



こーひーぶれいく

「雪下にんじん」は本当に美味しいか

村上 健太

Murakami Kenta

春になって根雪が解けると、新潟県の津南町等では「雪下にんじん」というブランド野菜の収穫が始まる。秋に育てた人参を雪の下で越冬させて4月頃掘り出すことで、果物並みの糖度になるのだと宣伝されている。

この栽培方法は、九州育ちの著者にとって少し奇異であった。人参は冬まで放っておくと、白い綺麗な花を咲かせるが、主根には鬆が入って酷い食感になるのだ。幼少の頃、大きく育てようと思って、菜園の根菜を臺が立つまで放置し、祖父に怒られた記憶がある。蛇足だが、大学院時代、どこかの酒席で、良い立場にいながらキレを失って保身に走る先輩達を揶揄する会話で「人参の花のようだ」と毒を吐いてみたが、誰も隠喩の意味を理解してくれなかったことがある。越冬させると劣化するという先入観に加えて、雪を使って農作物を良くするというコンセプトもなんだか似非科学のような気がしていた。

これまで「雪下にんじん」を敬遠していたのだが、食わず嫌いも良くないと思い直して、昨春、食べてみることにした。店には「シチューにすると特に美味しい」というポップがあったが、素材本来の味を確認したかったのでサラダにした。鬆は入っていなかったから、雪で覆うことが貯蔵性を高めたとは言えるだろう。しかし味自体は、普通の人参と比べて特段甘いとは感じなかった。「やはり少し過大な宣伝なのだろうな」と感じて、昨春は一度だけ食べて、その後は購入しなかった。

その後しばらくして、新潟県の工業技術総合研究所の方と懇談する機会があった。長岡技術科学大学と分析装置を相互に共同利用する取組みを始めたので、一緒に飲みに行くことになったのだ。県の試験

所には様々な特産品が持ち込まれるそうだ。「雪下にんじん」の分析もされていた。分析結果は、たいへん面白いものだった。

雪下にんじんは、秋に収穫する普通の人参と比べて、果糖等の単糖類の含有量がやや少ない。一方、しょ糖等の多糖類の含有量は、秋に収穫するものよりも、かなり多い。同様の傾向は、他の方法で低温貯蔵して越冬させた人参でも、程度は小さいが観察されている。したがって、雪下の土壌の温度や湿度等が、人参に含まれる酵素が何かの働きを促進させることで、多糖類が合成されているのだろう。(材料分析屋の飲み会で、生物の専門家はいなかったから、この辺は曖昧である)

そして、これまで全く意識しなかったことだが、味覚には温度依存性があるそうだ。大雑把に言うと、単糖類は冷たいと甘く感じ、多糖類は温かいと甘く感じるものらしい。つまり、雪下にんじんは、低温では普通の人参だが、温めて食べると果物のように甘くなるはずだったのだ。

これらの話を聞きながら「随分と下手な試食をしたものだ」と心の中で、ひとり反省した。そもそも、糖にいろんな種類があることくらいは知っていたのに、糖度という指標に全く疑問を持ってこなかった。甘みを感知するメカニズムも考えず「素材の味を知るなら生で」という発想も浅はかだった。あとで調べたら、糖度は、含まれる糖の種類と食べ方を勘案して、温度補正するものらしい。今年はポップの提案を尊重し、シチューにして食べようと思う。

それにしても、冬場の地表の環境によって、地下の人参の価値は大きく変わってしまうようだ。冬の時代の研究者も似たようなものが、とこじ付けてみた。果たして私は、お花畑ですくすくと臺を立てようとしているか、それとも雪下で多糖を合成しているか。ひとたび花を咲かせた人参なら、さっさと引っこ抜かれるべきだ。春の栽培に向けて畑を早く空けないと、誰かがすぐに怒り出すだろう。

(長岡技術科学大学 技学研究院)