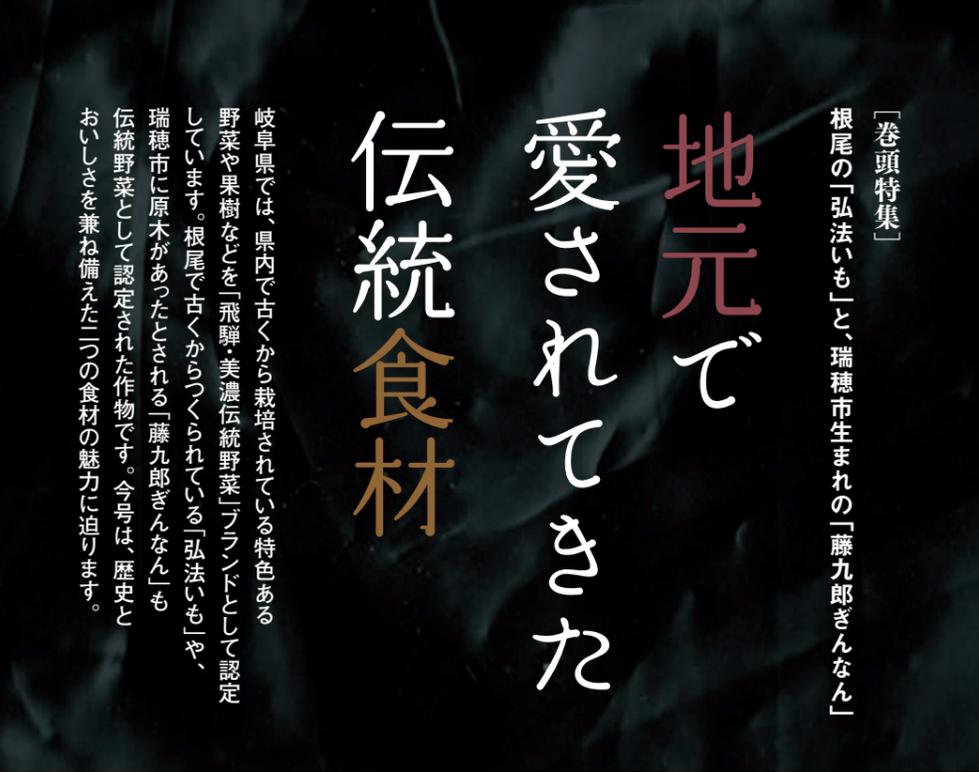




弘法いも

通常、じゃがいもは3月頃に植え6月に収穫、実を大きくしたいので苗間を一步半ほど開けて栽培します。ですが弘法いもは4月に植え7月に収穫。小さい方が美味なため、苗間は15センチほどで栽培されます



地元で愛されてきた 伝統食材

「巻頭特集」
根尾の「弘法いも」と、瑞穂市生まれの「藤九郎ぎんなん」

岐阜県では、県内で古くから栽培されている特色ある野菜や果樹などを「飛騨・美濃伝統野菜」ブランドとして認定しています。根尾で古くからつくられている「弘法いも」や、瑞穂市に原木があったとされる「藤九郎ぎんなん」も伝統野菜として認定された作物です。今号は、歴史とおしさを兼ね備えた二つの食材の魅力に迫ります。



藤九郎ぎんなん

藤九郎ぎんなんは通常の2倍近い大きさなのが特徴。この大きさと、身もしっかり詰まっています。食べ応え十分。今年は10月7日より出荷がスタート。東京や大阪の市場に運ばれるほか、地元料亭などでも使われる



道の駅うすずみの里・ねおでは、毎年、収穫のはじまる7月頃から弘法いもを販売



豆味噌や豆腐、梅干しなどの加工品も人気



上)弘法いも生産者 松葉久仁子さん
左)道の駅うすずみ桜の里・ねお うすずみ特産販売所 特産支配人 伊藤義幸さん

根尾の食べ物には、人々が生きるために継がれてきた暮らしの知恵が詰まっています

根尾での生き方が刻まれた おもてなし用の絶品いも

本巣市根尾地区では明治時代以前から、じゃがいも一種である「弘法いも」が栽培されています。山深い村の食料不足を解決するために、山畑を切り拓き、いも作りが盛んになったこと、弘法大師がこの地区を訪れた際、このじゃがいもを植えたという言い伝えが名前の由来とされています。

通常のじゃがいもより小ぶりですが、肉質は硬く、独特の甘みを持っているのが特徴です。根尾地区より標高の低い場所で栽培すると、いもが大きくならず、本来の味が損なわれてしまいます。この地区特有の気候と、山間部ならではの小石混じりの痩せた土壌だからこそ生まれる味

