

Do you know  
"Yamanoimo"?



## まるごとガイド

「とろろ」のつくり方を丁寧に解説＆  
アレンジレシピ付き！



丹波篠山ブランド産品戦略会議(兵庫県、丹波ささやま農業協同組合、丹波篠山市)

## 正月三日にはとろろを食べましょう！

丹波篠山山の芋のおいしさを味わうには、  
「まずはとろろで」が、正解です。

丹波篠山産の山の芋は、ほかの産地の芋と比べてもその「粘り」の強さは格別です。出汁と合わせると「もっちりとした粘り」と「滑らかな食感」が楽しめる絶品のとろろができあがります。

(→レシピは裏面)

古くから日本各地には、お正月につかれた胃腸を休める意味でとろろご飯を食べる「三日とろろ」という習慣があります。ぜひご家庭でもお試しください。

### 歴史

丹波篠山では、江戸時代から土産物。  
明治時代に本格栽培が始まりました。

1716年	篠山封疆志(ささやまほうきょうし)の土産の欄に「薯蕷(しょよ・ヤマノイモあるいはナガイモの意)」の記載
1877年ごろ	妙見参りの土産としてイチョウイモを持ち帰り栽培開始
1919年ごろ	栽培方法を研究し、地域の特産品として産地化を図る

### 粘り | 他産地産と比べても負けない「粘り」!

食品の粘りを測定できる機器(粘弾性測定装置)で調査したところ、他の産地と比べ丹波篠山産の山の芋の「粘り」が強いことが分かりました。  
(2011年、兵庫県立農林水産技術総合センター調べ)

(2021/11)

## 生産者のこだわり

### 芋づくりの極意を次世代に伝える

#### 平野 正憲さん

地域特産物マイスター(丹波篠山山の芋)

好きな山の芋料理: とろろ、おでん(角切りした芋を煮込む)



### 100年後も特産物であるために

湊 友加さん 農事組合法人なちゅらるはーもにー 代表理事

好きな山の芋料理: とろろ、磯部揚げをポン酢につけて



### 芋づくりは土づくりから

よい山の芋を作るために大切な要素は「種芋・芋地(いもじ)づくり・水・除草」の4つ。芋地というのは、芋を大きく健やかに育てるための「畑の土」のこと。何十年もかかる大仕事です。ただ、これからも美味しい芋を作り続けるためには、最新技術を取り入れることも大切です。ドローンで消毒作業をしたりと毎年少しずつ工夫を重ねています。

### 最後まで気を抜かずに

ああ、そうそう、いちばん大事なことを忘れていましたな。それは「芋の生理・生態を理解すること」。毎日畑に出て、葉の茂り方、土の湿り具合を感じながら、最後の最後、掘り出しまで気を抜かず面倒を見る。うちは次男が農業を手伝ってくれています。次の世代にもその極意を伝えながら、より一層おいしい芋を作れるよう、精進を重ねますよ。

### まずは芋の観察が第一

100年以上かけて先人たちが編み出してきた「山の芋の栽培方法」。その別バージョンを創り出せないか?と日夜、研究を重ねています。畑ごとに支柱の形や、種芋の切り方を変えたり…そして、栽培途中で芋を掘り出して「成長過程の観察」も欠かせません。

### 失敗からも多くを学ぶ

失敗もたくさんありますが、先人たちだってそれを乗り越えて、いまの「丹波篠山山の芋」を伝えてくれたんですよね。これからは、この試行錯誤を元に生産マニュアルをつくって、もっと生産者を増やしたい。すべては「100年後も、山の芋が丹波篠山の特産であり続けるための挑戦」なんです。