

特集

# 「やさい王国」の恵み

— 歴史と想いが詰まった、おいしい野菜 —

「やさい王国」といえば、今や昭和村の代名詞であると言っても過言ではないほど、高原野菜は圧倒的な生産量を誇っています。しかし、こうした村の繁栄は一朝一夕いちちゆういつせきにできあがったものではありません。かつては水のない、荒れた原野が広がっていた昭和村が、いかにして「やさい王国」に変貌を遂げたのか、その激動の歴史に関わり、そして今を支える方々のお話をもとに見ていきます。

秋も深まった早朝、寒空の下で収穫を待つほうれん草



元赤城開拓農協  
萩原 浩一郎さん(赤城原第二)

野を切り拓き、農業に精を出しました。水に恵まれない高原では、夏はとうもろこしや大豆、冬は大麦や小麦など穀物栽培が中心。「特に水に苦労したのが、私たち初代開拓者。水を確保するための運動を、みんなで熱心に行いました」と廣田さん。

そのかいあって、昭和41年に念願の赤城北ろく土地改良事業の「畑地かんがい用水」が完成しました。こうした開拓の苦労の歴史を後世に残そうと、廣田さんが中心となり赤城原開拓記念碑を建立しました。

### 借金ありきだった開拓

萩原浩一郎さん(赤城原第二)は、営農指導に携わった嶋本暢一さん(赤城原第一)とともに、初代開拓者や、後を継いだ二代目の方々を赤城開拓農協(赤城原の立場から支え、苦楽を共にしてきました)。

# ひら 広大な原野を切り拓く

—「やさい王国」の開拓—

昭和村が「やさい王国」となる礎を築いた先人たち。中でも、広大な赤城の大地を切り拓いた開拓者やそれを支えた人々、そして、その精神を受け継ぐ現代の農家の生きざまに迫ります。

萩原さんは「開拓史が綴られるとしたら、最初に出てくる言葉は『はじめに借金ありき』でなければなりません」と言います。お金や住む家だけでなく、多くの人は肝心な農業経験もない状況で、農機具や家畜を手に入れて営農し、生活もしなければならぬため、常に融資を必要としていました。そんな開拓者にとって、開拓農協は生活と営農を守る砦でも、それだけにとどまりません。

「開拓農協でお酒が販売できるようにすると、雨の日には皆さんが集まってくる。缶詰を開けて酒を飲みながら語り合い、にわかにサロンの風景が広がりました」と萩原さん。

昭和40年になると開拓農協にトラクターが導入され、さっそく耕うんの希望者が殺到したそうです。「赤城の地にトラクターのエンジンが轟音を立てて鳴り響き、近代農業に変わったという感慨もひとしおでした」萩原さんは懐かしそうに話します。

時は流れ、昭和48年に開拓農協制はその役目を終え、一般農政に移行することに。しかし、多くの農家はまだ借金が残った状況だったため、それをまとめて公庫資金に乗り換え清算していきました。萩原さんは「もし登記簿をとった時に、その中に抵当権の設定があったら、それは先祖が開拓で苦労した証。勲章であると思っしてほしい」と語りました。



開拓三代目  
星野 高章さん(追分)

初代開拓者が切り拓き、二代目が発展させてくれた農業を受け継いだ、開拓三代目の星野高章さん(追分)。

三代目は貧しい思いをせず、自由なく学校に通うことができたと言語る星野さんは「私たちにとって、開拓の苦労話は父や祖父のことだから身近に感じるが、世代が移り変わっていくと昔話になり現実味がなくなるのではないか」とも話します。

従業員や外国人技能実習生を雇用して農園を営む星野さん。農業の形が時代とともに変化していく中で試行錯誤をしているといいます。

星野さんは「三代目として大事なことがあるとしたら、より良いこと、新しいことに常にチャレンジしていくことが開拓者精神に通じるのではないか」と常に前を見据えています。

### 開拓者の精神を未来に

### 水に苦労した初代開拓者

赤城山の北西麓に扇状に広がり、片品川に沿って国内有数の河岸段丘が発達した昭和村。

古くから家や田畑があった川沿いの地域と、開墾が進んでいた中野・大河原地区に対し、赤城原や追分、赤谷などにまたがる、広大な地域は、戦時中に旧日本軍に買収されて演習地となっていました。

終戦間もない昭和21年。食糧増産と、失業者や旧植民地からの帰国者を受け入れるため、赤城の開拓が始まりました。対象となった約700ヘクタールの旧演習地が開放され、群馬県の選考などを経た入植者が多く移り住みました。

