

地域の交流から新たなブランドへ 神尾地区のとうもろこし祭り



交流から生まれた新たな祭り

山形市の西藏王に位置する神尾地区^{かんの}。ここでは9月に地区の名産品であるトウモロコシを販売する「とうもろこし祭り」が行われている。約2000本の朝採りとうもろこしのほか、焼きトウモロコシなども提供するイベントだ。主催である「赤提灯の会」^{あかぢようかい}のメンバー約20名が、地域の10 a の畑で夏から秋にかけて協力して栽培している。

神尾地区は昔から住んでいた約35世帯と移住してきた約15世帯が暮らしている移住者の多い地区であり、赤提灯の会はお互いの交流を目的として平成25年に結成された。標高500mの寒暖差から生まれる甘い野菜は以前から地区内で評判だったため、メンバーの一人が「寒暖差を活かした甘いトウモロコシで何かできるのでは？」と提案したことが祭りのきっかけとなった。トウモロコシ農家からの指導を受けて赤提灯の会のメンバーが栽培に挑戦し、平成30年に「第一回とうもろこし祭り」を開催したところ、開始一時間で完売する人気となった。次回も楽しみにする声が多く聞かれることが励みとなり、翌年以降も開催している。

トウモロコシと地域の歩み

当初、トウモロコシの栽培は初めてで、地区の農家の協力を得ながら手探りで作業となった。植え付け、防除、除草、収穫等を主に5時半から実施している。早朝の作業はかなり負担が大きいものであるが、作業に慣れてきた最近では、むしろメンバーの結束を強くしている。三回目である今年度は、今まであったのほりの他に、オリジナルTシャツを作成する気合の入りがよい。

昔からの地区の名産品は凍み大根であるが、近年はトウモロコシを目的に地区を訪れる方が多くなっている。将来的には新たなブランドとして広めていくのも良いのでは、と地域の方は語ってくれた。

訪れた方の声

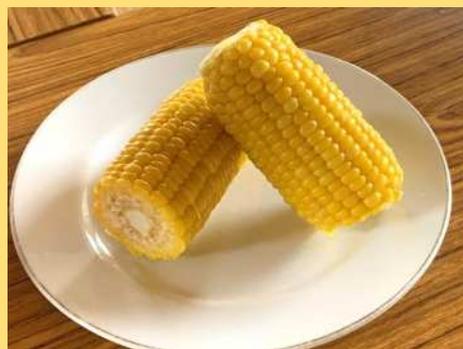
今年9月19日に開催され、開始約30分で完売した。市内から訪れた男性は「昨年は中止となったため心待ちにしていた。このとうもろこしは甘いので、食べるのを楽しみにしている。」と答えてくれた。



栽培から食べ方まで

直播の場合、種まきから85日目です実がつかって収穫の頃合いとなるため、収穫時期をずらして何度か栽培が可能。防除、除草の他に、多くの動物にとってとうもろこしは好物のため、電気柵でしっかりとした鳥獣害対策を行う。1本の茎に2本実るが、実がつかまって出荷できるのは上部になっている1本だけとなる。

ゆでる際は皮が2～3枚ついたままゆでると、旨味が逃げず食べる直前までみずみずしいまま。また、しょうゆを塗って焼いたり、コーンスープにする方法も地区の方おすすめの食べ方だ。



赤提灯の会 会長 三宅早苗さん

神尾地区の良さと今後の意気込み

岡山県出身首都圏在住だったが、山形の素敵な自然にひかれて、約20年前に移住してきた。当時、地区で収穫される野菜の甘さに驚いたことを覚えている。

たくさんの人に喜んでいただけるとありがたいことと、我々も楽しんで継続していきたいとイベントへの意気込みを語ってくれた。