

# 追跡

# 追跡 わさの 邑美人

J A 邑楽館林の厳しい基準をクリアした、品質の高い白菜。その名も『邑美人』。白菜『邑美人』は秋から冬にかけて、群馬の風物詩の、からっ風が吹く中、その厳しい寒さに耐え、大きく育ち、甘さを蓄えます。収穫期は寒さの厳しい11月～3月。今回の特集ではその『邑美人』に迫ります。農家から収穫され、出荷された『邑美人』は一体どこに行くのか。それでは『邑美人』の追跡取材開始。

Profile  
名前  
邑美人(むらびじん)  
特徴  
冬の寒さに耐えると、肉厚なボディに。甘みもたっぷり  
生産地  
邑楽・館林地域



## 追跡1 J A 邑楽館林の担当者に聞く

### 邑楽の美しい白菜 それが『邑美人』

邑楽 館林地域では、昭和40年頃から白菜の栽培が始まったといわれています。その後、平成13年から『邑美人』というブランド白菜として、出荷が始まりました。県内でも邑楽町は秋冬白菜の出荷量が最も多く(下表1参照)、全国的にも有数の産地となっています。

当時、J A 邑楽館林(以下、J



おいしい白菜を作ってもらうために研修会などを行っています



A)では、西邑楽地区で栽培されている白菜をもっと活性化しようというところから、ブランド化が始まりました。名前の由来は邑楽の『邑』という字、美しい白菜ということから『美人』という文字をつけて『邑美人』という名前がつけられました。

### 厳しい検査をクリアした白菜 それが『邑美人』

ブランド白菜は他にも全国にあります。『邑美人』はどこにも負けない自信があります。なぜなら、他のどの産地よりも厳しい検査を行っているから。これが、邑美人の品質の高さ、そしておいしさにつながっていると思います。

## 厳しい検査基準で ブランドとしての価値を

J A 邑楽館林  
園芸部園芸流通課  
白菜担当  
本間 拓也さん

出荷された白菜を箱から取り出し、抜き打ち検査を行う

表1 県内の主な秋冬白菜の産地

市町村名	作付面積 (ha)	収穫量 (t)
邑楽町	45	3720
伊勢崎市	50	1250
館林市	10	380

参考:「平成27産秋冬白菜統計資料」(JA全農ぐんま)

葉は、独自の基準である全12項目をクリアしなければいけません。結球度・葉の詰まり具合・葉色・株尻・花芽の長さ・病虫害や鳥害の有無など、基準はとても厳しいです。中でも鳥害についての検査は、他の産地ではあまりないと思います。少しでも鳥害があればその白菜は出荷できません。

防鳥ネットを張って、鳥害から白菜を守っています



### 農家が手間暇かけた白菜 それが『邑美人』

正直、基準をクリアしていたために、立場上厳しいことを言うことも多く、つらい立場というのが本音……(笑)。けれど、農家さん一人一人がブランドの維持のために高い意識を持って作ってくれているので、私たちもそれに応えるため、そしてこれからもおいしい白菜をお届けするため、厳しい検査を行います。

今年の冬は農家さんが手間暇かけて作った、愛情がいっぱいの白菜『邑美人』を食べてみてください。

# 新規就農者 SAITO TAKASHI

## 先輩たちの知恵が たくさん詰まった『邑美人』

### Support Info 【国・県・町の主な新規就農支援】

●国  
【青年就農給付金】  
経営が不安定な就農前後の認定新規就農者に対して給付金を給付。  
【青年等就農資金】  
認定新規就農者が必要な施設や機械を購入する際に利用できる無利子の制度資金。

●県  
【農業体験事業】  
県内での就農を計画する農業未経験者に対する就農体験事業。  
【就農留学事業】  
県内で就農する認定新規就農者が先進農家などで研修する場合、借家費用の一部などを助成。

●町  
【青年就農者営農支援資金】  
青年就農者が5年間営農継続した場合に営農継続支援金を給付。  
【指定野菜等生産推進事業】  
新たに指定野菜等の生産に取り組む場合に必要となる機械やハウスなどの整備費用の一部を助成。

※認定新規就農者とは・・・農業経営基盤強化法に基づく青年等就農計画を作成し、市町村長の認定を受けた者。

各事業の詳細については農業振興課農政係(☎47-5027)までお問い合わせください。

私も制度を利用して、トラクターを買いました

5年の修行を経て  
おとし、念願の独立へ  
農業を始めたのは22歳の時でした。大学卒業を機に、深谷市の農業法人に就職。5年間、そこで修行をしていました。そして、おとしの12月に独立。邑楽町で新規就農しました。  
自分は実家が農家でなかったもので、土地もない、機材もない……、新規就農って……、という感じでしたが、そんなとき役場・



