

くまもと面白漫遊記

～前川広報委員長のおすすめのこの町・この人～

No.13

菊池地区

菊池ブランドの美味しい新星 その名はヤーコン

体にいいと聞いて、菊池で育ったと聞いて、新しい野菜と聞いてもう、放っておく手はない。見たこともなかった野菜・ヤ・コンの可能性に取り組んだ皆さんとヤ・コンの人気と秘密に迫る。

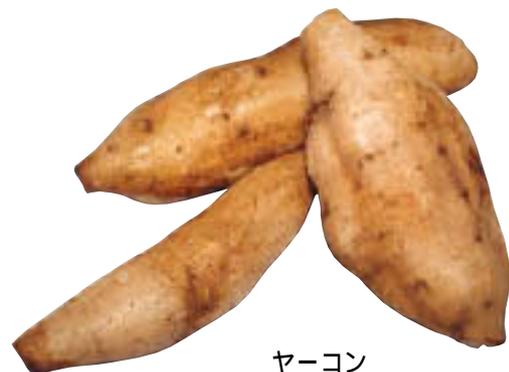


菊池ヤーコン部会の皆さん

上段左から：岩永富志男さん・葛原清子さん・赤星洋子さん・武藤ひとみさん・中村桂子さん・坂田幸一さん
下段左から：鋤エツ子さん・岩永頼子さん・赤星東洋子さん・越猪ケイ子さん・川口和子さん



きくち観光物産館



ヤーコン

見たこともない野菜がやってきた！ 理想の野菜・ヤーコンって何だ!!

見た目は、サツマイモのようだが生でかじるとほのかに甘い。一昨年、菊池市の畑に新しい野菜がやってきた。その野菜の名は「ヤーコン」。

その見たこともない野菜は、アンデス山脈の高地が原産地、健康食として昭和60年ごろに日本に入ってきたが、県内での栽培は未だどこも行っていなかった。ヤーコンが菊池市にやって来た背景には、農業を取り巻く環境の厳しさ、とりわけ冬場の現金収入を期待できる作物の栽培が急がれていたのである。そんな折、菊池市在住の九州東海大学農学部の村田達郎教授から健康に役立つ有効成分をたっぷり含んだ野菜をすすめられた。整腸作用・便秘予防などに効果があるとされるフラクトオリゴ糖、高血圧など生活習慣病予防に効果的といわれるポリフェノールを含み、食物繊維が豊富で低カロリー、肝心の食感もサクサクした歯ごたえ、ほんのりした甘さ、ヤーコンは現代人にとって理想的な野菜だったのである。

2年前、JA菊池ナシ生産部会と環境保全型農業に取り組む農家により「ヤーコン部会」が発足、試験栽培をはじめた。ヤーコンの葉が大きいせいか、近所の農家の人に「ナスびばこぎゃん植えてどぎゃんすつと？」と言われるほど、ヤーコンは無名だった。しかし、わずか2年の間に、菊池のヤーコンは収穫も倍増、販路も広がり、菊池ブランドの一つと名乗り出ようとしているのだ。

噂のヤーコンは、菊池市隈府にある「きくち観光物産館」にあった。ヤーコンの直売所はきくち観光物産館のみ。ここが一手にヤーコンの販売、選別を引き受けている。店長の坂田幸一さんは、今やヤーコン部会の皆さんが認める



ヤーコンになくなくてはならない人である。JAナシ生産部会長でヤーコン部会長をつとめる岩永富志男さんをはじめとするヤーコン部会の皆さんと坂田さんに話をうかがった。

前川広報委員長Q：ヤーコン栽培のキッカケは？

坂田店長 A：東海大学の村田教授のすすめと強いバックアップで実現しました。ヤーコンが高地栽培の野菜で菊池の中山間地の作物として適していること、ヤーコンの成分が健康にいいことなどを聞き、研究会を発足、試験栽培に取り組みました。



