

大和町^{おおだいら}大平地区で、自然薯を20年以上作り続けている文屋信雄さんは年間2000本を生産する自然薯作りの名人だ。

栽培のきっかけは、自然薯を地域の特産品として普及させようと開催された栽培講習会だった。参加した8名が種芋を購入し、自然薯作りがスタートした。

文屋さんは栽培当初を「自然薯は環境の変化を嫌うため、少し濡れるだけでも曲がってしまう。最初の6年間は豚の尻尾のようなものばかりで、売り物にならなかった」と振り返る。栽培を諦める生産者も現れたが、文屋さんは試行錯誤を繰り返し、現在は1.5mにもなる自然薯を収穫するようになった。

生産した自然薯は地元JAへの出荷と個人販売を行っている。強い粘りとモチモチとした食感が特徴で「とろろ汁にして麦ごはんにかけるほか、すいとん風にするのもおすすめ」と話す。文屋さんの明るい人柄に惹かれ、リピーターも多い。

「もっと町の特産物として認知されるよう、自然薯栽培を続けていきたい」と文屋さんは語る。

収穫中の文屋さん



すりおろした自然薯



【記事提供】大和町農業委員会