②

和食の定番に意外な素顔

出荷重量を計測 取引の公正を保つ

妙義山を望む安中市と富岡市の境界付近に700㌶に及ぶ広大な農地が広がり=写真①=、うち７割にコンニャクイモが作付けされている。夏場は青々と茂っていた葉や茎が10月に入って倒れ始め、地下のイモは収穫に向けて着々と栄養を蓄えていた。

コンニャクイモ=写真②=は通常、「生子（きご）」と呼ばれるイモの新芽を春に植え、秋に一度掘り起こして保管。翌春、再び植えて秋に収穫する。２年目の秋には人が屈んで葉の下に潜れるほどに大きく成長する=写真③。出荷まで３年掛かる品種もある。

繊細な作物で、雨が降るだけで葉が傷つき、病気の原因になる。畑に植えてからの３カ月間は病気との闘い。

収穫は、11 月から 12 月が最盛期。トラクターで掘り起こされたイモは=写真④=、生産者が各自、ＪＡの集荷場に運び、担当者が台ばかりで重さを量った上で、加工会社に搬送される。生産支援係長の小板橋茂樹さんによると、生産者はかつて、30㌔入る麻袋で出荷し、販売代金は袋数で決まった。生産の大規模化が進む中、省力化と安定供給を維持するため、最大 1.2㌧分入る鉄コンテナが導入された。これに伴って、ＪＡが計量を請け負うようになった。

計量は何気なく見えるが、取引の公正さを保つ仕事でもある。小板橋さんは「正確に量り、生産の維持・拡大に役立てたい」とはかりの数字に目を凝らす。

③

①

Vol.5 コンニャクイモ

本県は全国有数の農業県。標高10㍍から1400㍍まで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回リポートする。次回は12月4日掲載。

JA 碓 氷 安 中

安中市原市 634　TEL.027-382-1131

こんにゃくはおでんやすき焼きといった日本食に欠かせない定番。低カロリーでヘルシーな食材としても注目され、ステーキやスイーツなどさまざまな形で食卓に上る。原料のコンニャクイモは群馬を代表する特産物。収穫量は国内トップで、農林水産省の統計によると、2015年は５万６５００㌧と国内全収穫量の92%余りを占めた。夏場の温度が上がり過ぎない場所で育つため、西毛と北毛が主産地。その一角を担うＪＡ碓氷安中は、県と協力しながら安定出荷や栽培技術の向上に努め、日本の食文化の普及・継承に一役買っている。

一次加工請け負いで需給の安定に一役

コンニャクイモは細やかな世話が欠かせず、手塩にかけて育てても相場は不安定。生イモ１俵（30㌔）が３千～８千円と大きく変動する。ＪＡ碓氷安中など県内ＪＡは、チップ状の「荒粉」や粉末の「精粉」への一次加工を請け負い、このリスクを緩和している。

生イモのままでは日持ちせず、加工することで保存できるようになる。相場が低い時に保存しておけば、回復した時に販売できる。「ＪＡの加工は収入面からとても助かる」と蒟蒻部会長の湯浅政明さん（50）は説明。農家の生活が守られることで、こんにゃくが常時手に入る環境が保たれている。

④

生産者部会通じ技術高め品質向上

ＪＡ碓氷安中は蒟蒻部会員90戸に先進農家視察の機会や最新農機情報を提供している。技術を高め、こんにゃくの品質向上に貢献。９月、安中市内で開かれた県こんにゃく現地研究大会では共催者に名を連ね、県内外から集まった４４０人にほ場を案内した=写真⑤。

コンニャクイモは多額の設備投資が求められ、新規参入が難しく、１戸の規模拡大に拍車が掛かる。課題は省力化。２年間植えたままにしておく「ほ場越冬栽培」が注目されていて、組合長の須藤幸男さんは「ＪＡとしても勧めていきたい」と意欲を示す。

６次産業化を進め、海外進出を視野に、販路拡大の機もうかがう。

⑤

⑥

生ずりこんにゃく素朴で豊かな風味

生イモをすりおろして固めた「生ずりこんにゃく」は、やわらかな弾力とみずみずしさが特長。ＪＡ碓氷安中女性部長の黛レイ子さん（74）は「味がよくしみ込む」と魅力を強調する。

材料は、生イモ１㌔と熱湯４㍑炭酸ソーダ30㌘。皮をむき、芽を取ったイモをお湯と一緒にミキサーで粉砕。寝かせて色がピンクから黒に変わった段階で、25～30㌘の炭酸ソーダをお湯で溶き練り込んで固める。１時間ほどゆでたら完成。生イモに触れるとかぶれるため、完成まではゴム手袋が欠かせない。

みそ、みりん、砂糖で作ったたれを添えたほかほかの「みそおでん」=写真⑥=は、素朴ながら豊かな風味が存分に楽しめる。

女性パワーで地域を盛り上げ

ＪＡ碓氷安中女性部は市内の介護施設でスコップ三味線の慰問演奏を行っている=写真⑦。昨年５月から活動を始め、昨秋の収穫祭で披露したところ評判に。慰問演奏の依頼を受けるようになり、地域貢献の一環で本年度からスタートさせた。奏者は現在25人。９月下旬に行った演奏はアンコールが求められるほど盛り上がった。

スコップ三味線は、栓抜きでスコップをたたき、打楽器のように音を出す。通常の三味線のように弦の音程を変える必要がなく、手軽に演奏できるため、近年、関心が高まっている。

女性部は子供たちの農業体験も応援。安中九十九小の田植え、稲刈りに絡み、おやつ作りやしめ縄作りなどで協力している。部長の黛レイ子さんは「地域と交流が深まるのがやりがい。今後も積極的に続けていきたい」と前を向く。

⑦

JAグループ群馬
耕そう、大地と地域のみらい。

農とあゆむ プロジェクト

企画：JA 群馬中央会　　取材・制作：上毛新聞社 営業局