



湯めぐりワンコの 第9回 寄り道 さんぽ道

箱根 大涌谷



案内犬
ワンコ後藤
街のへんなものを愛し、たいがい徒歩で移動します。
全国のお湯処を旅しつつ、寄り道で見つけた隠れた
名所を案内します。 <http://hotespa.blog33.fc2.com/>

大涌谷に遊ぶ
子供の頃、たしか「地球は生きている」というタイトルだったと思います。溶岩が生き物のように動く姿に、地球が持つエネルギーをわかりやすく感じたことを覚えています。
そこまでダイナミックではありませんが、大涌谷は手軽に地球の「息吹」を感じられるスポットです。強羅駅からケーブルカーで約9分、早雲山駅でロープウェイに乗りかえると、山肌には白い雲のような火山ガスが立ち昇る、大涌谷の景色が眼下に広がります。約8分、山の頂上に位置する大涌谷駅に到着。岩肌から噴き出るガスは有毒ですが、安全な場所の柵にさえぎられた岩の上に手をかざすと、地熱を感じる場所もあるほどです。早雲山周辺で噴出する温泉の、いわば「自然のポイラー」なのでしょう。また、その荒涼とした景色の向こうに見えるのは富士山です。天気によれば、まさに「日本一」の姿に出会えるでしょう。
温泉はモチロン、ここでもう一つ有名なのが温泉で真っ黒に茹で上げられた「黒たまご」です。レトロ感あふれる紙袋には



箱根強羅温泉 季の湯 雪月花
〒250-0408 神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300
TEL 0460-6-1333 FAX 0460-2-0051
総客室数:全160室
チェックイン:15:00(最終24:00)
チェックアウト:11:00



「箱根強羅温泉 季の湯 雪月花」
強羅駅から徒歩1分。全室にヒノキの露天風呂が備わった客室に、九種類のお湯が楽しめる大浴場。強羅温泉と大涌谷強羅温泉の2ヶ所の源泉から引くお湯は掛け流しです。



「一つ食べると7年寿命が延びる」とあり、「玉子茶屋」の前では、老若男女、国の内外を問わずいつも誰かが卵を食べています。
玉子茶屋までの道は、かなり険しい自然遊歩道なのですが、卵自身は「専用ロープウェイ」で硫黄泉へとまっしぐら。モーター音がしたら、空を見上げてみてください。卵を満載したカゴが、青空をシューッと滑っていくのが見られると思いますよ。
次回は1月6日発売号掲載予定。

昔は「大地獄」と呼ばれ、今もお地蔵様が奉られている大涌谷ですが、なぜか荒涼とした場所には「お地蔵様」を置くのが日本人の習性の様です。それは、お地蔵様が地獄を訪れて助けてくれる有難い仏様だから。鎌倉時代には、一般人でもお金を出し合って仏像や石塔を作るようになりますが、となると「もしも」の時にはレスキューしてくれるお地蔵様…作っちゃいますよねえ。

ホテルの詳細情報はホテル事業紹介ホームページへ
<http://www.hotespa.net>



宿泊プレゼント
1泊2日1組(2名様)
ハガキに必要事項をご記入の上、下記宛へお送り下さい。尚、当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。
※個人情報には適切に管理し、第三者に提供することはありません。
①郵便番号②住所③氏名④電話番号⑤年齢⑥職業
〒101-8621 東京都千代田区外神田2-18-8
(株)共立メンテナンス 広報室
[YW 強羅 宿泊プレゼント係]まで
平成19年1月10日消印有効



〒101-8621 東京都千代田区外神田2-18-8 ●札幌支店・仙台支店・名古屋支店・関西支店・九州支店
<http://www.kyoritsugroup.co.jp> 証券コード 9616

作ってます!



タマネギ農家の西田秀樹さん(右)と打ち合わせをする岡本さん。生産農家と消費者の声を品種改良に生かす

大きな可能性を持っていますが、流通が壁になってくるのです」
タマネギで流通業者が重視するのは、日持ちの程度や硬さだという。消費者は軟らかくておいしいタマネギを求めているとしても、流通側の事情で、スーパーの主力商品にはなりにくいというのが現実だ。
思い通りに品種改良をしたい、という気持ちが強かった岡本さんは、赴任地の北海道で独立を決意する。栗山町の妻の実家に身を寄せ、たった一人で「植物育種研究所」を1999年9月に立ち上げた。