白菜農家  
齊藤 亮さん(30歳)  
(前原・4区)

「JA・県の職員のかたが相談に乗ってくれました。そして、就農に関する制度を教えてくださいました。無事に就農できました。農家の先輩たちの知恵が  
おいつくづくる」  
もともと私も露地野菜の栽培をしていたので、前職のノウハウを

ウを生かしてネギでもやろうかと悩んでいました。けれどJAの職員さんから「せっかく邑楽町で露地野菜を作るなら、特産の白菜をやったほうがいい」とアドバイスをもらい、「邑美人」を作り始めました。  
今は始めて2年になりましたが、白菜も最初よりはきれいにできていくかなと、自分では思っています(笑)。  
これも農家の先輩たちが親身になって、おいしい「邑美人」を作る知恵を教えてくださいましたからだと思います。  
もし今後、新規就農を考えている人がいれば、ぜひ白菜「邑美人」を一緒に作りましょう。先輩たちの知恵がたくさん詰まった白菜。あなたも作りたくなってみませんか。

# 邑美人は なぜおいしい？

―就農したきっかけは？

弟 私が就農したのは、5年前のこと。祖父の病気がきっかけで、就農しようと決意。その後、兄が2年前に就農しました。

―なぜ「邑美人」はおいしい？

兄 「邑美人」のおいしさは、気候、そして土壌ですね。冬に吹く、自転車もこげないくらい強い風(赤城おろし)といわれる。は白菜が甘みをため込むのに必要不可欠。また、白菜に適した良質な土壌も大事ですね。うちも先祖から受け継いだ土地があります。先祖には感謝ですね。

それと、農家の手間は一番のおいしさにつながっているんじゃないかな。

弟 それはあるね。だって、「邑美人」の基準ってすごく厳しい。私も最初は、全然基準がクリアできなくて(泣)、すごい悔しかった記憶があります。だって、頑張った白菜がそのまま返



白菜農家  
松島章倫さん(29歳)  
(本郷江原・29区)

# 松島兄弟 先祖から受け継いだ土地 失敗から学んだ経験 MATSUSHIMA BROS

されちゃうんですよ。ほんとむかついていました(笑)。今思えば自分が悪いんですけどね。

―「邑美人」作りは大変？

弟 正直、最初の3年間は苦労しました。白菜に良い条件がそろっても、簡単においしい白菜は育ってくれません。病気とか虫には泣かされましたよ。今はやっとコツをつかめてきたので、ようやく満足できるものができるようになりました。だから、今はすごく楽しいですよ。

兄 確かに他のどの野菜よりも、手間も労力もお金も……笑。いっぱい掛かっているから大変なこともあります。

けれど、良い白菜ができたときは、すごくうれしくて、楽しいですよ。

―「邑美人」へのこだわりは？

弟 こだわりは、たくさんありますよ。特に苗作りにはこだわります。苗作りで、白菜が決まるよ



白菜農家  
松島圭祐さん(27歳)  
(本郷江原・29区)

うなものなので、ほとんど他の人には触れさせません(笑)。  
兄 苗は、失敗できないからね。私でさえ、ほとんど触れさせてくれません。弟がそこまで、愛情を注いでる苗なので、私も雨が降ると、畑からすっ飛んできて、すぐにビニールを掛けますね。

―今後の目標は？

兄 これからも、おいしいものを作り続けるので、皆さんぜひ白菜「邑美人」を食べてください。  
弟 これからも、規模拡大します。負けず嫌いなので(笑)。まだまだ、「邑美人」作りますよ！



赤城山から吹く冷たい風が白菜の甘みを生む。また、寒さから守るために白菜の先端(頭)を縛る。どちらも「邑美人」のおいしさに不可欠

# 邑美人はどこへ？

生産者の愛情を受けて大きく育った白菜「邑美人」。収穫された「邑美人」は一体どこへ向かうのか……。2軒の農家の収穫作業、出荷、店頭へ並ぶまでを追跡取材。

## 白菜を収穫



白菜の根元に、専用包丁を入れ収穫。収穫作業はかなりの重労働。切り出した白菜は葉を整え、株尻を切って美しい見た目に



畑には、害虫から白菜を守るためのトラップを設置

白菜農家 新井 満さん (坪谷・22区)