初代開拓者の廣田忠一さん(赤城原第二)が入植したのは、昭和27年。当時、弱冠20歳だった廣田さんは、すでに入植していた方々とともに原



初代開拓者  
廣田 忠一さん(赤城原第二)



もう一つの開拓農協、赤城高原開拓農協(追分)で活躍した最初のトラクター。



貧しく厳しい生活でも、こいのぼりをあげて子どもたちの健やかな成長を願った。



毎日遠くまで、生活のための湧水をくみに行くのは子どもたちの仕事だった。



開拓初期の箱堀農法。原野を筋状に掘って左右にはねあげ、その上に種をまいた。



桐生市から入植した方々(桐生地区)は、市が寄贈したテントで共同生活していた。

## 写真で振り返る 戦後の開拓時代

希望をもって赤城の大地に入植した開拓者たち。彼らが現実と向き合ってきた事実は、昭和村の歴史そのものです。その歴史の一部を写真でご紹介します。

**特集** 「やさい王国」の恵み  
—歴史と想いが詰まった、おいしい野菜—



**昭和村を潤す農業用水**

最初に、赤城北ろく用水が完成。続いて、根利川からの自然流下方式へ計画変更した、赤城西麓用水が完成。加えて、大規模農道、利根沼田望郷ライン、関越自動車道・昭和インターチェンジなど道路網が整備され、農地の区画整理も行われたことで、大型輸送や大規模農業が可能になった。



干ばつ地帯だった赤城の大地。そこに、いかにして農業用水を調達し、さらに関東屈指のきれいな水で『おいしい』野菜が生産できるようになったのか、お話を伺いました。

**乾いた大地を潤す**

—「やさい王国」の農業用水—

**念願の赤城北ろく用水完成**

戦後、赤城の大地に入植した開拓者にとって、最大の悩みは『水』でした。この地は水場がない干ばつ地帯で、生活のためにわずかな湧き水をくみに行くほどだったため、開拓者たちは共に団結。農林水産省や群馬県に、農業用水である畑地かんがい(畑かん)と主に飲み水である営農飲雑用水の整備を要請し続け、ついに群馬県営開拓改良事業・赤城北ろく地区が昭和35年に採択されました。

ところが、開拓者にとって負担金を支払うことが難しかったため、自分の畑に埋設される農業用水管の穴掘りを施工業者から請け負い、スコップや鍬を使って自力で掘り進めることになりました。この作業には、大人の男性だけでなく女性や中学生以上の男児らも参加し、総延長64キロメートルを全て人力で掘り進め、昭和41年7月、念願の「赤城北ろく

しかし、当初の計画では渋川市赤城町津久田付近の利根川から水をくみ上げ、高さ約480メートルをポンプアップで運んでくる計画でした。そのため、電気代だけで年間2億2千万円もかかることから、村内482人の農家が計画見直しの異議申し立てを行いました。

これによって計画が見直しとなり、当時の計画地点から約30キロメートル上流の、根利川(沼田市利根町)に取水位置を変更。自然流下で運ばれてくるため、電気代は年間1千800万円程度と大幅に抑えられるとともに、上流の清流であることから関東でも一、二を誇るきれいな農業用水が実現し、農地の大規模な区画整理とあわせて平成16年に完成しました。

この赤城西麓用水の完成で畑地かんがいが整備されたことで、干ばつに強いこんにゃくも栽培だけでなく、レタスやキャベツといった葉物野菜や果樹、花きの栽培、用水がなければ生産が難しい、ビニールハウスを用いた雨よけほうれん草やトマトの栽培、そしてこれらの複合経営も可能となり、農業経営の幅が一気に広がりました。

**施設の管理と今後の課題**

赤城北ろく用水も赤城西麓用



水も、用水の安定供給はもちろん、漏水などの不測の事態に対応できるよう、管轄する両土地改良区が常に維持管理を行っています。

とはいえ、赤城北ろく用水施設は、完成から既に50年以上、赤城西麓用水も最初の営事業の完了から30年の歳月が経過し、老朽化に伴う施設の大規模な更新が徐々に始まっています。今後は、こうした計画や費用負担などが課題となります。

**清流が潤す赤城西麓用水**

昭和56年、沼田市利根町、昭和村、渋川市赤城町・北橋町、前橋市富士見町の3市1村に展開する2,400ヘクタールの畑地を対象に、国営赤城西麓土地改良事業が始まり、昭和58年度に赤城西麓土地改良区が設立されました。村内では、赤城北ろく用水が供給されていない1,237ヘクタールもの農地です。



