



自然生(蒟蒻)

主な産地

●田人町黒田地区



生産の歴史的由来・特徴

福島県の蒟蒻栽培は、約300年前に水戸藩の茨城県久慈地方から東白川地方（矢祭町・塙町）に導入されたのが始まりといわれています。次第に隣接町村にも普及して、明治時代初期にはいわき市（石城郡田人村・入遠野村・上遠野村）でも栽培されるようになりました。

当時の栽培は、南に面した傾斜地で、日当たりの良い温暖な場所に限られ、そこは冬期の早朝などは気温があまり下がらず、霜などもないため、自然生畑でそのまま蒟蒻を越冬させることができたといえます。収穫した蒟蒻は薄く輪切りにして竹に通して乾燥させ、それを蒟



蒟蒻商人に販売していました。

しかし、戦後の頃になると、蒟蒻（かりしき）や馬小屋などからでる有機肥料を自然生畑へ与えることが難しくなり、自然生畑も草地や杉林へと姿を変えていき、種芋の貯蔵法として火室貯蔵法が取り入れられてからは、蒟蒻は収益性の高い作物として普及増殖に対応するため、畑栽培が主流となりました。そのなごりで田人では、傾斜地で育てられたものを「自然生」、畑栽培のものを「蒟蒻」と使い分けされていますが、蒟蒻は昔から各農家ごとに生子（キゴ）と呼ばれる種芋を採種して、代々品種を受け継いでいることもあり、自然生は畑栽培の蒟蒻より小ぶりではありますが、1個分のノリ（ねばり）の密度は変わらないため質は同等だといいます。

現在、自然生畑で栽培している農家は、田人町黒田地区の1軒のみとなってしまいました。「田人といえば蒟蒻という伝統文化を消したくない」との思いで細々ながらも栽培を続けていますが、蒟蒻の販売はしていませんでした。しかし、自宅で生芋から手造りした蒟蒻を隣家や親戚へお裾分けしているうちに、「手ごねの刺身こんにゃくは絶品」と市内外からも大好評となり、15年ほど前より「手造り生いも合わせこんにゃく」として田人の各直売所などで販売しています。

代表的な栽培方法

蒟蒻は収穫できるまで最低4年にかかるといいます。自然生と畑の蒟蒻の栽培の大きな違いは越冬する時の保存法です。

畑で栽培された蒟蒻は、春に種芋を自然生畑へ植え、毎年秋に芋を全て掘り起こし、最低気温が10℃以下にならないよう暖かい場所に保存した後、春に再び畑へ植え付けしますが、自然生はそのまま土の中で越冬させます。

種芋を春の5月上旬に畑へ植え、初夏には葉を付けます。10月下旬の秋には茎の部分は黄色となり倒れてしまいますが、掘り起こさずにそのまま土の中で越冬させます。土の中で1年越冬した芋を生子（キゴ）といい、さらにもう1年越冬した芋を1年生。さらにもう1年越冬した芋を2年生。そしてもう1年越冬した芋を3年生。その3年生が春に芽を出し、秋に茎が倒れてようやく収穫となります。茎は芋の年齢ごとに高く太くなり、3年生で高さは1m以上、直径約3cmほどに成長します。

春に種芋を植えると新球茎ができ、そこから地下茎が伸びた後、秋には生子という蒟蒻の赤ちゃんができます。その生子で毎年栽培を続けていきます。



茎の高いものが今秋収穫となる4年生のもの



収穫した自然生の果肉色は、桃の果肉色とよく似ており、ほんのりと優しい甘い香りがする



販売しているこんにゃくは、掘り立ての生芋をすり、手でこねて合わせた、こだわりの手造りこんにゃく