洋紀さん こだわりの【むかご】

地産地消

[Dioscorea japonica]

名称／ヤマノイモ
ヤマノイモ科ヤマノイモ属のつる性多年草。または、この植物の芋として発達した担根体のこと。ヤマイモ（山芋）、ジネンジョ（自然生、自然薯）とも呼ぶ。むかごは茎が肥大化して形成された肉芽である。

コロコロした見た目が小さないもを連想させるむかご。福島地区・東町にお住いの川畑洋紀さん（70歳）は、やまいも栽培の副産物むかごを収穫しています。

むかごはやまいもが繁殖するために作る球根の一種。小さな粒の一つひとつにやまいもの香りとコクが凝縮されています。

9月になると葉の付け根に5㎜ほどの大きさのむかごができ始めます。その後、やまいもの収穫が始まる11月ころにはつるは枯れてしまい地面に落ちていきます。その中で無事越冬し、春を迎えることができたものがやまいもとなるのです。しかし、落ちたむかごは腐ってしまったり、動物に食べられてしまったりすることが多く、やまいもに育つものはほんのわずかです。

「昔は山でむかごを取っていたけど、今では見つけるのはとても難しい。やまいも栽培をしているとむかごも取ることができるので、少しでも味わってもらえればという思いから収穫しています」と話す川畑さん。

むかごの収穫で大事なことは根気強さ。つるが枯れて地面に落ちてしまう前に、1個ずつ手作業でむかごを集めていきます。また、むかごは温度の変化や湿気に弱く、傷みやすい食べ物であるため、出荷するむかごは川畑さんが一つひとつ目で見て傷みがないか確認しています。

川畑さんは「出荷するには手間ひまがかかり大変です。やっぱり好きでないとできない仕事ですね」と笑いながら話してくれました。

簡単レシピ

むかごご飯

むかごの風味を楽しむため、薄味にした炊き込みご飯でいただきます。

◎材料

- むかご…………… カップ1杯
- 米………………………… 2合
- 塩………………… 小さじ1杯
- 酒………………… 大さじ1杯
- 水………………… カップ2杯

◎作り方

① 米をとぎ、カップ2杯の水に30分ほどつけておきます。
② むかごの表面をよく洗います。
③ 水に浸しておいた米にむかごと塩、酒を加え、炊きます。

半自給自足を夢見て、鬼塚修二さん（62歳）、たみ子さん（61歳）ご夫妻（本城地区・上千野）が、愛知県からふるさと串間にUターンしてきたのは1年半前。

昨年2月、修二さんは雑草を食べさせるためにヤギや馬を飼い始めたことをきっかけにミニ動物園「串間ゆめ牧場」を開設。その後動物たちは次々に増え、ミニブタ、ニワトリ、ウサギ、カメと大所帯の牧場となりました。たくさんの動物たちの世話は大変なもの。しかし、修二さんは「動物好きだから全然苦にならない」と笑います。

一方のたみ子さんは、ゆめ牧場の花壇の手入れをしたり、お姉さん宅のイチゴ園やキンカン栽培の手伝いをしたりという毎日。「仕事が終わって、温泉に行くのが楽しみ」と充実した日々を過ごしています。

さらに、修二さんが畑で作る野菜は、食べきれないほどの収穫があり「愛知にいる子どもたちに送ると喜んでくれる」と、2人ともうれしそう。

「友だちもどんどん増えて、串間での生活は思っていた以上に楽しい。半自給自足の生活もできつつあるし、次から次にやりたいことも出てくるんです」と話す2人の笑顔は、充実感であふれていました。

修二さんの気配を感じて集まってくる、ゆめ牧場の動物たち。修二さんは現在、牧場を広げる作業に取り組んでいる。

半自給自足を夢見て帰郷
串間での生活は
思っていた以上に楽しい。

鬼塚 修二・たみ子さんご夫妻