赤城北ろく土地改良区 事務局長 小池 和弘さん

用水」が完成。625ヘクタールの大地が潤うことになりました。

この赤城北ろく土地改良区が維持管理する赤城北ろく用水は、鷹ノ巣川をはじめ3つの水源から取水して5つの貯水池に導水しており、村内は中野地区から松ノ木平地区までの生活用水をまかなうとともに、東中野、追分、赤谷、赤城原、松ノ木平に農業用水を供給しています。

**農業を豊かにした 土地改良の歴史**



**赤城西麓用水の施設**

**管理システム(渋川市)**  
赤城西麓土地改良区の中央管理事務所にあり、各施設の水の状況を把握し常に監視している。

**利根調整池(沼田市)**  
根利川頭首工から送られた水を貯める広大な池。流量を調整し受益地(区内の畑)に送られる。手前は親水公園。

**根利川頭首工(沼田市)**  
根利川上流の清流がここで取り込まれ赤城西麓用水となる。おいしい野菜のもととなる、きれいな水。

04 こんにゃくいも



長い栽培期間の集大成のために

加藤 亮輔さん(森下中)

就農して5年目を迎え、こんにゃくいも栽培の大変さや楽しさを感じています。こんにゃくいもは繊細な上に栽培に3年かかり、集大成である収穫が年1回だけなので、病気などには細心の注意を払っています。親や同業の先輩方にノウハウを学び取り組んでいます。

03 ほうれん草



ノウハウを生かし計画的に栽培

臼木 英幸さん(赤谷)

病気に強く、おいしいほうれん草が安定して収穫できるような心がけています。常に長期的な天気予報を確認し、季節や畑の土の具合に応じて種の種類や肥料の配分を変えています。試行錯誤を繰り返す分、確実にノウハウは蓄積されていきます。

02 レタス



鮮度抜群のレタスを素早く出荷

星野 元春さん(長者久保)

赤城高原の昼夜の寒暖差を生かし、自然の恵みを受けたおいしいレタスづくりに取り組んでいます。収穫は早朝まだ明るくなる前から行い、鮮度抜群のレタスを素早く出荷しています。これからも安定供給できるよう、計画的に栽培していきます。

01 キャベツ



世代を超えておいしさ届けたい

竹内 崇さん(宮貝戸)

キャベツは大手ハンバーガーチェーンの契約栽培が大部分を占めているため、高品質と供給責任に応え、安定して収穫できるような心がけています。生産者同様に消費者も世代交代していく中で、品質を追求したおいしさもつなげていけるよう頑張っています。

先人たちが切り拓いた赤城山麓の広大な畑。そして、上流のきれいな水をはじめ自然の恵みをたっぷり受け、おいしい作物が育まれています。

おいしい作物を育む  
—「やさい王国」の主演—

安心安全で新鮮な乳製品を

須藤 泰人さん(赤城原第一)

6頭の乳牛から出発し、現在は1,300頭規模の牧場に成長しました。株式会社ミルクロードとして、牛乳をしぼるところから、乳製品に加工して直接店頭販売するところまで一貫して自社で行うことで、安心安全で新鮮な乳製品をお届けしたいと取り組んでいます。



08 酪農

細心の注意を払い甘くて美しいぶどうへ

藤井 勝治さん(永井)

「<sup>べにいず</sup>紅伊豆」や「巨峰」といったぶどうを中心に栽培。甘くておいしいぶどうになるよう、手間のかかる「つる」の手入れは欠かせません。出荷するために、色味も大事なので細心の注意を払っています。今後は、人気の「シャインマスカット」にも挑戦したいですね。



07 ぶどう

おいしいりんごを広めたい

石井 秀樹さん(南内出)

「ふじ」や「ぐんま名月」などのりんごを中心に栽培しており、古い木では樹齢80年になるものもあります。贈答品としての注文もあることから、お客さんに喜んでもらえるよう、量より質を追求し、常に品質の高いりんごを出荷できるよう心がけています。



06 りんご

おいしいトマトに手間を惜しまず

金子 幸雄さん(常木)

