

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

魅力ある特産品を

「岩国ブランド」に――



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つたが、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したが、同じような味や食感にはならなかつたからだ。

全国の産地の多くは、きめ細やかな粘土質の土壤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つてしまふが、中尾さんは「いろいろな産地で食べ比べた結果、岩国のお味は自信を持つて人に出せると思つた」と中身で勝負する姿勢を見せた。



れんこん農家
中尾正浩さん

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々に食べてもらうことで『れんこんといえ、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。

アとして14年勤め、父の後を継ぐために帰岩した。家を出るまで農業を手伝つ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、あとは特殊な鍬を使つ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、今までおいしいれんこんを作る研究を惜しまない。「おすすめのれんこん料理は天ぷらです。やわらかさ、粘り、もちとした食感がよく分かりますよ」

岩国市は取り組みます

問商工振興課 ⑫(29)5110

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



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、あく抜きしなくと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

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。

錦町府谷木積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。

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。

木積こんにゃくグループ 代表 村上千賀子さん



木積こんにゃくグループ 代表
村上千賀子さん

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、力ヤモリ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から、体に良いものを作りたいです」

村上千賀子さんはこれからも、故郷となつた木積の味を守り続ける。

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。

む凝固材を減らしているからです」