特にヤーコンの成分は、便秘予防に効果があるオリゴ糖を世界一含んだ作物で、さらに高血圧などに効果のあるポリフェノール、食物繊維が豊富で低カロリーなど、健康食としても注目されていたからです。

岩永さん A：植え付けが3月から4月半ば、収穫が10月中旬。ナシが終わった後の農家の冬場の収入源として期待できますし、もう一つ、大きな特徴は作物としては、手がかからないこと。無農薬、害虫がつかない、天敵のイノシシも寄ってこないし、手間がいらんですね。ヤーコンは元々はキク科ですが、栽培はサトイモに近い。出荷も洗うだけでいいから、経費がかかりません。



前川広報委員長Q：作物としていい作物ですよ。

試験栽培では、成功すると思いませんか？

坂田店長 A：問題は、消費者の反応です。

一昨年、ナシ部会の皆さんに声をかけ、一人当たりタネを80玉、15アールの畑で栽培をはじめ、2トンの収穫がありました。

物産館での試食会でお客さんの反応が大きかったです。生でサラダとして、おいしく食べられますし、きんぴら、天ぷら、カレー、ジュース、アイスクリームなど、揚げても炒めてもいい、料理に応用できることをアピールしま

した。おかげで年々、売れ行きが好調で、全国から注文がくるようになりました。平成13年度は20トン、平成14年度の作付面積はさらに倍増する見込みです。



前川広報委員長Q：価格は？

坂田店長 A：全国的には健康食品として加工されたものが1キロ500円位でできていますが、食料品としてそのままの形では市場に出回っていないんです。菊池のヤーコンは、食材としてそのまま1キロ200円、箱詰めで300円です。安いでしょう。

全国からの注文で、成人病の方も多し、毎日インターネットで注文される女性もいらっしゃいます。

ヤーコン研究会の努力が実って 地域おこしの柱に！

2年間に菊池のヤーコンは、消費者に確実に支持を得、販路も広がりつつある。収穫した作物をただ店頭で並べるだけでは、そうはいかない。そこに「ヤーコン研究会」の努力と様々な仕掛けがある。PRと同時にヤーコンのおいしさを伝えるべく、ヤーコン情報を発信し続けているのである。

前川広報委員長Q：2年でここまでできたのは、研究会の努力の成果ですね？

岩永さん A：坂田店長の情熱はすごいですね。ヤーコンにどっぷりですよ（笑）。

坂田店長 A：ヤーコン研究会には、農家の他、市役所、菊池菓子工業組合、菊池温泉旅館組合などに参加していただき、ヤーコンを使ったコロッケや寿司、ケーキ、漬物などヤーコン料理や加工品を披露すると同時に、講習会を開き、家庭や旅館で出すメニューづくりを続けています。

また、イベントとして11月には今年も「ヤーコン祭り」を開催する他、



ヤーコン祭

10月から来年3月まで「ヤーコン掘体験」などを行います。

菊池の秋はヤーコン一色、菊池観光の目玉の一つになりつつあります。



ヤーコン料理講習会

前川広報委員長Q：ヤーコンを使ったいろんな商品がこれから、次々に生まれるそうですね？

坂田店長 A：ヤーコンのポテトチップス、コロツケ、漬物を商品化します。すでにJ Aの宅配便で「ヤーコンボール」を扱ってくれています。
根は食べる、葉はお茶にします。
茎は1m50cmから2m、これもお茶にします。
ヤーコン茶、ヤーコン・ソーメンなど、現物がない時期加工品を出します。



前川広報委員長Q：（ヤーコン部会の女性の皆さんへ）

料理の研究会などに参加されているのですか？

ヤーコン部会の皆さん

A：講習会に参加して、いろんな料理を考えています。
特に味噌漬けはおいしいですよ。
ヤーコンもだご汁も絶品。サトイモの代わりにいいんです。
ヤーコンは甘みがあるので、砂糖を使わず自然の甘みを生かします。

