

# 大石田の自然薯

雪室の中で

じっくり熟成させるから、  
一年通していただけます。

うぐん、たまらない。

この甘みとコク。

大石田の自然薯で、

夏の暑さにも粘り勝ち！

【長さ】 1m～1m40cm  
 【太さ】 直径5～7cm  
 【特長】 ねばねばの正体であるムチンをはじめ、豊富な栄養素をもち、滋養強壯の王様と称される。あの松尾芭蕉も、大石田に立ち寄った際に「自然薯」を食べて長旅の疲れを癒したとか…。

## 新しい特産品をつくる！

大石田の自然薯は、雪室を利用したその独特の冷蔵方法と深い味わいが話題となり、これまでも多くのメディアで取り上げられている。その立役者が「大石田町新作物開発研究会」とその会長である海藤明さん（72）だ。

研究会の発足は昭和57年1月、同級生の三人で立ち上げた。「農閑期に栽培可能な新しい町の特産品を作ることができれば、出稼ぎをしなくて済むし、地域おこしに繋がるはず——。」最初はワサビとタラノメ栽培から始わこ。

## 全国の高齢者に健康を。

自然薯を作り始めたのは平成13年からだという。還暦を目前にして、健康について考えることが多くなった海藤さんらはある日、テレビで他県の自然薯栽培が特集されているのを見



→夢を持って仕事をするのが大事と話す海藤さん

て、これだ！と思った。

「高齢者がいけばん欲しい物は健康。『自然薯』を食べることで、全国の高齢者が健康でいられたら——。」

そこから研究を重ねた。雪室貯蔵を活用し、必死にPR活動を続け、軌道に乗るまで約五年かかった。

今では年間四万本ほどの栽培に成功し、歴史と夢が詰まった自然薯は、どんな料理でもおいしくいただける特産品に成長した。



写真上) 大石田町立大石田南小の6年生が学校協の畑に種芋を植えている様子。写真左) 村山産業高農業部バイオテクノロジー班の生徒らが研究成果を説明。写真右) この日植えた種芋。(R1.5.24撮影)

## 地域で育てる自然薯。

自然薯づくりは地元の小学校にも浸透している。海藤さんらは「自然薯を作る楽しさだけでなく、自然薯の販売まで体験することで、お金を稼ぐことの大変さを学んでほしい。」と栽培のみならず、包装、販売に至るまで農業という仕事の奥深さを丁寧に教えている。近年は村山産業高校の生徒たちと、協力しながらウィルスフリー種芋の研究にも取り組んでいる。



### 海藤さんに続け！

会社員だった高橋知之さん(44)は数年前に脱サラし、自然薯づくりに挑戦。「ライバルが少ないので今がチャンス！」と意気揚々だ。

研究会期待の☆、高橋さん

#### 栽培カレンダー



オススメ  
レシピ

▶ ネバネバ・ツルツル食材で心も身体も元気に。

## 簡単！自然薯ぶっかけ冷やし蕎麦



#### 材料(1人分)

大石田の自然薯：15cm      そば(乾麺)：1束(100g)  
 万能ねぎ：2本              納豆：1パック  
 卵黄：1個                      刻み海苔：適量  
 水：100cc                      めんつゆ(2倍濃縮)50cc

#### つくり方

- ①自然薯をたわしで軽く洗ったあと、すりおろす。
- ②茹でた蕎麦は冷水にさらして水気を切る。
- ③蕎麦を器に盛り付け、自然薯、小口切りした万能ねぎ、納豆、卵黄をのせる。
- ④水と合わせためんつゆを注ぎ、刻み海苔をちらして完成！(10分)

#### POINT

自然薯はすり鉢ですりおろすと、よりキメが細かく粘りが強くなります♪

●お問い合わせ先・販売元：大石田町新作物開発研究会

住所：山形県北村山郡大石田町大字横山 99-1  
(有限会社 明電)

電話番号：0237-35-2316      詳しくはHP⇒

大石田町新作物開発研究会