だといえるでしょう。

市場にはほとんど出回らない希少品で、地元道の駅や直売所でもしか買えません。「販売時期は短く、人気ですぐ売り切れます。遠方から買い求めにやってくるお客さんも多く、20キロ、30キロ単位で翌年分の予約をする常連さんもいますよ」と生産者の松葉久仁子さんは話します。

この地域には自給自足の暮らしが根づいており、現在も各家庭で弘法いもを栽培。毎年7月に入ると収穫がはじまり、収穫後は芽が出ないように貯蔵します。「特に猿には困らされています。網を張っても、かいくぐって荒らすので、わが家では、犬に見張ってもらっています」と、苦勞を教えてくださいました。

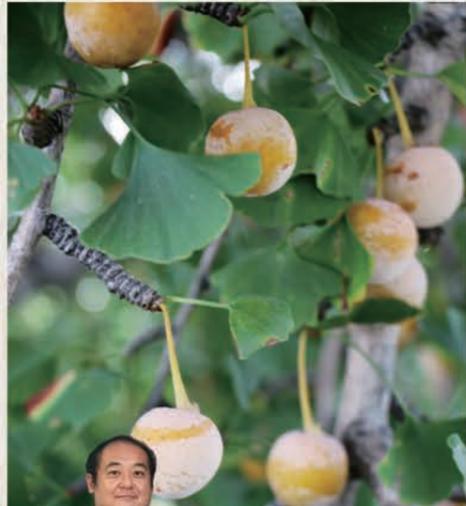
食べ方としては、濃いめの塩水で茹で、七輪でこんがり焼いた「塩煮」

がおすすめたとか。皮がおいしいので、皮を残して調理するのがポイントです。「醤油とおろし生姜や、マヨネーズと根尾特産の徳山唐辛子を混ぜたものをつけてもいいですよ」と松葉さん。「根尾の特産物である、えごまと味噌、砂糖、白出汁で和える『えごまとえ』もよく作ります」と続けました。

いずれも地域の人々が昔から食べてきた親しみ深い、ふるさとの味です。道の駅うすずみ桜の里・ねおの伊藤義幸さんも「根尾の味は、塩と味噌が基本。雪に閉ざされる根尾では、弘法いもはもちろん、その他の食材、加工品も長期貯蔵が可能で冬まで食べられるかどうかが重視されてきました。根尾の食べ物には、人々が生きるために継がれてきた暮らしの知恵が詰まっています」と話しました。



インターネットのほか、おんさい広場真正(本巣市宗慶467-1)でも購入可能



収穫は10月上旬～1月。木になっている状態で完熟させ、揺すって落とします



ぎふ農業協同組合 正木支店 加藤三智旭さん

普通よりも2倍近く大粒 もっちり芳醇な味を堪能

かつて、瑞穂市の井上家に存在した原木は大正時代、台風により枯死しましたが、接木された木が市内外に数本あり、最も古く大きい西蓮寺にある銀杏が岐阜県の天然記念物に指定されています。この銀杏の接木をした、当時の井上家当主・井上藤九郎にちなんで「藤九郎ぎんなん」の名がつけられました。

藤九郎ぎんなんは、普通のぎんなんより大粒で2倍近い重さがあります。ですが殻の厚さは薄く、表面は滑らかで光沢があり、長期貯蔵が可能。苦みが少なく美味で、もっちりとした食感が楽しめます。

主な栽培地域は羽島市、瑞穂市。

藤九郎ぎんなんは、この地域でずっと受け継がれてきた宝物です

収穫は10月上旬からはじまり11月に最盛期を迎え1月まで続きます。樹に生っている状態で完熟させてから、枝を揺すり実を落とすのだそう。加工する際はぎんなん特有の強いアクで手が荒れないよう気をつけながら、一週間ほどかけて出荷できる状態にします。ぎふ農業協同組合正木支店の加藤三智旭さんに、おすすめの食べ方を訊ねると「シンプルに、炒りぎんなんが一番です。紙袋に入れて電子レンジで加熱する方法であれば、家庭でも手軽に調理できますよ」と答えます。豊かな素材の味を、そのまま楽しんでほしいと続けました。

市場流通が主でしたが、近年、全国農業協同組合連合会のネット販売でも藤九郎ぎんなんを購入できます。リピーターも多く「毎年、この時期

になると楽しみにしています」との声も聞かれるそう。また、富有柿とのセットで期間限定商品として、羽島市のふるさと納税の返礼品にも用いられています。

「藤九郎ぎんなんは、この地域でずっと受け継がれてきた宝物です。伝統を守るため、生産者の方が一生懸命に作ったものを、付加価値を高め広めていくのが自分たちの役割だと考えています」と加藤さん。そのためにも、大きさはもちろん、塩水に入れて身の詰まり具合もチェック。殻と身との間に少しでも空気が入っているものは、浮いてくるので除外します。「厳しい選別で、よりよいものをお届けできるようにしています」と胸を張る藤九郎ぎんなんは、本巣市真正町の「おんさい広場」でも購入可能です。