## 白菜の箱詰め



箱詰めされる白菜にも気遣いあり。外葉を上に向けて、箱を開けたときにきれに見えるようにと

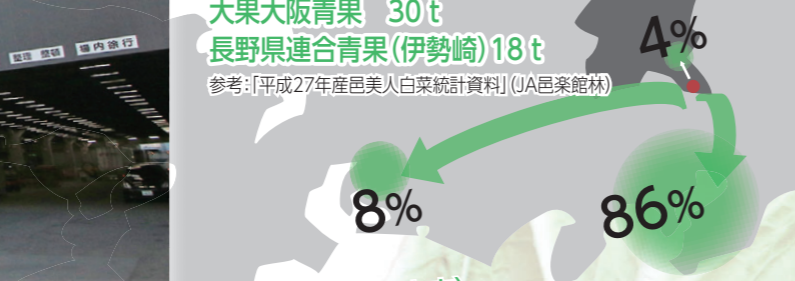
白菜農家 新島百恵さん (石打・20区)

切り出した白菜は、畑でそのまま箱詰め。箱が次々と並べられていく。箱が泥で汚れないように、白菜の葉のじゅうたんが畑に敷き詰められる。ここにも気遣いあり。箱詰めが終わると、トラックの荷台に山積みにして、出荷の準備。多い日は、500ケース以上になることも……

いよいよ市場へ。東京都国立市にある東京多摩青果市場に到着。昨年は124tの「邑美人」を入荷(右図参照)。市場では「生産者」と「仲卸業者・小売業者」の間に立ち、需要と供給のバランスや品質の優劣などを考慮して、公正な価格を決定する

## 邑美人の主な市場ルート

- 東京多摩青果 124t
  - 東京荏原青果 106t
  - JA全農青果センター(東京) 59t
  - JA全農青果センター(神奈川) 59t
  - 大果大阪青果 30t
  - 長野県連合青果(伊勢崎) 18t
- 参考:「平成27年産邑美人白菜統計資料」(JA邑楽館林)



時刻は午後10時。夕方に邑楽町を出発した「邑美人」は市場へ到着。翌日の出荷に備えて、次々と並べられていく。全国から集まった野菜や果物たちとともに

## 邑美人について聞きました Interview

邑美人の品質は最高長く出荷していただいている「邑美人」。やはり、品質は他の産地の白菜と比べても最高だと思います。もちろん、味も最高です。産地の熱意が白菜に表れている気がしますね。そして、市場にとって重要なのがロス(廃棄)を少なくすること。その点「邑美人」は、とても優秀です。これからも、良い白菜お待ちしています。



多摩青果市場 白菜担当 木脇和之さん



そして、ついに白菜発見! 担当者によると東京では束白菜やカット白菜で売られるとのこと。そして、よく見ると…群馬県産「邑美人はくさい」の文字!!!! ようやく、発見。追跡終了 ※右と上の画像に一部加工を加えています。

## Interview 邑美人について聞きました

色味や葉の詰まり具合はイネ!

白菜は、漬物とか鍋とかで食べるから家庭には必須。「邑美人」もよく買いますが、色味や葉の詰まり具合はいいと思うよ。けれど、味は店頭じゃ分からないからね……(笑)。どんなところがおいしいか、一目見て分かれば、もっと手に取るかもしれないね。じゃないと値段で決めちゃうよ! 主婦は。



主婦 坂田啓子さん (東京都日野市)

## スーパーアルプス(東京都日野市)



そしてスーパーへ向かった邑美人。西東京を中心に29店舗を展開するスーパーアルプスさんに白菜「邑美人」があるという。いざ店頭へ

## 西邑楽野菜集荷センター



JA邑楽館林の厳しい検査基準を通った白菜「邑美人」は次々とトラックに積まれていく。いよいよ市場へ

## 邑美人について聞きました Interview

プライド持ってやってるよ

づくりは、プライド持ってやってるよ。みんなにうまい白菜を食べしてほしいからね。やっぱり食べた人に笑顔になってもらいたいしね。それと、今は学校の給食にも使ってもらって、子どもたちに食べてもらってる。白菜食べて、白菜のように大きく育てな!



