

やまいもまつり(有) 自然が育てた山の幸「自然生」^{じねんじょう}と「むかご」



周南市の特産品でもある、山芋の王様「自然生（じねんじょう）」。日本原産の野生種の山芋を「自然生」と呼び、自然に生えることから、この名が付けられたのだとか。一見、長芋と同じものと思われがちですが、長芋とは全くの別種で、圧倒的に粘り気が強いのが特徴です。



やまいもまつりさんの自然生畑と加工場は、周南市の湯野温泉郷のすぐ近くにあります。温泉郷の遊休農地を活用して作られた「自然生」と加工品は、周南市特産推奨品となっています。

やまいもまつりさんでは独特の栽培方法で生産性の向上を図っています。「自然生」が下に潜り込まず、横に這って育つよう、山土を使った畑に溝を掘って、波板（トタ

ン）を利用して「自然生」を栽培しておられます。そうすることによって、長く力強い「自然生」が育つと共に、収穫する時もこの波板を掘り上げるだけで、簡単に収穫できるのだそうです。



生産リーダー・村田さん（右）

研修生・増原さん（左）

そして「自然生」の蔓にできる小さくて丸い実である「むかご」は、塩茹でしたり炒めたりと食べ方は様々。また、ご飯と一緒に炊いてもおいしい「むかごごはん」は、全国的にも有名な周南市の名物料理であり、秋の風物詩となっています。