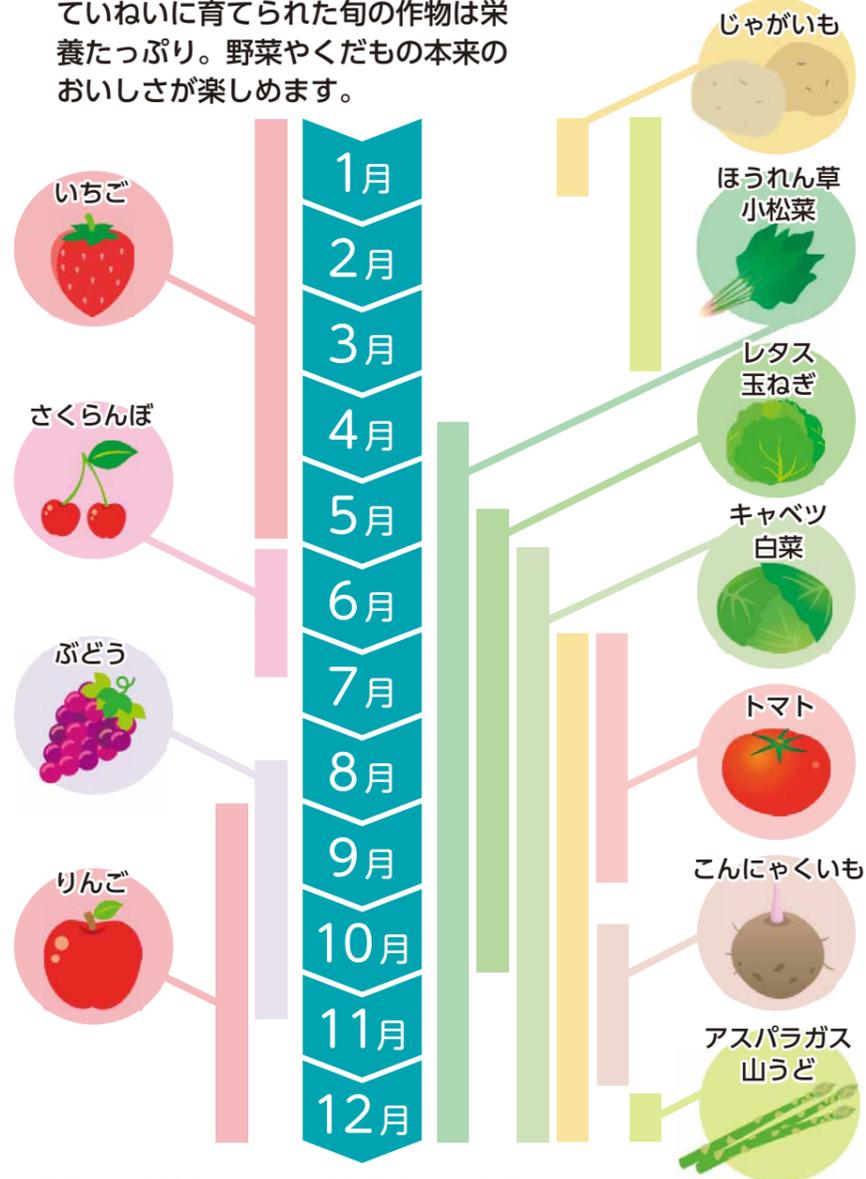
形がきれいでおいしいトマトを安定して出荷できるよう、先々のスケジュールを読みながら栽培しています。雨よけ(ハウス)栽培のトマトは、特に夏は遮光ネットをかけることもあって大変ですが、お客さんに喜んでもらえるよう特に品質にこだわっています。



05 トマト

## 昭和村の旬のやさいカレンダー

ていねいに育てられた旬の作物は栄養たっぷり。野菜やくだもの本来のおいしさが楽しめます。



※天候などの自然条件により、時期が前後したり収穫できないこともありますので、目安としてご覧ください。



# 豊かな食材を安定供給

—「やさい王国」の供給拠点—

生産者の皆さんが丹精込めて育てた、新鮮でおいしい野菜やくだものなど。それを、いつでも気軽に購入できるのが道の駅「あぐりーむ昭和」の旬菜館です。

### 好立地の旬菜館

関越自動車道・昭和インターチェンジに隣接した好立地であることから、村内だけでなく村外・県外からも多くの人々が訪れる、道の駅「あぐりーむ昭和」。その敷地内にありながら、道の駅が誕生するよりも前から営業している農産物直売所「旬菜館」は、地元産の新鮮な野菜や果物、加工食品などの供給拠点となっています。

### 旬の食材が店頭に並び

旬菜館では、季節ごとに旬の食材が店頭並びます。冬である今から春にかけては「山うど」や「ふきのとう」、夏場は「とうもろこし」や「キャベツ」「雨よけほうれん草」、秋から冬にかけては「りんご」や「白菜」など。珍しい野菜が店頭に並び、採れたてで鮮度がよく、甘くて

