

じねんじょ

みなみかわ

自然薯料理も盛りだくさん！第9回南川じねんじょまつり



南川太鼓の演奏



猪汁、うどん、たこ焼きなどが用意される

さぬき市の山間部に位置する大川町南川地区は昼夜の寒暖の差が大きく、水はけの良い砂地であることから県内最大の自然薯じねんじょの産地となっています。毎年十二月の第一日曜日に開催される「南川じねんじょまつり」では、収穫された自然薯の即売会や自然薯を使った「そば」、「うどん」、「ムカゴ飯」等の販売、郷土芸能南川太鼓の演奏など、様々な催しが行われ、祭り開始早々から多くの人で賑わいます。

自生する自然薯は細長く曲がるのが特徴で、掘り起こすのに多大な労力を要し、また、大きく成長するためには長い年月が必要となります。そこで、自然に近い自然薯の栽培方法として、無菌・無機質の赤土をパイプに詰めてその中で成長させるという方法が開発されました。

まず秋にムカゴ（ヤマイモの葉の脇に付く肉芽）を採取する↓翌年春にムカゴを植え冬に種芋を収穫する↓翌々年の春に種芋を植えて冬に自然薯を収穫する、といった過程を経て、丸二年の歳月をかけて栽培されています。

祭りを主催されている南川自然薯研究会の方にお話を伺ったところ、自然薯の美味しい食べ方は、「とろろ」や「お好み焼き」はもちろん、粘りが強いので「とろろ」をそのまま塩胡椒で焼いたり三杯酢で食べたりするのもお勧めだそうです。そして、本地区の生産者の多くが七十歳代と高齢化が進む中、「南川の自然薯」を守りたいという若い後継者も育ちつつあるというお話を聞き、地域の活力を感じることが出来ました。

（香川県東讃土地改良事務所）



自然薯の即売会



自然薯畑