

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語

鳴門やけん



代々の技と知恵を引き継いで…
なると金時とともに

常に新しいことに挑戦し、
次の人たちのために

授業でなると金時を育てています

なると金時を食べよう

「いも御膳」
〔なると金時を使ったスイーツ〕

おいものおやつ作っています

「芋棒」

鳴門のために創りました
農業機械「鳴門スペシャル」

**なると金時の
ブランド化**

vol
1

なると金時の
おはなし。

おかげさま。

なると金時を通じて、
多くの人が関わり合い、
助け合いながら生活しています。
今回も、たくさんの方に
ご協力いただきました。



企画・編集／「鳴門やけん」編集委員会
発行／2015年10月
鳴門市企画総務部戦略企画課
鳴門市撫養町南浜字東浜170
電話 088-684-1120

Free
0円

取材協力／

にし野(P9)
鳴門市里浦町里浦字花面 305-1
電話 088-685-1919

ルネッサンス リゾート ナルト(P10)
鳴門市鳴門町土佐泊浦字大毛16-14
(1F テラスカフェ オーケ)
電話 088-687-2580

株式会社鳴門のいも屋(P11)
鳴門市瀬戸町明神字板屋島123-5
電話 088-688-0955

なると産物館(P10)
鳴門市撫養町南浜字黒浜165-10
電話 088-685-2992

株式会社阿波菱機販売(P12)
鳴門市大津町備前島字横丁ノ越297番地の2
電話 088-685-3067

道の駅「第九の里」物産館(P10)
鳴門市大麻町松字東山田 53
電話 088-689-1119

鳳月坊(P10)
鳴門市撫養町小桑島前浜 84番地
電話 088-685-6101

制作／株式会社鳴門廣告社 写真／小川直樹



なると。金時とともに。

代々の技と知恵を引き継いで… 家族4世代のイモ農家。



鳴門市里浦町栗津で、「なると金時」栽培を営む原田さん一家は大家族。当主、登さんの母親、チヨコさん90歳を筆頭に、登さん・浩江さん夫婦、息子の啓作さん・直子さん夫婦、その子どもたちであるチヨコさんにとってはひ孫の3人、4世代が暮らしています。

里浦地区は昭和21年の南海大地震で地盤沈下が起こり、その修復のために石炭がらと砂が大量に投入されました。この土壤改良(どじょうかいりよう)で、砂地でおいしいサツマイモができることがわかり、昭和30~40年代に多くの農家がサツマイモ栽培に転作しました。

鳴門は海に囲まれた地域です。

うちの畑の横を流れる撫養川も、真水と海水が混じる汽水(きすい)で、サバやエイも泳いでいます。砂地、海水、潮風。この自然の環境を利用した独自の栽培方法でおいしいなると金時が育つのです」と登さん。

啓作さんは高校、大学とテニス一筋。父親は農業を継げとは一言も言わなかつたそ。『でも無言のプレッシャーは感じていましたよ(笑)。県外での就職も考えましたが、やっぱり帰つてしましました。父親に「から教えてもらいたいながらサツマイモづくりをスタートしました。うちの7歳の長男はすでにイモ掘り機に乗つてします。まだ、お手伝い感覚、いや、8代目を継ぐ気かな(笑)』。



県外の大学を卒業して鳴門に戻った啓作さん。「おいしいと言われることが、作り手にとっては最高の言葉。しっかりと受け継いでいきたいですね」。



傷がつかないように、一つひとつていねいに、ひげ根を取ります。



このきれいな赤紫色が、なると金時のおいしさです。



90歳のチヨコさんは、なると金時の砂地での土壤づくりを担った世代。かつては機械もなく全て手作業でした。イモはきれいに洗浄して市場へ。全てのイモの栽培記録が農協に提出されています。

土づくりの技術、天候を読む知恵も大切。

「それでは、掘りましょか」。登さんと啓作さんが乗ったイモ掘り機が動き出しました。砂の中から長いひげ根のついた、「なると金時」が次々と姿を現します。前方座席の登さんは大きいM、Lサイズを選別し、さらにキズの有無をチェック。後方座席の啓作さんはSサイズを手際よくより分けていきます。機械は結構、早いスピードで何十メートルもあるうねを進んで行きます。

