

# 大田原の とうがらし

大田原は昔、とうがらしのまちとして大量のとうがらしを生産していたのを知っていますか？これはその頃の写真です。大田原はその当時、全国有数のとうがらしの生産地でした。

今回は現在の大田原におけるとうがらし生産を支えている大田原とうがらしの郷づくり推進協議会の会長であり吉岡食品工業株式会社の社長でもある吉岡博美さんと、とうがらし農家の小藤喜一さんにお話をうかがいました。



大田原とうがらしの郷づくり推進協議会  
会長 吉岡 博美さん

## 組織の成り立ち

まちおこしをという声が誰からともなくあがり、観光協会が大田原に観光資源を考えたのが始まりだと聞いています。その企画段階のなかで「この町独自の食（グルメ）が必要なのではないか？」という案が浮かびました。また、その食には大田原独自のストーリーがなくてはならないとも考えました。グルメとストーリーの両立に会議は難航しましたが、あるとき「大田原といえどとうがらしではないか？」という意見に満場一致で「それでいこう」となったと聞いています。大田原は歴史的に見てもとうがらしと縁が深い土地だったからでしょう。

大田原のとうがらしは昭和10年代から始まります。昭和25年頃から50年くらいが生産のピークで足の踏み場もないほど、とうがらしであふれていました。その背景には、戦後において、ゼロから再開していく日本の資金源となる輸出品としての役割がありました。当時の日本の輸出品の中でシルクやお茶に次ぐ品目としてとうがらしは栽培されておりましたが、その生産量の全国第1位が大田原だったのです。しかしその様な歴史も輸出品目が工業製品にシフトしていくことで終わりを迎えます。その境界がちょうど昭和50年頃でした。知らず知らずのうちに埋もれてしまっている歴史ではあるかもしれませんが、とても価値ある史実だと思っています。

## 歴史について



講話を行う吉岡さん

## 品種について

今、協議会で育てているとうがらしは「栃木改良三鷹」と呼ばれる品種です。この品種は私の祖父が改良を重ねて発見したもので、大きな特徴のひとつに辛みが強いことが挙げられます。その特徴を生かし、協議会のメンバーはとうがらし商品をつくっています。グルメだけに限って言えば「三鷹」と「からあげ」をもじった「さんたからあげ」を新たな大田原市の名物として打ち出しました。また、この品種は実がいっぱんに赤くなることに加え、乾燥させやすいので加工しやすいという点でとても有能な品種であるといえます。

## 今後について

三鷹を生産してくれる農家は増えてはいるものの、需要が多いので、就農してくれる人が増えてほしいと思っています。また、いまは三鷹の1品種のみですが、将来的にはハバネロやジョロキアなど、世界中の品種を大田原で栽培し、ここに来れば世界中のとうがらしを見て、味わうことができる、まさにとうがらしのまちとして大田原を発展させていければと思っています。

## 就農のきっかけ



とうがらし生産農家 小藤 喜一さん

私はもともと勤め人でしたが、早期退職をし、実家の農家を継いだのですが、その時に出会ったのが三鷹でした。大田原の町おこしにもなると考え、とうがらし農家を始めることにしたのです。

家の手伝いはしていましたが、初めてのことで、とうがらし農家としての活動は試行錯誤の繰り返しでした。

最近では経験を積んだことで新たな就農者へのアドバイスなども行っています。

## 生産する上で大変なこと

意外かもしれませんが、とうがらしはデリケートな作物です。病気もしますし、水はけが悪いと根っこが腐ってしまったりします。虫害もありますが、強い薬を使えないので対処が大変です。

## 就農してよかったこと

同じ生産者仲間ができたことです。勤めを辞めると人間関係が希薄になりがちですが、農家は自分の体と意志の続く限り続けることができます。

また、三鷹にはブランド力があるのでテレビや雑誌の取材を受けることもあります。

さらに、農業は体を動かすので健康維持の一助にもなっていると考えています。

## これからについて

生産者の数を増やし、真っ赤なとうがらし畑を大田原の新たな観光名所として打ち上げていきたいと思っています。そのためには新たに就農される方のサポート体制なども考えていく必要があると思っています。



収穫時期を迎えたとうがらし畑

## とうがらしの郷づくり推進協議会からのお知らせ



大田原とうがらしの郷づくり推進協議会ではとうがらし生産量日本一を目指して生産者の募集をしています。平成 29 年 1 月より募集いたしますので、ご希望の方は当協議会までご連絡をお願いします。

また当協議会では 11 月 5 日、6 日にとうがらしフェスタというイベントを企画しています。体験コーナーやグルメコーナーを計画していますのでぜひご来場ください。

### とうがらし生産のイメージ（収入例）

|             |                  |
|-------------|------------------|
| 面積          | 30a（株数 12,000 本） |
| 収入          | 1,000,000 円      |
| 経費          | 120,000 円        |
| 人件費（摘み取り外注） | 250,000 円        |
| 収益          | 630,000 円        |

※唐辛子の収穫量によって異なります。

※出荷先は協議会指定業者となります。

| 1 月下旬 | 12 月         | 11 月  | 4 月上旬<br>3 月末 | 3 月上旬           | 2 月上旬           | 1 月頃                |
|-------|--------------|-------|---------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| 出荷    | 唐辛子もぎり<br>選定 | 収穫・乾燥 | 種まき           | 唐辛子栽培説明会<br>種配布 | 新規唐辛子生産者<br>説明会 | 新規唐辛子生産者<br>説明会通知発送 |

問 大田原とうがらしの郷づくり推進協議会

TEL (22) 2273

とうがらし  
生産スケジュール