

岩国れんこん

干拓の土が生んだ味の良さ
岩国を代表する特産品



7月中旬、尾津町のハス田には見渡す限り緑鮮やかな葉が広がっていた。岩国市のれんこん生産量は全国5位、中国地方で最大の生産量を誇る。

岩国市でれんこんの栽培が始まったのは約200年前の江戸時代。干拓でできた土地は塩分を含むため米作に向かなかったが、れんこんの生育条件には恵まれた。

岩国れんこん農家の二代目となる中尾正浩さんは、岩国れんこんの特徴に味の良さを挙げる。折ると長い糸を引き、歯触りはシャキシャキしているがやわらかく、味は濃厚で甘い。泥付きのまま出荷することで新鮮さを保つ。

「岩国れんこんは岩国でしか育たない」と話すのは、この品種を他県で育てようと試したが、同じような味や食感にはならなかったからだ。

全国の産地の多くは、きめ細やかな粘土質の土壌に水をたたえて育てている。砂や小石を含んだ泥で育てる岩国れんこんは、前者と比べて表面の筋が目立ってしまうが、中尾さんは「いろいろな産地で食べ比べた結果、岩国の味は自信を持って人に出せると思った」と中身で勝負する姿勢を見せた。

中尾さんは関西でシステムエンジニア

アとして14年勤め、父の後を継ぐために帰郷した。家を出るまで農業を手伝っていたが掘り取り作業は初めて。泥が重く足が沈むので、最初は土を掘るだけでも苦戦したという。岩国れんこんの収穫は上泥の表面10〜20cmを機械で掘り起こすと、あとは特殊な鍬くわを使って一つ一つ丁寧に掘り取る重労働だ。子育てと同じくらい愛情をかけ、今もおいしいれんこんを作る研究を惜しまない。「おすすめめれんこん料理は天ぷらです。やわらかさ、粘り、もちもちとした食感がよく分かりますよ」

将来的に岩国れんこんの全国展開を目指しており、味だけでなくブランド化することで付加価値を付けていきたいと話す。

「岩国れんこんの知名度を上げて全国の人に食べてもらうことで『れんこんといえば、岩国れんこん』と言わせたい」と今後の広がりに夢をはせる。



れんこん農家
中尾正浩さん

魅力ある特産品を
「岩国ブランド」に――

岩国市は取り組めます

岡山県商工振興課 ☎ 0851110

こんにゃく

清らかな水が生み出す
素材の豊かな味と食感



整腸作用が高いことから「体の砂払い」といわれるこんにゃくは、古くから錦町の特産品として親しまれてきた。約97パーセントを水分が占めるこんにゃくの品質を、全国名水百選の寂地川を源流とする水が支える。

錦町府谷木積^{こつもり}の村上千賀子さんは、こんにゃくを作り始めて31年。一つ一つ手作りし、日に300個作ることもあるという。木積は眼前に迫るような傾斜地に挟まれ、寄り掛かるように家屋が建つ集落だ。こんにゃく芋を植えた目印に、割り箸状の竹が斜面の畑に無数に立つ。傾斜によって水はけが良く適度な日陰ができる地形は、繊細なこんにゃく芋の栽培に適していた。

こんにゃくは、のり状にした芋に凝固材を混ぜ合わせて作る。収穫した芋は保管が難しいため、一般的には粉末状にした芋から作るが、錦町では生芋をそのまますりつぶす。産地だからこそできる製法だ。生芋から作るこんにゃくは食感に弾力や粘りがあり、気泡が多いことで味が染み込みやすくなる。

調理方法にも違いがあると話す村上さん。「錦町のこんにゃくは、あく抜きしなくてもそのまま食べられます。水がきれいなことと、独特の臭いを生

む凝固材を減らしているからです」

村上さんは勤め先で夫と出会い、9人の子供に恵まれた。市内の沿岸部に住んでいたが、夫の療養のため彼の故郷である木積に戻った。「昔はこんにゃく作りが奨励されていたので、村全体で作っていました。この集落では今でも自分でこんにゃくを作ります。私も夫の母親や近所の人たちから作り方を教わりました」と当時を振り返る。

病気に弱いこんにゃく芋を無農薬で育てるため、手入れを欠かさない。植え付けから収穫までに3年かかるこんにゃく芋の畑に、ぬかや木の葉、カヤを被せるため急斜面を何度も上る。

「自分が元気なのはこのこんにゃくのおかげです。健康が何よりも大事です。村上さんはこれからも、故郷となった木積の味を守り続ける。」



木積こんにゃくグループ 代表
村上千賀子さん