コンテナに収穫したイモをトラックに乗せて自宅の作業場に。長いひげ根を一つひとつ、手作業で取り除いていきます。機械もありますが、訪ねた時期は夏で、新イモの時期。まだ根に水

分が多く手間がかかるても手で取るのが良いそうです。

「なると金時」づくりで一番、難いことはなんですかと登さん尋ねました。

「最初のうね立てですね。2月～5月にかけて、消毒して肥料を入れて土づくりをします。こ

の土づくりで収穫量、大きさ、味が決まってくる。天候にもよ

ります。土には水分も乾燥もど

ちらも必要。そのバランスを取

るのが技術です」。

「植え付けのタイミングも大事

ですね。1日違つても変わりま

す。天候を読むことがとても重

要な作業だということが経験

を積むとわかつきました」と

啓作さん。

午後4時過ぎ。チヨコさんが週

に一度通うデイ・サービスから帰

てきました。「おかえりー!」。ひ

孫達が元気に迎えに走ると、チ

ヨコさんは家に上がることもな

く、作業場に入り、すぐにひげ

根取りを始めました。

「24歳でお嫁に来て、66年。おイ

モと、裏作で大根をつくづきま

した。当時は機械がなくて、掘

るのも洗うのも全部、人の手作

業でした。2年ほど前までは大

根抜きにもついて行ってたけど、

今はもう無理やなあ」。そう言

いながら、包丁でヘタを切り、ひ

げ根をさくさくと取っていました。

90歳になつても原田家の大

きな戦力です。「新イモもおい

しいけれど、なると金時はお盆

を過ぎたらぐんと味がよくな

るで」とも。その理由は、暑さが

続き煙の水分が減つてくると、

イモ自体がミネラル成分をたっ

ぱりと含んだ土壌から水分を

吸い上げるようになる。それこ

そが「なると金時」ならではの

おいしさをつくると登さんが説

明してくれました。

ひげ根をとつたイモは、温度

が13℃に保たれた大きな貯蔵

庫に保管され順次、出荷されま

す。赤紫色のつややとした、ほ

くほくおいしい「なると金時」が

日本中の家庭やお店に届けら

イモづくりの秘密?
ないなあ(笑)。
愛情込めてつくるだけ。



Cooking



地産地消! ふれあいクッキング

里浦農協の協力で、夏休みに親子クッキング教室を開催しています。農協の女性部のみなさんが考えたメニュー三品を親子で手作りします。なると金時入りのハヤシライスやグリーンピースの代わりになると金時がのったシュウマイなど、オリジナル料理がどんどんできあがります。

農協になると金時を出荷している農家の子どもたちももちろん参加。ふだん畑の手伝いはするけど、料理はあまり経験したことがないそうです。低学年、中学年、高学年とわかつて作業を分担。意外な発想、おもしろい組み合わせの料理を、親子で味わいました。



農協の女性部の方には、
子どもたちの保護者の方
たくさんいらっしゃるので
いろいろ協力してくださっ
て助かりますと話す養護
放牧の山澤佳代先生

INFO なると金時「芋掘り体験」

鳴門市里浦町にある農家さんの「芋掘り体験畠」でなると金時の収穫体験ができます。(8月上旬～9月末日ごろ)個人差はありますが1株収穫するのに約5分。もちろん持って帰ることもできます!(収穫した株数に応じて清算します)※体験日の2週間前までに予約が必要です。



●問い合わせ・受付
JA里浦・経済部／電話 088-685-2111



毎朝、登校前に地域を歩いてまわるの
で子どもたちの家や畠の場所まで知っ
ているという村井正志校長先生



任の横瀬恵理子先生とともに26名一人ひとりが掘った「なると金時」を囲んでみんな大満足

みんな授業で経験します。

みんな授業で経験します。

きました。みんなで育てたなる

授業で育ててなると

ます

みんな授業で経験します。
秋晴れの下、里浦小学校の運動場の片すみに、体操服姿の二年生が集まっています。

きました。みんなで育てたなると金時を収穫し、調理して食べるところまで経験します。校長先生も、みんなの勇姿を見に来てくれました。

おイモバーで
いただきます。

ぼうを現さないおイモに、「なんかスゴイよ！」と声があがります。自分の顔くらいある大きになると金時を両手で抱えて、子どもたちは満足げです。

掘つたなると金時は家庭に持ち帰り、家の人に食べてもらったり、学校で焼いたり、蒸したりして、一緒に調理。おイモパーティーでみんなのお腹におさまります。

大人になつても忘れないで。

小学校の畑は、なると金時の収穫が終わるとすぐ、大根の植えつけ準備をはじめます。学校の周囲の畑でも、なると金時の裏作に大根を作っているからです。地域と同じ産業をあえて小

