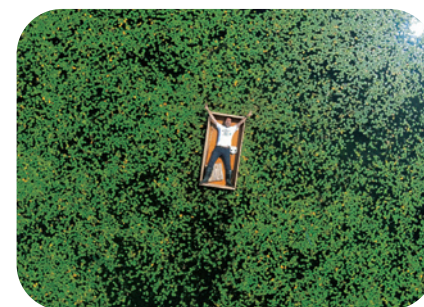
じゅんさいを摘み取りしている様子

じゅんさい沼を守る人々

この地方では、「採り子」が小舟に乗りじゅんさいを摘む風景が夏の風物詩として親しまれてきました。水の中で育つじゅんさいの栽培は、機械が使えないため全てが丁寧な手作業で行われます。祖父の代からじゅんさい農家を営む安藤さんは長い時で1日に8時間、腰まで沼に入り草取りをします。収穫期に行う草採りはじゅんさいの生育を促すための大切な作業ですが、忙しく沼に入れない日もあります。



秋田県三種町
近藤大樹さん(左)
安藤賢相さん(右)



摘み取りの小舟に乗りじゅんさい沼に浮かぶ近藤さん

それでも「短い時間でも沼に入ると心が救われる気がします、不思議ですが沼を守るという使命を感じます」と生産現場で汗を流します。

生産現場に光を当て、 じゅんさいの魅力を発信！

一方近藤さんは、ホームページの作成はもちろん広報に関わる仕事を全てひとりでこなすようになりました。無人航空撮影機「ドローン」を操作し、空から見たじゅんさい沼の美しい風景を撮影。鮮やかでいきいきした写真や動画が、消費者から見えにくい生産現場の魅力を伝えます。インターネット販売の売上は増加、彼らの奮闘もまた消費者の心を掴んでいきました。じゅんさいを守り、育て、魅力を発信し続ける2人。じゅんさい沼に浮かんだ夢を追う、同級生コンビの旅はこれからも続きます。



「沼を守る」安藤さん

じゅんさいの健康情報

ゼリー状の膜に包まれ、見た目にも涼しげなじゅんさい。つるつる、ぷりぷりした独特の食感が特徴ですが、このぷりぷりに健康成分がぎゅっとつまっています。



ムチンで粘膜の保護

独特のぬめりを持ったムチンはオクラ、納豆、うなぎのネバネバの元でもあります。粘膜を保護するはたらきがあるため胃の粘膜を強化し、胃潰瘍や胃炎の予防に効果があると言われてい

ポリフェノールでガン予防

じゅんさいは緑茶とほぼ同じ量のポリフェノールが含まれています。ポリフェノールは強い抗酸化作用があり、ガン予防や細胞のアンチエイジングに効果があるといわれています。

「食」つうしん。

いつも弊社の商品をご利用いただき、誠にありがとうございます。「食」つうしんは、東北で活躍している漁師さんや農家さんを集集し、東北復興を応援しております。また、あなた様の健康を「食」からもサポートしたく、東北の漁師さんや農家さんと協力して旬の健康食材を集集としてます。ぜひ、健康な毎日をお過ごしいただくためにお役立ていただければ幸いです。「食」つうしん。編集部一同