



常に予測と予防を怠らない

「自然薯は病気にかかりやすい。それだけに管理にはとても気をつかう。常に天候を予測しながら、育てるのがポイント。自分の思い通りに育てられるようになるには、5年以上かかる」と話す山下さん。自然薯づくりに必要とされるのは、「予測と予防」。12年ほど前から自然薯と向き合い、山下さんの経験から導き出された良質な自然薯づくりの秘訣です。

山下さんの作る自然薯は香

りと粘りが強く、まっすぐに長く伸びた一級品。品評会には、県内の生産者が一人1点ずつ計48点が出品され、外観や灰汁（あく）、香り、粘度、食味の5項目で競いました。山下さんは平成23年に続き2回目の県知事賞獲得となりました。

自然薯で川根本町の魅力発信

「日照不足やイノシシ対策など厳しい栽培環境の中、今年も自然薯は香りと粘りが強く、味も自信が持てるいい出来栄えに仕上がった」と白い歯をのぞかせました。その上で、「県知事賞を獲得したことで、高品質な自然薯栽培の産地として、少しでも地域の活性化につながったらうれしい」と話します。エコツアー主催の自然薯収穫体験ツアーは、リピート率が高く好評とのこと、みんなが喜ぶ顔を見ると苦労して育てたかいがあったなあと実感する瞬間だと話します。

「今後も皆さんを笑顔にできるような良質でおいしい自然薯を栽培し、自然薯で川根本町の魅力を発信していきたい」と受賞を喜びました。

やました・のぶろう さん
町営バスと移動図書館車の運転手も勤める。
「自然薯は愛情を込めた分、応えてくれる」と笑う。

- ①くわ入れも優しく行う
- ②ムカゴ用の対策ネット

