

「食」で土浦を笑顔に! 響き合う熱き男たちの物語



プロフィール
JA土浦蓮根本部会
総会長・レンコン農家
大塚雄一
1956年4月19日生まれ
土浦市立南中学校、現在も在任。農林
省立農業学校卒業後、東京のレン
コン農家の2代目となる。2016年
からJA土浦蓮根本部会会長に就
任。農家は「食」の原点を
原点から、のんびり作るのが趣味で
73以上の歳。

プロフィール
カルチャー食株式会社
代表取締役
大高秀人
1985年6月11日生まれ
土浦市立川原小学校、高校卒業後、フ
ジテレビのフランクフルト料理師として
卒業。卒業後、食の志を継いで、23
歳で独立。現在はカルチャー食株式
会社代表取締役として、ワイン教室
「パティシエ講座」など案内19店舗を
経営。

ともに日本一のレンコンの産地・土浦で生まれ育ち、「食」の分野で土浦を盛り上げるJA土浦蓮根本部会会長でレンコン農家の大塚雄一さんとカルチャー食株式会社代表取締役の大高秀人さん。「食」に情熱を注ぐ二人が語る名物のレンコンや土浦の街の姿とは?!

「この業界に入ったきっかけから現在の仕事について教えてください。」
大塚父が始めたレンコン農家を継ぐのが嫌だったのですが、「やらなければ勘定だ」と怒られてまして、21歳の時に2代目として就農しました。それから39年間が経ちますが、収穫の時期は最高の喜びがあり、天職だと実感しています。レンコンは約80品種ありますが私の圃場では筋まで柔らかい「金澄20号」「20号」と似て食べやすい「金澄24号」程よく小ぶりの「金澄39号」実が大きく美味も良い「幸枝」の4品種を栽培しています。今は2ヘクタール程の圃場

で約40トン毎年出荷しており、カンボジアや中国などアジアの農業実習生とともに、自分なりに楽しみながら生産しています。大高私は高校卒業後、つくばにある別のフランクフルト店を2年程手伝っていましたが、私も縁のの店が嫌で、店から離れたら、それが洋風居酒屋で働き出したのですが、そこは仕込みの何時間も掛けるフレンチとは真逆の店。色んな商売があるんだなと関心し、やがて雇われ店長として店舗のノウハウを学んでいく内に、自分も店を持つてみたいと思ふようになりまし

た。そして23歳の時に独立し、今では県南を中心に19店舗の飲食店を運営しています。——仕事を通じて感じる現在の土浦の食や街の姿とは? 大塚「しょっぱいものを好まれる方が多いと感じます。土浦はレンコンが有名ですが、霞ヶ浦のワカサギも特産品。私の地区ではうなぎも結構食べますよ。私が小さかった頃の土浦は県南の中心都市で、お祭りも盛大に

開催されていましたが、今は失われつつある。もともと地元のお店で買いたい物を買ったり、レンコンを一杯作ることで、土浦を元気づけるためのサポートを自分なりにしていた。土浦は古い街なので旧市街地にある蔵を保存し、欧州各国が古い建物を改修しながら大切に残すように、昔ながらの街並みを生かして買いたいのです。

大高「土浦の方は選り好みせず、色んなものを食べるイメージですね。でもレンコンは他の食材よりも好んで食べていると思います。土浦のはとんどの飲食店はレンコンのメニューがあり、私も今つくづくばに住んでいて、出店する店も圧倒的につくづくばが多いのですが、やはり土浦は故郷ですし、押さえておきたい地域。土浦は昔よりも食べたのかもしれないが、ちゃんと人の流れはある。地域にある各々の商売が上手に駆け抜け、自ずと街が盛り上がると思ふんです。私も店舗経営を通じて、土浦を元気づけていきたい

です。——スバリ土浦のレンコンについて語ってください! 大塚「茨城県全域で栽培されているレンコンの3分の1が土浦産。そして全国の総生産数の約1割強約7000トンが土浦で作られています。JA土浦蓮根本部会では年末の収穫時期に消費拡大のキャンペーンを実施したり、土作りから品質向上に努めるなど、食卓に安心安全のレンコンを届けようという取り組みがあります。生産者の人数も増加傾向にあり、若い方々が土浦のレンコンを継承してくれています。レンコンは柔らかい歯の方はサラダなどに適しており、太い方は天ぷらなどがおすすめです。私は南蛮漬けやポン酢を付けて食べるのも好きですね。お酒に合うんですよ。」

大高「美奈の周辺にレンコン圃場はありませんでしたが、幼い頃からよく食べていた身近な食材。私の店でもえびのすり身揚げなどのレンコン料理を出していますし、お客さまからよくオーダーを受けます。やはり土浦の皆さんはレンコンが好きですね。私の先輩もレンコン農家をしています。土浦のレンコンは日本一」といことは地元の人誰もが知っている。出来るだけこの名産品を積極的に使っていきたいですね。

——将来の夢や目標? 大塚「私は娘が4人います。誰かがレンコン農家を継いでくれることを期待しています。美味しいレンコンを作るのは大変な作業ですが、最初は種一杯頑張っ

