

特集  
～信州の伝統野菜～  
**ぼたんこしよう**



北信州の斑尾山の麓、中野市永江地区を中心に、昭和初期から自家用として栽培が続けられてきたトウガラシの一種「ぼたんこしよう」。今日は、7月中旬ごろに収穫の時期を迎え、霜が降りる10月下旬ごろまで味わえるぼたんこしようを特集します。

種の付いている白い芯の部分に強烈な辛み成分があり、肉厚な果肉の甘みと絶妙に調和され、辛さの中に甘さを感じるような癖になるうま味があります。

農家有志が保存会を創設

これまで限られた地域で栽培され、各農家独自の方法で行っていた自家採種から、品質の向上や安定化を図るため、栽培方法の研究を行い、良質な種を継承することで、昨年は合計10kgの安定した収穫を行うことができました。

かつて、ぼたんこしようは、ピーマンとの交配が進み、樹によつて形がつぶれて細長い実になつたり、実が大きくならなかつたり、辛みが薄いものが目立つようになりました。そこで、平成20年3月、ぼたんこしようの保存と普及を目的に永江区の農家有志が集まり、「斑尾ぼたんこしよう保存会」を設立し、本来の特徴を持つ種の保存に乗り出しました。

名前の由来は  
ボタンの花に似ているから

肉厚な果実の先端周辺には、深い溝があり、複雑な形状がボタンの花のように見えることに加え、一部地域ではトウガラシのことを「こしよう」と呼ぶことから、「ぼたんこしよう」と呼ばれるようになつたと伝えられています。

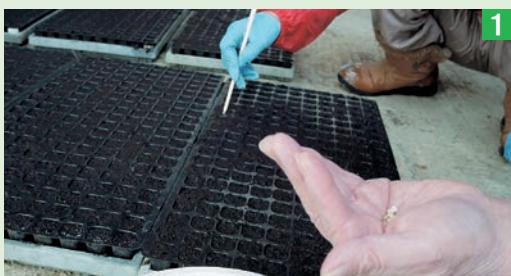
高冷地でないと  
辛く大きくならない

普通のトウガラシは比較的温暖な気候を好みますが、ぼたんこしようは冷涼な気候を好み、千歳近い標高の地域でしか辛く大きくなりません。トウガラシのような辛さと、ピーマンのような果肉に、甘さを持ち合正在するものが特徴です。

保存会では、会員22人が毎年講習会を開いて栽培技術を高め、収穫が始まると夏には「斑尾ぼたんこしようまつり」を開催し、ぼたんこしよう



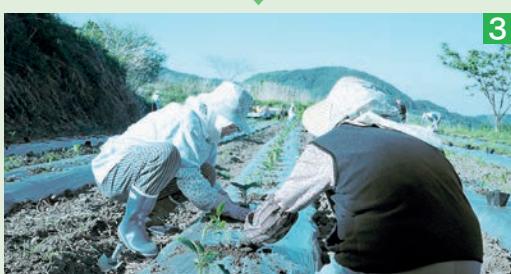
## 収穫までの大きな流れ



1



2



3



4



5

1 形と大きさの良い実から採種し、保存しておいた種を小さいポットにまく。▶2芽が出て5㌢くらいになったら大きいポットに移植する。▶3苗が15㌢くらいに育ったらマルチをかけた畑に定植する。▶4畠間には病気や土壤の暑さよけ対策のため新聞紙と稻わらを敷き、苗が倒れるのを防ぐため、支柱を立て、ネットをかける。▶5手に持った感じが硬くて、表面につやが出てくると収穫のタイミング。

## 信州の伝統野菜に認定

長野県では、地域の気候風土に適応した信州の伝統野菜をこれからも伝え続けていくために、平成19年度に「信州の伝統野菜認定制度」を創設しました。「来歴」「食文化」「品種特性」の基準を満たす野菜を「信州の伝統野菜」として選定しており、現在、長野県全体で75種類の信州の伝統野菜が選定されています。

さらに、伝承地の生産者とそこで栽培される信州の伝統野菜を認定しており、伝承地栽培認定を受けています。

受けた生産者グループは「信州の伝統野菜認定証票」（認定マーク）を表示して出荷・販売することができます。

このマークは、信州の伝統野菜を守り、食文化を次世代に継承していくこうという生産者の思いを示しています。

斑尾ぼたんこしよう保存会のぼたんこしようは、平成20年4月から伝承地栽培認定を受けています。

平成24年には、遊休荒廃農地を利用してぼたんこしようを生産し、加工品を作る「ぼたんこしようファーム有限責任事業組合」を、保存会の会員が中心になって設立しました。今年は組合として20㌶の畑で栽培しているほか、規格外品を使つた加工品を製造するなど、生産・加工・販売を農家自らが行う6次産業化を進めています。

### 農家自ら加工・販売に取り組む 6次産業化にもチャレンジ

を販売したり、料理の提供をしたりして、認知度向上と普及に努めています。



▲「栽培技術を高めながらぼたんこしようのブランド化を進め、地域が元気になれば」と意気込む斑尾ぼたんこしよう保存会会長の大内ふじ子さん（写真左）と、保存会の発起人で会計の松野富子さん（写真右）