



▲初秋のじねんじょ畑で。地中では身がぐんぐん生長中!

「長雨で病気にやられた年もあったし、震災の風評で全く売れなかったことも。高齢で畑をあきらめる人が出て心が折れそうになることもあった。でも、もつと仲間を広げたい思いの方が強いんです」という根本さんは後進の指導にも積極的です。しかし新規参入にはそれなりの初期費用が必要で、土壌づくりや水はけの管理、自生の環境に近づける土踏み、防草シートの設置など手間が多く、収穫も箱詰めも一本一本が手作業。それでも、どこにも負けない質の良さが、その労力を超え、作り手としての誇りにつながっています。

「平田産の良さはモノを見ただけで分かる。皮が薄くハリがあつてしなやか。土の香りがして、繊維は詰まって真っ白。すれば粘りが強く、甘みが深い。お箸でもつちりと持ち上げられるくらいだから、粉を混ぜなくても素のまま調理できるんだよ」。

今年の新しいものは最後の仕上げに向かつており、いままさに地中では長く太く、美味しく生長している盛り!毎年盛況の「道の駅ひらた」での販売解禁日をめざして、順調に生育中です!

どこより旨いんだから
ずっと続けなきゃなら

阿武隈ひらた高原の
すごい!
じねんじょ

豊かな香りとあまみ!
最強のネバリと
このもっちり感!



山の滋養がたっぷりのスーパーフード・じねんじょの旬は秋から冬。

加熱でホクホク、すりおろせばモチリとろっの最強ネバリはうま過ぎる!

今年の新じねんじょに想いをはせ、販売解禁まで2か月を切った平田村のじねんじょ畑へ!



トロネバ系も類のなかでも長いもや大和いもは大陸原産ですが、じねんじょのふるさととは日本。自然薯(自然に生えている芋)と書くとおり、本来は山野に自生する野生種ですが、約40年前に人工栽培の方法が開発されてからは各地で生産されるようになりました。とはいえ、旬が短く、出荷数が限られる希少な食材に変わりはなく、「美味しいのは知っているけど自宅で気軽に食べるには少々お値段が…」とためらう人もいます。

それでも販売解禁を迎える平田村の道の駅には毎年、この日を楽しみに買い求める人が詰めかけます。「市場には出ないし、贈答用の品質をめざして作っていることもあつて、リピートしてくれる

一度食べたら
リピート
してくれるんだ

人が多い」というのは、じねんじょ生産歴19年の根本定雄さん・千代さんご夫妻。「栄養たっぷり、何より間違いなく旨いからね」。

平田村のじねんじょ栽培は2000年代に入ってから。主要作物だった葉たばこの生産が減り、遊休地が目立ちはじめた時期でしたが、そもそも海拔550mの高地にある平田村は昼夜の寒暖差が大きく、良質な作物ができる土地柄。すでに特産品だったサツマイモ、キャベツ、ニンジンなどのブランド化に力を入れ始めたのがこの頃で、その一つとしてじねんじょの試験栽培も始められました。

試しに作ったら
良くて
すぐく面白くなって

当時の根本さん夫妻は勤めが本業で農業は兼業でしたが、知人に「作ってみたいか」と声をかけられ試作したことをきっかけに、本格的に栽培に着手することに。2007年には「冬の特産品に育てよう」と9名の会員で阿武隈ひらた高原自然薯会(以下、自然薯会)を立ち上げました。以降、会では人工栽培法のパイオニアのもとで研修を繰り返して、試行錯誤しながら面積を広げてきました。19年になる今年は会員7名で、例年と変わらない約6000本の出荷を予定しています。

FoodCamp
12/7日開催!

滋味あふれるじねんじょを掘って、
採って、味わい尽くすFoodCamp!

根本さん夫妻×小野シェフとともに、じねんじょや滋味豊かな里山の恵みをたっぷり堪能!詳しくは主催:孫の手トラベルまで。



HP



申込はこちら



豊かな風土、作る人のこだわりを
美味しくいただく贅沢。

農家さんから引き取った野菜を食べたうちの子が「お店のと味が違う」と喜んだことで、自分も地元食材に強い興味がわくように。規格外というだけでハネられる食材を活かしたくて、各地の農家さんを訪ねるようになりました。平田村のじねんじょも収穫までの作業や品質の良さを知れば、いかに価格が良心的かを納得できるといいます。機会があれば、生産者さんと会話して、素材のおいしさを2倍、3倍に味わってください!



里のカフェシェフ 小野仁さん

▲根本さんが育てたむかごの炊き込みご飯・もつ煮込み。里のカフェで通年提供。

おかず
BARで
食べられる



第2弾

じねんじょはこのイベントから販売解禁です!

道の駅ひらた じねんじょまつり

歌謡ショーやあったか屋台などのイベントも盛りだくさん!

11/22± 10:00-15:00

お問合せ 道の駅ひらた 0247-55-3501



じねんじょ料理無料ふるまい!!

数量限定 自然薯 磯辺揚げ

先着200名 自然薯 すいとん

What's this?
名前は“むかご”です

ヤマノイモ類の葉の付け根にできる球芽で、ひと言でいえばヤマノイモの赤ちゃん。ほくほくした食感で皮ごと調理OK!炊き込みご飯や天ぷら、甘辛煮で秋の味覚を楽しんで。9月~11月の旬には、道の駅ひらたで購入できますよ♪

[じねんじょ定食]道の駅ひらたで
11月末~3月の期間限定で販売!