



## 「無農薬こんにやく」

のぶはら ひできよ

信原 秀清 さん

ふ き こ  
富喜子 さん

宇治

10年ほど前からこんにやく芋の栽培を始めた信原さん。ひとつひとつの芋を大切にしたいという思いから、傷がついて無駄にならないように収穫は手作業で行います。毎年10月に掘りあげて、大きなものはこんにやくにし、小さいものは翌春に植え直します。こんにやく芋は寒さに弱いので、冬は貯蔵庫に入れて保管します。植え直して大きくなるのは5年までだそうです。

無農薬栽培にこだわっていて、堆肥は魚粉と牛糞を使用しています。こんにやくを作っているのは奥さんの富喜子さんです。お嫁に来たときにおばさんの手伝いをしながら学んだそうです。5年前から販売をしています。手をかけるほど弾力があって美味しいこんにやくになります。できたての刺身こんにやくは絶品です！



丁寧に掘りあげます。



「丸めるのは楽しいけど、皮膚が弱い人はゴム手袋をした方がいいよ。」