て作ってくれば十分。いつか消費者の皆さんに美味しいレンコンを届けて賣りたいと思っています。

大高「レンコンのアプリ制作、不動産業、やりたいことがたくさんあります。これから飲食店以外にも々と挑戦してみたいです。今回レンコンにたくさんの方に興味を持ってもらって、改めて知る機会にもなりました。これから店のスタッフたちに新しいレンコンのメニューを考えるように働きかけてみようかなと思います。」

大高「私自身は今つくづくばに住んでいて、出店する店も圧倒的につくづくばが多いのですが、やはり土浦は故郷ですし、押さえておきたい地域。土浦は昔よりも食べたのかもしれないが、ちゃんと人の流れはある。地域にある各々の商売が上手に駆け抜け、自ずと街が盛り上がると思ふんです。私も店舗経営を通じて、土浦を元気づけていきたい

です。——スバリ土浦のレンコンについて語ってください! 大塚「茨城県全域で栽培されているレンコンの3分の1が土浦産。そして全国の総生産数の約1割強約7000トンが土浦で作られています。JA土浦蓮根本部会では年末の収穫時期に消費拡大のキャンペーンを実施したり、土作りから品質向上に努めるなど、食卓に安心安全のレンコンを届けようという取り組みがあります。生産者の人数も増加傾向にあり、若い方々が土浦のレンコンを継承してくれています。レンコンは柔らかい歯の方はサラダなどに適しており、太い方は天ぷらなどがおすすめです。私は南蛮漬けやポン酢を付けて食べるのも好きですね。お酒に合うんですよ。」

大高「美奈の周辺にレンコン圃場はありませんでしたが、幼い頃からよく食べていた身近な食材。私の店でもえびのすり身揚げなどのレンコン料理を出していますし、お客さまからよくオーダーを受けます。やはり土浦の皆さんはレンコンが好きですね。私の先輩もレンコン農家をしています。土浦のレンコンは日本一」といことは地元の人誰もが知っている。出来るだけこの名産品を積極的に使っていきたいですね。



「幸枝」の4品種を栽培しています。今は2ヘクタール程の圃場

で約40トン毎年出荷しており、カンボジアや中国などアジアの農業実習生とともに、自分なりに楽しみながら生産しています。大高私は高校卒業後、つくばにある別のフランクフルト店を2年程手伝っていましたが、私も縁のの店が嫌で、店から離れたら、それが洋風居酒屋で働き出したのですが、そこは仕込みの何時間も掛けるフレンチとは真逆の店。色んな商売があるんだなと関心し、やがて雇われ店長として店舗のノウハウを学んでいく内に、自分も店を持つてみたいと思ふようになりまし

た。そして23歳の時に独立し、今では県南を中心に19店舗の飲食店を運営しています。——仕事を通じて感じる現在の土浦の食や街の姿とは? 大塚「しょっぱいものを好まれる方が多いと感じます。土浦はレンコンが有名ですが、霞ヶ浦のワカサギも特産品。私の地区ではうなぎも結構食べますよ。私が小さかった頃の土浦は県南の中心都市で、お祭りも盛大に

開催されていましたが、今は失われつつある。もともと地元のお店で買いたい物を買ったり、レンコンを一杯作ることで、土浦を元気づけるためのサポートを自分なりにしていた。土浦は古い街なので旧市街地にある蔵を保存し、欧州各国が古い建物を改修しながら大切に残すように、昔ながらの街並みを生かして買いたいのです。

大高「土浦の方は選り好みせず、色んなものを食べるイメージですね。でもレンコンは他の食材よりも好んで食べていると思います。土浦のはとんどの飲食店はレンコンのメニューがあり、私も今つくづくばに住んでいて、出店する店も圧倒的につくづくばが多いのですが、やはり土浦は故郷ですし、押さえておきたい地域。土浦は昔よりも食べたのかもしれないが、ちゃんと人の流れはある。地域にある各々の商売が上手に駆け抜け、自ずと街が盛り上がると思ふんです。私も店舗経営を通じて、土浦を元気づけていきたい

です。——スバリ土浦のレンコンについて語ってください! 大塚「茨城県全域で栽培されているレンコンの3分の1が土浦産。そして全国の総生産数の約1割強約7000トンが土浦で作られています。JA土浦蓮根本部会では年末の収穫時期に消費拡大のキャンペーンを実施したり、土作りから品質向上に努めるなど、食卓に安心安全のレンコンを届けようという取り組みがあります。生産者の人数も増加傾向にあり、若い方々が土浦のレンコンを継承してくれています。レンコンは柔らかい歯の方はサラダなどに適しており、太い方は天ぷらなどがおすすめです。私は南蛮漬けやポン酢を付けて食べるのも好きですね。お酒に合うんですよ。」

大高「美奈の周辺にレンコン圃場はありませんでしたが、幼い頃からよく食べていた身近な食材。私の店でもえびのすり身揚げなどのレンコン料理を出していますし、お客さまからよくオーダーを受けます。やはり土浦の皆さんはレンコンが好きですね。私の先輩もレンコン農家をしています。土浦のレンコンは日本一」といことは地元の人誰もが知っている。出来るだけこの名産品を積極的に使っていきたいですね。

