休耕地にキクイモの花が咲き地産品が実る

『キクイモ王国』／農と食の王国シリーズ

地元力発見！ ㊵

佐藤建吉　「洸楓座」代表

「地元力発見！」は、時制でいえば現在完了形がふつうであるが、時間は絶えず流れている。吉田兼好が『方丈記』に、

行く川のながれは絶えずして、しかも本の水にあらず。よどみに浮ぶうたかたは、かつ消えかつ結びて久しくとゞまることなし。世の中にある人とすみかと、またかくの如し。

と書いた。私たち人々の暮らしは時代とともに変化（へんげ）した。いまの若者は、議論を避けており、発見の対象も未来進行形で、生起しあるいは消滅している。

先日、年齢を合計すると〈250歳という4人の男女〉が、3時間半もファミレスで、ドリンクだけで夕刻まで、千葉の地元への消滅都市なる烙印を打ち消そうと、〈年齢と同じように塾議〉した。

それは、口先だけではなくプロジェクトとしての会話であった。インスタ映えに走っている。それも、「地元力発見！」の〈メソッド〉としては合致するのではあるが…。

本稿では、表題のような未来完了形の〈地元力〉の話題を、現在形として書き留めておきたい。掲載時は過去形となっているのであるが、そのプロジェクトはなお未来完了形である。

そのプロジェクトは菊芋（キクイモ）の栽培とその6次化産業への導きである。菊芋の栽培は、山形県や長野県や埼玉県などいくつかの県で行われているが、当地の消滅都市からの脱皮には6次化をさらに進化させて10次化（※10次化については本コラム第2回で触れている）を志向している。筆者のキクイモへの動機づけは、『キクイモ王国』（農と食の王国シリーズ）によりなされた。

同書は、序章として「からだによいキクイモを食卓に届けたい！」「キクイモの『何』がそんなにすごいか」、主章に「地域×生産者×大学　キクイモを地域ブランドに」、続章に「キクイモの歴史」「各地でのキクイモ健康法」、終章に「和食や洋食に、スイーツも！　健康と美容にもキクイモレシピ」となっている。

筆者は山形県生まれであり、本文で紹介されている山形県長井市の「きくいもの里」（長井菊芋研究所）に電話し、種芋として10kgを分けて頂いた。3年前、2020年の春のことである。それが今では300kgの収穫にもなった。

キクイモの栽培は、地方の休耕田や休耕地を利用が最適である。4月ごろに種芋の植え付けを行うと、その後は特別手間を掛けずに10月ごろに収穫できる。しかし、収穫を急ぐことはいらない。翌年の3月ごろまでは、地面の中で貯蔵ができる。すなわち、必要に応じて掘起し、販売または加工し、商品化すればいい。しかも、水やりや施肥もなしでも育ってくれるので高齢者の栽培もたやすい。加えて、秋には黄色い花が咲き、畑一面に広がる。

前掲の『キクイモ王国』に書かれているように、キクイモの効能は特別で、高齢者になると気になる糖尿病の原因である血糖値の上昇を抑えるイヌリンという植物繊維が最も多い。キクイモは、甘みや苦みなどの自己主張をしないので、他の食材との相性もよい。したがって、多面利用が可能で6次化商品としての用途開発を進める。しかし、外見はショウガのように複雑な凹凸をもっており、皮むきをなどは手間がかかる。が、水洗いすれば、皮が薄いので皮つきでも調理や加工ができる。

筆者は①生素材②漬物素材③加熱後のペースト品④ドライフーズ品⑤粉末品⑥ケーキ――に添加品などとして、加工&試行しているが、どれも好評である。今後は、市場へのリリースに向けて生産量と加工量を確保し、原価低減や安定供給の達成を目指す。

この「地元力発見！」の対象となるための取り組みは、今年には叶う予定である。したがい未来完了形の取り組みでもある。

黄色い花が彩をプレゼント（筆者畑）

キクイモのバスケット（筆者収穫）

キクイモ添加の生焼きケーキ（筆者作）

1950年山形生まれ。東京都立大院卒。元千葉大大学院工学研究科准教授（金属疲労専攻）。金属疲労の研究のほか、他分野のテーマの研究開発に努めるとともに日本各地の地域おこし活動に従事する。ローカル鉄道と地元の酒蔵のコラボで地域再生を図る地酒「鐵の道」の製造・販売を企画、すでに10件を超える銘柄を送り出している。一般社団法人「洸楓座」代表。一般財団法人「エコミュージアムいすみ」代表。