



特産品誕生のきっかけ

明治時代に盛んに栽培され、戦後、その姿を消していた里芋、「開成弥一芋」。

町の特産品として復活に立ち上がった「開成弥一芋研究会」（以下、研究会）初代会長の遠藤将光さんと現会長の武藤輝夫さんにお話を伺いました。

想いを込めて



▲今年9月にご逝去された開成弥一芋研究会2代目会長の武藤忠治さん（写真、一番右で看板を持つ方）。開成弥一芋の普及に尽力された。

開成弥一芋研究会 会員募集

研究会では、一緒に開成弥一芋を生産する仲間を募集しています。

開成弥一芋の栽培に関心を持った方は、ぜひご相談ください。

※町内の農地で販売目的に生産すること等が加入条件です。

◆問い合わせ先
開成弥一芋研究会事務局
(かながわ西湘農協開成営農経済センター)
☎83-5165



大切なのは、全員が同じ熱量であること

全国に多くの特産品がありますが、「地域で作られている」だけでは、フードアルチザンの対象にはなりません。そのもの自体に歴史的背景があり、生産者様とそれを支える方たち、売り手である私たちの熱量がぴったりと合うことが大切です。それに当てはまったのが開成弥一芋です。

今後は親芋を使った商品開発にも力を入れ、様々な形で開成弥一芋を全国に伝えたいと思います。

イオンリテール(株)南関東カンパニー
フードアルチザン担当 加藤 さゆりさん



フードアルチザン

「フードアルチザン(食の匠)」活動とは、イオンリテール(株)が取り組む郷土の味を守り続けるために、全国各地の生産者とパートナーシップを結び、地域の食文化を継承するものです。主に販路の確保や製品開発、担い手の育成を行っています。

全国で41の特産品が対象とされ、開成弥一芋は南関東で唯一登録されています。

承していく活動を進めています。現在では県内全てのイオントマツクスバリュの店舗で販売されています。

開成弥一芋づくりへの想い

「販路が確保されたことで、安心して栽培しています。」と話すのは、現会長の武藤輝夫さん。目標を伺うと「開成弥一芋は、連作が出来ないため敬遠されがちですが、乾燥に弱い開成弥一芋にとって、水田はベストな環境で、米と交互に作ればより良い芋が作れます。何よりも米に比べて収益があるのが魅力です。米農家に魅

力あるため、特産品にするには正是統な種芋が必要だったのです。

結果として、町とも相談し、県が系統保存していた種芋を譲り受けたことができました。1年かけて種芋を増やし、平成23年に立ち上げた研究会の

芋を近隣住民に配ったところ、普通の里芋より白くてしつとりまるやかな甘みと、ねつとりした食感が評価され一気に広まり、関東一円で栽培されていましたが、戦後は米作りに押され、栽培は衰退していきました。

遠藤さんたちが開成弥一芋を特産品にしようと躍起になる一方で、問題になつたのが種芋の入手でした。芋づくりに必要な種芋は、長く栽培していると突然変異を起こしている可能性があるため、特産品にするには正統な種芋が必要だったのです。

芋を近隣住民に配ったところ、普通の里芋より白くてしつとりまるやかな甘みと、ねつとりした食感が評価され一気に広まり、関東一円で栽培されていましたが、戦後は米作りに押され、栽培は衰退していきました。

「特産品として確立させるためにも、生産者全員で同じ品質を追求する必要がありました。栽培のルールを決め、より良い栽培方法について意見を出し合い、皆で同じ方向を目指しました。」と遠藤さん。

その熱意と努力が報われ、開成弥一芋の味と復活ストーリーに賛同したイオンリテール(株)から、「フードアルチザン(食の匠)」として認められました。

平成25年には活動を拡大するため、農協やイオントマツクスバリュの店舗で販売されています。また、これから農業を目指す若い人たちの希望になれば嬉しいです。」

「開成弥一芋ブランド化推進協議会」を設立し、開成弥一芋の味を伝えるとともに、生産拡大や販売促進を目指し、開成弥一芋の魅力を次代に継続してもらいたいと思います。そして、町の特産品は?と聞かれたたら、「開成弥一芋!」と誰もが答えてくれるようになつたらとても嬉しいです。」と意欲を燃やしていました。



遠藤 将光さん(金井島)

開成弥一芋研究会の初代会長。現在は、研究会の顧問を務める。



武藤 輝夫さん(金井島)

開成弥一芋研究会の現会長(3代目)。研究会には発足当時から所属。