

勝山で守り続ける、伝統野菜 松川さんの勝山水菜

シヤキシヤキとした食感 深雪の下で育つ勝山水菜

勝山水菜は、江戸時代から勝山市で作られている伝統野菜。一般的な水菜と比べて茎が太く、食感も味も異なります。「白水菜」と「青水菜」の2種類あり、松川さんが育てているのは「白水菜」で、色が薄く、シヤキシヤキとした食感で、ほのかに甘くて苦味が少ないのが特徴です。

松川さんは、「トンネル栽培」と呼ばれる昔ながらの露地栽培で勝山水菜を育てています。「10月頃に種をまき、15センチ程に伸びたところで畑に植え替えます。勝山は雪が多く、早いときは11月頃から降るのですが、一度雪の下になることで甘みが出るんですよ」と語る松川さん。12月下旬頃に雪をかき、畝の間に荒土（地区）の山から引いた水を流し



Profile

松川農園
(勝山市)
松川 隆さん

2007年に、専業農家へ転身。ネギを中心に、勝山水菜などの野菜を栽培。現在、14アールの畑で、勝山水菜を育てています。

て雪をとかし、株の中心だけを残してビニールのトンネルで覆います。2月頃、雪深い厳しい寒さのなか、トンネルの雪をかきビニールを外して、新しく育った菜づ葉を、手作業で収穫。真冬の井戸水で洗って出荷します。



親から子、世代を超えて 昔ながらの栽培法を継承

松川さんが勝山水菜を作り始めたのは、2003年頃。当時は、工場を営みながらの兼業農家でした。「郡地区の農家さんから種を分けてもらい、試行錯誤しながら栽培しました。ときには自己流になって失敗したこともあり、ます」と振り返ります。

それでも「農薬など、使わなくていいものは使わずにやりたい」、「特徴のある野菜を作る

方が、今からの時代にあうのでは」という思いから、寒さに強く、虫がつきにくい伝統野菜勝山水菜にこだわってきました。今も農薬や化学肥料をできるだけ減らし、雪の中で作業する昔ながらの栽培方法を守り続けています。その誠実な姿勢に、たんぼツアーで訪れた組合員のみなさんからは「大変な苦勞をして作られているのがわかった。感謝の心でいただきます」という声が寄せられています。

「やはり大切なのは、きちつとしたものを作ること。これからも

伝統を絶やさず、後世に守り残していきたいです」と語る松川さん。2017年から息子さんも就農し、世代を超えて勝山の伝統野菜を受け継いでいます。



▲たんぼツアーの様子



オススメの食べ方



※（次回2月2・4回（ふくい〜な））※天候に左右されやすいため、遅配になる場合もございます。

勝山水菜の中でも、白水菜は苦味が少なく、料理の幅が広いそう。「サッと茹でれば太い茎も柔らかく、おひたしにする人が多いのですが、お味噌汁に入れても美味しいですよ」と松川さん。煮るときは一度サッと茹でてから、油で炒めるときは生のまま調理を。煮物、炒め物、サラダなどアレンジを楽しんで。

基本の茹で方



勝山水菜のおひたし

塩少々を加えたたっぷりの湯に根元から先に浸しサッと茹で、冷水にとり4〜5cmに切る。茹ですぎないのがポイントです。

※茹でる前に根元に十文字の切込みを入れると、むらなく早く火が通ります。



参考レシピ(10・11ページ)▲