では、どのタマネギを組み合わせれば、狙い通りの新しいタマネギが出来るのか。岡本さんの方法は、徹底していた。
「タマネギは、男爵やメークインがあるジ

国内の19品種に限らず、アメリカ、ヨーロッパからタマネギのタネを取り寄せ、合計約100品種のタマネギのゲルセチン含量を調べたのだ。タマネギは、国の機関である北海道農業研究センターで2年にわたり栽培。共同研究としてまとめた。岡本さんが話す。
「同じタマネギといっても、品種によって、ゲルセチンを非常に多く含んでいるものから、全く含んでいないものまで、大きな差がありました」
この研究で分かった、ゲルセチンを豊富に持っている北米系の2品種を交配させてタネを採ったのが、さらさらレッドだ。起業から初出荷までわずか6年。品種改良に必要な材料を豊富に用意していた北海道農業研究センターとともに取り組んだことが、大幅な時間短縮につながった。

さらさらレッドの生産者の一人である西田秀樹さん(47)は、この新品種に対する期待についてこう話す。
「タマネギは、男爵やメークインがあるジャンルで分かった、ゲルセチンを豊富に持っている北米系の2品種を交配させてタネを採ったのが、さらさらレッドだ。起業から初出荷までわずか6年。品種改良に必要な材料を豊富に用意していた北海道農業研究センターとともに取り組んだことが、大幅な時間短縮につながった。」
さらさらレッドの生産者の一人である西田秀樹さん(47)は、この新品種に対する期待についてこう話す。
「タマネギは、男爵やメークインがあるジャンルで分かった、ゲルセチンを豊富に持っている北米系の2品種を交配させてタネを採ったのが、さらさらレッドだ。起業から初出荷までわずか6年。品種改良に必要な材料を豊富に用意していた北海道農業研究センターとともに取り組んだことが、大幅な時間短縮につながった。」

狙いは、最初からタマネギ一本に絞っていた。岡本さんが話す。
「タマネギは、交配してタネを採れるようになるまで、2年かかります。2か月程度で生育するホウレンソウなどの葉物の野菜に比べると、時間がかかります。研究者も少ない。でも、生産量は大きい。消費者の細かなニーズにこたえていけば、可能性はあると思います」
コンセプトも明確だった。生活習慣病を意欲した消費者が増えることを見込んで、「ゲルセチンを豊富に含むタマネギ」に狙いを定めた。

さらさらレッドの生産者の一人である西田秀樹さん(47)は、この新品種に対する期待についてこう話す。
「タマネギは、男爵やメークインがあるジャンルで分かった、ゲルセチンを豊富に持っている北米系の2品種を交配させてタネを採ったのが、さらさらレッドだ。起業から初出荷までわずか6年。品種改良に必要な材料を豊富に用意していた北海道農業研究センターとともに取り組んだことが、大幅な時間短縮につながった。」

「しかし「完璧な野菜」がない以上、品種改良に終わりは無い。次の新品種開発も並行して進めている。
岡本さんが近くの農家で借りている倉庫代わりのビニールハウスには、さまざまなタマネギやタネが、整理用の番号札を付けられて保管されていた。
「日持ちの程度や味を見て、ダメなモノは捨て、目的にかなっていないモノは残す。とにかく品種改良は、時間がかかります。10年先を見て戦略を立てますが、出来たころには、消費者のニーズが変わっていて、売れないかもしれない。思い通りにいくのは一握りしかありません」
そう話す岡本さんだが、表情は明るい。生産地のまっただ中で、農家と語り合い、消費者のニーズを見極めて、小回りの利く品種改良をスピーディーに行うというスタイルを貫く考えだ。
北海道でアメリカから持ち込まれたタマネギの生産が始まって、約130年。品種の差をあまり意識しなかったタマネギも、これからの食卓では、料理や目的に合わせて使い分けようになっているかもしれない。」

岡本大作さんの年表

| | |
|----------|----------------------------------|
| 1968年8月 | 広島市生まれ |
| 87年4月 | 北海道大学農学部入学 |
| 92年4月 | 大手種苗会社に入社。野菜などの品種改良に従事 |
| 99年9月 | 会社を辞め、植物育種研究所を設立 北大大学院博士課程に入学 |
| 2000~02年 | タマネギのゲルセチン含有量などを北海道農業研究センターと共同研究 |
| 05年 | 農学博士の学位を取得 |
| 06年秋 | さらさらレッドを市場に出荷 |

タマネギの花であるネギボウスからタネを採るには、2年かかる



ヤガイモのような品種による差別化がほとんどされていない。そういう意味で、さらさらレッドは、アピール力があるタマネギだと思っています」