白菜農家 新島正彦さん (石打・20区)

# 教えて！ 『邑美人』レシピ

松島兄弟の母、  
松島満さんが  
邑美人レシピを  
教えてくれました



主婦  
松島 満さん  
(本郷江原・29区)



## 白菜と豆腐のトロトロ鍋

### ●材料(5人分)

- 邑美人白菜……………半分
- 豚バラ肉(薄切り)……………300g
- 絹豆腐……………2丁
- 水……………1200cc
- 重曹……………小さじ1

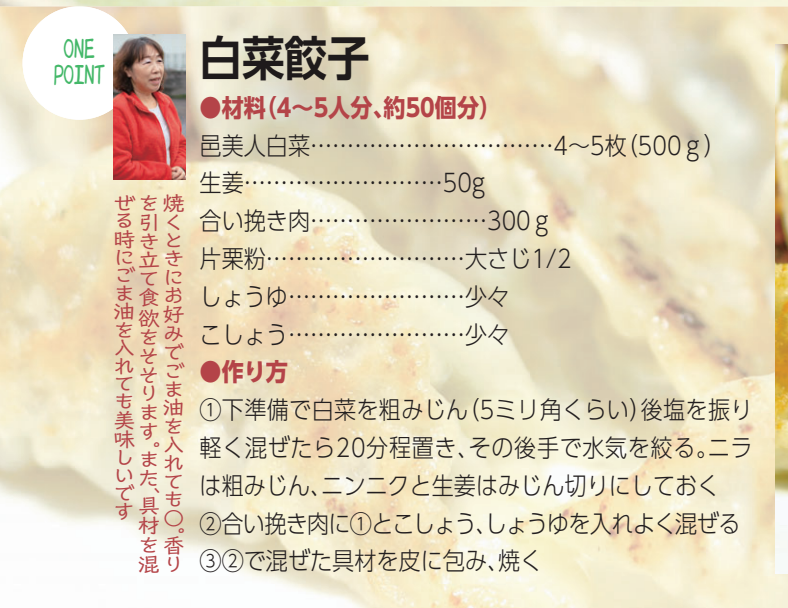
### ●作り方

- ①水が入った鍋に白菜の芯を入れ中火にかける
- ②豆腐と重曹を入れてふたをする。5分ほど経ったら白菜の葉の部分の鍋に入れる
- ③10分程経ったら、アクを取り、豚バラ肉を入れる
- ④肉の色が変わってきたら完成。お好みでポン酢、刻んだユズとネギをかけて食べる



ONE POINT

重曹を入れることで、白菜と豆腐がトロトロになります。ただし、入れすぎには注意してください。お好みで他の野菜を入れてもおいしいです。



## 白菜餃子

### ●材料(4~5人分、約50個分)

- 邑美人白菜……………4~5枚(500g)
- 生姜……………50g
- 合い挽き肉……………300g
- 片栗粉……………大さじ1/2
- しょうゆ……………少々
- こしょう……………少々

### ●作り方

- ①下準備で白菜を粗みじん(5ミリ角くらい)後塩を振り軽く混ぜたら20分程置き、その後手で水気を絞る。ニラは粗みじん、ニンニクと生姜はみじん切りにしておく
- ②合い挽き肉に①とこしょう、しょうゆを入れよく混ぜる
- ③②で混ぜた具材を皮に包み、焼く



ONE POINT



焼くときにお好みでごま油を入れても◎。香りを引き立て食欲をそそります。また、具材を混ぜる時にごま油を入れても美味しいです。

追跡



取材を終えてー

今回の取材では、白菜『邑美人』って一体どこで食べられているのかな……。と一つ一つの疑問から、始まりました。そして、追跡開始。

追跡していくと、おいしい白菜を作るために相当な努力、そして努力、愛情など農家の思いがたくさん詰まったものだと感じさせられました。

そして、東京の市場へ。気づけば、取材してきた、邑美人の良さや農家さんの思いを熱く語っていました。しかし、返された言葉は思い描いていたものとは少し違いました。「邑美人はおいしいのは分かるけど、味は目に見えないからね。消費者に売るためには目に見える情報もないとね。良いものなのだからもっとPRした方がいいよ」と。心が痛かったです……。農家の思いや努力を取材してきたので余計。ブランド野菜を認知していくにはやはりPRが非常に大事なことでと痛感させられました。

けれど、これだけは言えます。白菜『邑美人』は本当に良い白菜。そして、邑菜が誇れる特産品だと思えます。「邑菜町には白菜『邑美人』があるよ」こんな言葉が普段の会話から聞こえてくればと願います。そう、まずは身近なところから……。 (本澤)

白菜『邑美人』