

い
わ
き
と
つ
く
り
芋



いわきとっくり芋



いわき市内のとっくり芋の栽培地域

●平下神谷赤沼地区

生産の歴史的由来

いわきとっくり芋は、いわき市が誇る代表的な伝統野菜です。

そもそもの始まりは昭和 30 年代、平下神谷赤沼地区の篤農家の一人が酒徳利のような面白い形の山芋（自然薯）を目にしたのがきっかけでした。

面白い形を残して量産できないものかと独自に改良を重ね、形も良く栽培もしやすい現在の「赤沼とっくり芋」が誕生しました。

当初は消費拡大に努めるものの、なかなか理解を得られず苦労が続きましたが、「丸共」（現在の中央市場の前進）の協力を受け、近隣の同士 3 人でグループを作り安定供給に成功。それぞれの畑に連作障害も無く、収穫した芋も立派で徐々に消費は伸びていきました。

のちに組織化された「赤沼とっくり芋生産部会」発足当初の会員は 30 名を数え、とっくり芋はより強固な体制のもとで栽培が行われるようになりました。

流通機構の発達により全国各地の多様な品種と競合するなか、郵便局との連携により産地直送便で販路拡大を図る取組みを通して、現在のいわき市を代表する伝統的な特産物の地位を確立しました。

REPORT

理想の徳利型は？

いわきとっくり芋は、粘性の弱い長芋と粘性の強い自然薯との中間のほどよい粘りをもっていて、クセやアクも少なく食べやすいのが特徴です。

すでに栽培方法が確立されたものではありませんが、安定した収穫量を確保するため、現在でも土壌や施肥に関して生産者と関係機関が一体となった研究が重ねられています。

とっくり芋の理想的な形は、右の図のようにふっくらとした丸みを帯びた徳利型です。毎年市場の審査で「秀・優・良」と振り分けられ、さらに大きさのランク分けがなされます。

近年、気温や降雨量などが安定せず過酷ともいえる栽培環境の中、味よし形よしのとっくり芋を維持するためには多くの苦労があります。また、とっくり芋はとろろいもなどと同様、見た目よりずっと折れやすく傷のつきやすい作物なので、収穫には気力、体力とともに細心の注意を要します。

他地域の伝統野菜と同様、いわきとっくり芋の栽培も、若い後継者の育成とそれをバックアップするシステムづくりという課題に直面しています。