大人になつても忘れないで。
小学校の畑は、なると金時の
収穫が終わるとすぐ、大根の植
えつけ準備をはじめます。学校
の周囲の畑でも、なると金時の大
根の栽培がはじまります。地域と同
じ産業をあえて小

学校では経験しています。「里浦という土地柄や地域性を大切に、親御さんたちの仕事を知ることは、ふるさとを大切にすら気持ちにつながると思います」と村井校長先生。「大人になつた子どもたちが、またここに帰ってきて、なると金時を作り続けてくれると信じています。さらに、今は、ただ農業をしているだけではなく生き残つていけない時代、地域で協力しながら、いい物が作つてけるよう、その都度知恵を絞つていかなければなりません。これらも、学校、保護者の方、そして地域全体が、つながり続けていくことを願っています」と、しめくくつてくださいました。

子どもたちは軍手をつけ、芋ほりの準備万端。足元では五月にみんなで苗つけした、なると金時が黄緑色の葉をしげらせて います。

なると金時が顔をだしました。四うねある畑を一うねずつ、七人の子どもたちが順番に掘っていきます。イモ掘りは幼稚園のときにも経験すみ。おイモ農家の子どもたちもいて、イモの知識もけつこうあります。トカゲやナメクジをみつけて大はしゃぎする男の子たち。女の子は砂遊びみたいに周囲の土をかき分けたり崩していくます。なかなか全

Sweets なると金時を使った スイーツ



なると 金時タルト

なると金時イモのベーストをたっぷり詰め込んで焼き上げ、芋の自然な甘さを最大限に引き出しました。圧倒的な存在感を放つ黄金色のなると金時タルトは人気No.1のケーキ。是非ご賞味ください。

取材協力／
ルネッサンスリゾートナルト



銘菓なると金時

なると金時をベースにしたあんを黒糖風味の生地で焼き上げたお饅頭です。さつまいもの形を忠実に再現した和菓子で、お土産として県外の方にも人気です。

取材協力／なると物産館・道の駅「第九の里」物産館

鳴門つ娘

まろやかな甘みと風味豊かな「阿波和三盆糖」をなると金時に練り合わせた、深みのある味。おいもさんにそっくり!と評判の和菓子です。



取材協力／鳳月坊

重ねて完成させたそうです。
「なると金時は、ほくほく感が他のイモよりも優れていますね。それに甘み。もっと甘いイモなら違う品種でもあります。味のバランスがちょうどいい。甘すぎず、食感がベチャベチャしていない。よくできた食材だと思いません。白和えもイモ 자체を味わってほしいから薄味に、大学イモも水飴を使わず、砂糖と水を煮たものをさつと合わせるだけのあつさりとしたデザートに仕

タイ、アジ、アワビ…。地元で採れた活けの刺身などのメニューがずらりと並ぶ、創業45年の『料亭にし野』。その中で目を引くのが「いも御膳(ごぜん)」です。「なると金時」が、釜飯、コロッケ、和えもの、汁物、大学イモなど、バラエティ豊かな料理に姿を変えて並びます。

農協などが行うイモ掘り体験に参加した人たちが来店したとき、いろいろな食べ方があるとピーアールしたいと始めたのがきっかけと語る、二代目店主の西野育男さん。メニューを考え、店のスタッフたちと何度も試食を



「イモコロッケ」

さくっと揚がった衣、あつあつのほんのり甘いコロッケ。洋食にも合います。



「汁もの」

なると金時の入った、具がたっぷりの豚汁です。



ほくほくとした食感、甘みのバランスが料理に生きる。



「大学イモ」

素材の味を大切に、水飴を使わずにあっさりと仕上げた上品な味わい。



なると金時をふんだんに使った
「いも御膳」
(要予約)