ヤーコン部会の皆さん

A：肌にもいいし、さっぱりしておいしい！
カロリーが低いのも女性には受けています。
長持ちするのもありがたいですね。

前川広報委員長Q：小学校の給食にも取り入れられたそうですね？

坂田店長 A：子供達にも認知してもらおうと取り入れていただきました。
サラダやハンバーグなどが人気で、野菜嫌いの子がヤーコンのサラダを残さ

ず食べているんです。

しゃりしゃりという食感、甘みが人気なんだろうね。

ヤーコンの可能性はどこまでも広がる！ ヤーコンが菊池ブランドとして確立する日も近い！

ヤーコンの「食」としての可能性はどんどん広がっている。それに応じてヤーコンが菊池の地域おこしの柱となりつつある。しかし、それは一過性のものではなく、ヤーコンが目ざすのは《菊池ブランドとしての確立》である。生産者、研究会の皆さんの熱い情熱がイベント、観光を通じて、消費者に届く時、ヤーコンは菊池ブランドとしての勲章を、〈消費者〉につけてもらえるのである。

前川広報委員長Q：これから、ヤーコンが目ざすのは？

坂田店長 A：健康食品から毎日の「食材」として習慣づくことです。

「生果物」としてヤーコンが定着することを目ざしています。よそでも作っているが、食べ方を知らない。

ヤーコンや加工品を菊池の特産品としてPRしていくこと、ヤーコンの情報を伝え、ヤーコンの可能性を広げていくことで、〈菊池ブランド〉として確立していくと信じています。

■菊池の新しいうまかもんに期待！

取材を終えて……前川広報委員長

坂田店長も岩永さんも熱い。ヤーコン部会の女性たちも心なしか肌がツヤツヤしている。ヤーコンを食べていると、体も調子が良くなるんだと皆さんとあって、素直にそう思った。ヤーコンは全国で噂の食材、全国に「きくち」の名を広める絶好の素材でもあります。ヤーコンを食べてみようかという気にさせる段階から「ヤーコン〇〇はうまい！」という段階へファンの獲得が繋がっていけば、「菊池のヤーコン」はたちまち全国区になるだろう。

やっぱり、食べ物は美味しくないと食べ物じゃない。売れ行きに関係なく、理想の野菜が菊池にある情報を伝えながら、ヤーコンの美味しさの可能性を広げていくことが大切だろう。ヤーコン部会やヤーコン研究会、そして、坂田さんの情熱を見ていれば、新しい菊池ブランドになる日は近いと思う。菊池の新しいうまかもん、ガンバレ！

■ヤーコンについての販売・問い合わせ

(有)きくち観光物産館 <http://www.yokayoka.cp.jp>

☎ 0 9 6 8 - 2 5 - 5 4 7 7

いま、話題の健康野菜を収穫して食べる楽しさ

菊池特産

ヤーコン掘体験

菊池特産の話題の健康野菜、ヤーコンの収穫体験ツアーです。
菊池の大地が育てたヤーコン。掘りたてのおいしさをお持ち帰りください。

募集

◆期間：平成14年10月～平成15年3月31日

◆参加費：500円（収穫したヤーコンは1株無料。
それ以上は1kg200円でお買い上げ頂きます。）

◆集合場所：きくち観光物産館（菊池市民広場）

（物産館より菊池市内のヤーコン畑にご案内します。）

注：軽装・スニーカー等でお出かけください。軍手・スコップは、きくち観光物産館で準備いたします。

要予約



ヤーコンとは、南米アンデス生まれの健康野菜です。ポリフェノールやオリゴ糖などの有効成分をたっぷり含み、サラダや炒め物にしておいしいと人気を集めています。

お問い合わせ・申込みは

きくち観光物産館 ☎0968-25-5477

菊池市隈府1273-1 <http://www.yokayoka.co.jp>

菊池市内にあるヤーコンづくし料理のお店もご紹介しています。

◆単品……………500円より

◆コース料理1,700円より
(100名まで予約OK)