

# 糖度18度以上！ 甘久郎ゴボウ

伊勢崎産ゴボウの良さを広く知って欲しい。  
そんな生産農家の思いから新しい商品として、  
4年前に開発された甘く香りのよい甘久郎。  
開発までの経緯を生産者の田部井靖さんに聞いた。

## 新たに開発したゴボウで 市のブランド化を目指す

実りの秋を迎え、まちの店先には、季節の果物や野菜が数多く並ぶ。2015年のJA佐波伊勢崎の出荷額は、市内で生産されるゴボウと春菊の量が県内1位。トウモロコシ、白菜、ナスが2位に続くなど、我がまちは農業が盛んだ。こうした状況を背景に伊勢崎市は、市を代表する野菜をブランド化し、6次産業化を推進しようと、2014年4月に伊勢崎市

「農&食」戦略会議を立ち上げた。「祖父は養蚕農家でしたが、父の代から野菜を作り始めました」と語るのは、同会議の副会長であり、ゴボウ生産農家で組織されたゴボウ研究会会長の務める田部井靖さん。

誰もが知るように、かつて伊勢崎市は養蚕で大いに栄えた。しかし産業の衰退とともに、人々の生活様式も徐々に変わり、田部井さんの父のように野菜作りへシフトした人も少なくなかった。田部井さんが住む境地区の土

は、1、2メートル下を掘っても

地質が表層と同じだった。ゴボウ作りに向いているのではと、近隣一帯で栽培が始まったのが、1955(昭和30)年頃。ゴボウ栽培はやがて境地区から豊受地区へと広がっていく。

2014年秋、戦略会議の中でゴボウ研究会は、伊勢崎野菜のブランド化を目指して甘久郎と名付けたゴボウを発表した。目標としたのは、糖度が高くて甘みのあるもの。「甘さは、品質の良さを表すパラメーターの一つなので

すよと、田部井さんは話す。

甘久郎は、戦略会議が立ち上がる前から、生産者同士で開発を進めていたもので、現在は7軒の農家が生産している。開発から発表までの期間は1年と短い、これまでに培ったノウハウを注ぎ込んだ。収穫しなかった作物をそのまま肥料にする緑肥や堆肥、有機肥料などを加えて畑を作り、土が痩せないように連作を避けるなどし、できた甘久郎の糖度は18度以上。通常のゴボウは12〜13度だから、1.5倍近い甘さがある。

手に持つとずしりと重く、食べれば甘みだけでなく、香りと適度な歯ごたえを感じるものになった。

この秋で4年目を迎える甘久郎の生産高は、まだゴボウ全体の1割ほどだという。いずれは生産高を上げて、伊勢崎市から全国へ発信していきたいが、その前にもっと地元の人に食べてもらいたいという気持ちがある。そこで甘久郎の栽培ノウハウを生かした夏ゴボウの京香も開発。

ゴボウは年に何度も収穫できるが同部会では、うまみと味をし

畑に立つのは田部井靖さん。土をスコップで少し掘り起こしてから、根本をぐっと引くと甘久郎ゴボウがすっと抜けた



っかり蓄える冬と、軟らかく風味が増す夏の生産に絞った。糖度は16度以上、甘久郎に比べて香りが強く、瑞々しくて軟らかい京香も、2015年に伊勢崎のブランド化を目指す野菜の一つとなった。

## 偶然の発見から生まれた ゴボウの甘みを増す工夫

甘久郎は出荷前に、ひと手間かけてさらに甘くしている。

これまで田部井さん宅では、自宅用のゴボウを秋に収穫すると、土に埋めて保存しながら少しずつ食べていたが、ある年の秋、作物保存用の大きな冷蔵庫に入れた。「冷蔵庫に入れたのは、たまたま空いていたからです。そのゴボウを冬に食べたなら、収穫時よりもずっと甘くなっていたんですよ」偶然が生んだ発見だった。そこで甘久郎は9〜10月に収穫して、一定期間を冷蔵庫で保管してから市場へ出荷するようにした。

甘みが増した理由は、科学的にも解明されている。今年6月、田部井さんの元へテレビ局の取材が入り、番組中で専門家が検証。ゴボウを低温で保存すると、ゴボウに含まれる多糖類のイヌリンが糖に分解され、甘みが増すという結果が出たのだ。しかし甘みは増しても、糖度が

高くなるわけではない。糖度12度のゴボウを低温保存しても12度のまま。だから甘久郎の栽培方法を変えたりはしないそうだ。

田部井さんによれば、ゴボウの香りや甘みは、皮のすぐ下にある。また、水にさらすと出る茶色い水は、ポリフェノール。皮をむいたり水にさらしたりすると、おいしさや栄養が流れ出てしまうため、泥を落としたら皮つきのまま調理してほしいという。甘久郎のお勧めの食べ方は、天ぷら。きんぴらや煮物よりも、甘みが分かりやすいからと言葉を続けた。

今年の8、9月は気温が高く、台風が多かったため土壌の水分量が増えて、ゴボウが思うように育たなかった。しかし今年の夏は、日中が暑くて朝夕が涼しい日が続いた。「気温の寒暖差があるときは、作物がよく育ちます。今年はお天気がいいですよ。自信があります」と、笑顔を見せた。

今年の甘久郎が市場に出るのは、11月上旬の予定だ。9月下旬から収穫が始まり、冷蔵庫内で出荷の時を待つ。出荷時期に合わせて市内の飲食店では、甘久郎を使ったメニューを提供する。ごぼ天フェアの開催も予定されている。この秋、伊勢崎の滋味あふれるゴボウをじっくり味わってはどうだろう。

## 伊勢崎市「農&食」戦略会議 ゴボウ研究部会の皆さん



1 大きな葉が青々と茂る甘久郎ゴボウの畑。現在は手ではなく、機械で収穫している 2 伊勢崎完熟牛蒡(ごぼう)甘久郎の帯が巻かれた状態で市場に並ぶ。出荷するのは11月上旬から

Information  
伊勢崎「ごぼ天」フェア開催 11/上旬〜中旬  
伊勢崎市内の飲食店で、ゴボウ・甘久郎を使ったメニューを提供するイベントを開催。参加店の詳細については伊勢崎市のHPを参照。主催は伊勢崎市「農&食」戦略会議。  
■甘久郎についての問い合わせ  
伊勢崎市「農&食」戦略会議事務局(伊勢崎市経済部農政課) TEL.0270-27-2757(農政課直通)  
■甘久郎が買える場所  
市内JA直売所とスーパーを合わせた数店舗を予定

フリモARアプリをダウンロード  
App Store からダウンロード  
Google Play でダウンロード  
で「フリモAR」を検索  
※AppleおよびAppleロゴは米国その他で登録されたApple Inc. の商標です。App StoreはApple Inc. のサービスマークです  
※Google Play および Google Play ロゴは Google Inc. の商標です