だと思えます」と続けます。

昨今のコロナ禍の影響については「客足の極端な落ち込みがなかったばかりか、昨年8月については史上まれに見る売り上げとなりました。旬菜館は、豊富に出荷していただく新鮮な野菜が売り。それを目当てにお客さんが来てくれますし、宅配便

おいしい昭和村の自慢の高原野菜をお客さんに買ってもらうことが旬菜館のいいところですよ」と話すのは、旬菜館に勤める外処かほりさん（沼田市）。

店長の綿貫隆さん（森下中）も「多くの生産者の皆さんから、その季節、その季節の代表的な野菜を豊富に出荷してもらえ、それに魅力を感じるお客さんがたくさん来てくれます。その期待にたがわぬ充実した品揃えで対応できています」と話します。

最近、大手の農家さんや若い生産者の方々も旬菜館に出荷してくるようになり、選択肢の幅も広がっています。

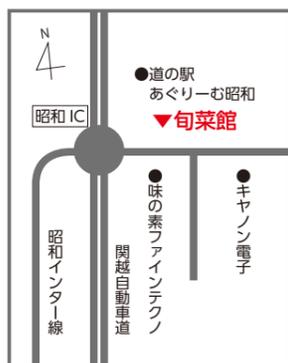
### コロナ禍でも安定供給が魅力

綿貫店長は「農家の方々の努力で追加の出荷・陳列にも対応していただけているので、お客さんに商品を安定供給できることも旬菜館の魅力です。」と綿貫店長。

農産物直売所である旬菜館では、生産者の顔が見えますし、地元の畑で収穫されてから店頭並びまでの時間が短く、とにかく鮮度がよい状態で手に取ってもらえることが大きな魅力です。

## 道の駅「あぐりーむ昭和」旬菜館

- ◆住所 昭和村大字森下2406-2
- ◆問合せ ☎0278-50-3003
- ◆営業時間 午前9時～午後6時  
11月～3月は午後5時まで
- ※1月1日～3日と1月18日は休業



**特集 「やさい王国」の恵み**  
—歴史と想いが詰まった、おいしい野菜—



トマト  
金子幸雄さん(常木)

こんにゃくいも  
加藤亮輔さん(森下中)

ほうれん草  
白木英幸さん(赤谷)

いちご  
星野高章さん(追分)

りんご  
石井秀樹さん(南内出)

ぶどう  
藤井勝治さん(永井)

酪農  
須藤泰人さん(赤城原第一)

レタス  
星野元春さん(長者久保)

**昭和村の生産規模ランキング**

- 
**こんにゃくいも** **全国1位** 

作付面積が国内の約3割を占め、日本一の生産規模を誇ります。群馬県の作付面積では全国の9割を占めています。
- 
**ほうれん草** **群馬県1位** 

群馬県産の出荷量が農林水産省の令和2年度野菜生産出荷統計で全国1位となりました。昭和村は作付面積で県1位です。
- 
**小豆** **群馬県1位** 

県内の小豆は昭和村をはじめ、ほぼ全て利根沼田地域で生産されています。中でも白小豆は老舗和菓子店「とらや」(東京都)の和菓子に使われています。
- 
**キャベツ** **群馬県2位** 
- 
**いちご** **群馬県2位** 
- 
**トマト** **群馬県3位** 

レタスも全国有数の生産地となっていますが、統計データが公開されていません。

※2015年農林業センサスの統計データによります。

特集「やさい王国」の恵み | 完 |

昭和村で採れたおいしい作物には、そうした先人たちの想いと、それを受け継いで先頭に立ち農業と向き合っている現役農家の方々の想いが込められています。

だから「やさい王国」昭和村の野菜はおいしいのではないでしょう。多くの人々がつないできた、歴史と想いが詰まったおいしい野菜をぜひ味わってください。

その根底にあるのは、大規模で効率よく営農できる下地となった、きれいな水が潤す広大な畑を生み出してくれた、開拓者をはじめとした先人たちの苦勞と努力でした。

それは、農家さん自身が、より良い方向に進むために新しい技術や経営を模索しながら、前向きに取り組んでいるからではないでしょうか。こんにゃくいもや葉物野菜、果物などの生産規模からこうしたことがうかがえます。

継者も多く存在し、農地にしても、耕作放棄地がほとんどないばかりか、足りないために近隣の市町村で借りている場合さえあるほどです。

その一方で昭和村では、農家の経営を受け継いでいる若い後

現代の農業は、離農や高齢化による担い手不足、食料自給率の低下、耕作されずに放棄される畑の増加など多くの課題が叫ばれています。これらの中には、昭和村に当てはまる問題も少なからずあるかもしれません。

**「やさい王国」の恵みを  
味わってください**