料理人にとって、
なると金時はとても
上質な素材です。



「イモご飯」

テーブルの上で炊きあげる、ほくほくのイモご飯。ご飯との相性も抜群です。

取材協力／にし野



おいものおやつ



昔ながらの中華鍋でつくる、
素材と技の出会い『芋棒』。

サツマイモを素揚げして飴で
からめた、いわゆる「大学イモ」
が、鳴門のいも屋さんの商品、
『芋棒（いもぼう）』。どんな風に
つくられているのか、鳴門市瀬戸
町の工業団地にある工場を訪ね
ました。「夏場の工場内は40℃
近くになります。暑いですよ！」
と、専務の仲野智也さんが案内
をしてくれました。

農家から入荷した「なると金
時」を皮つきのままカットし、フ
ライして冷凍庫に保管。それを
さらにもう1回揚げたものがベ
ルトコンベヤーで運ばれてきま
す。そのイモを待ち受けるのが、
直径70cm近くある中華鍋が5個
連結された回転テーブル。最初
の鍋にグラニュー糖と水が配合さ
れ、飴を微妙な火加減で煮なが
らコシロの上を回り、頃合いに

なったところでイモとドッキング。
職人の手によってイモと飴がやは
り中華鍋の中でシャッフルされ
てトレイに移動。イモがくつかな
いように上下に振動するトレイ
の上でゴマが投入され再びシャッ
フル。ベルトコンベヤーに移動し、
あら熱を取りながら職人が驚
くほどのスピードで検品してい
きます。

大規模なラインを想像してい
たのですが、工場というよりも
「厨房（ちゅうぼう）」に近く、人
がたくさんいて、手の技と温度、
イモの状態を厳しく見つめなが
ら料理をしているような感覚で
しました。

「20年ほど前に現社長がこの中
華鍋の回転テーブルを開発して
から、なにも変わっていません。
機械化も試したのですが、全く
味が違ってしまう。お客様も
すぐにわかるんですよ。かないま
すぐにわかるんですよ。かないま

せんね（笑）。『芋棒』はこのオ
ソドックスな機械と熟年の技で
こそできる商品だと自信をもつ
ています。

とてもシンプルな製法に驚き
ました。「なると金時は栗より
勝るというほくほく感が命。う
ちはそこにちょうどだけ加工を
させてもらう。外はカリカリ、中
はホクホク。それをさらに急速
冷凍させることで、おいしさを閉
じこめています。このなると金時
を使って、「芋棒」だけでなく、ス
ウイーツや焼酎など、いろいろな
商品開発にがんばっています」。

二代目となる
仲野専務



1. コシロの上を回転する中華鍋で飴を調理し、頃合いになったものをイモとからめる工程。大量生産ではなく鍋1杯分ずつ、ていねいにつくられています。
2. 飴をからめた芋にゴマを入れてシャッフル。トレイ 자체が振動し、イモがくつかないように工夫されています。

取材協力/
株式会社鳴門のいも屋

農業機械

Agricultural machines



はじめまりは農耕具の修理から。

大津松茂農協のすぐ隣で農業機械の販売・修理を手がける阿波菱機販売さんにはここだけのオリジナル機械がたくさんあります。当初は機械のことなど全く知らなかつたという二代目の井形社長は仕事をする中で、「農家の人々に教わりながら、成長できた」と話します。

機械作りが好きだった先代は、農業のかたわら、農耕具の修理や改良を引き受けたりしていました。こんな物があつたらもうと楽ました。「先代から受け継いだも



1. 我が子のように紹介してくれたサツマイモ専用トラクターは、ここのだけのオリジナル。渋に鳴門スペシャルの文字を組み合わせたステッカーが我が子の印。二つのうねを作りながら、同時に土壌消毒、マルチかけをこなす一台三役の優れものです。

2. サツマイモ農家の負担を軽減するために開発した芋苗の成育を助ける「めーでるシート」。シートの幅を狭くしてコストを下げることで、より多くの農家の方に使ってもらえるのではないかと、さらなる改良を目指しています。

3. パックしても畠のうねを崩さず作業できるよう、普通のものより車輪の高さを高くし、幅を狭いています。メーカーに受注生産してもらったオリジナルの農業機械を販売しているのは全国でもこだけです。



取材協力／株式会社阿波菱機販売

ここにしかない鳴門スペシャル。

『鳴門SPECIAL』、のステッカーは、メーカーに受注生産している「なると金時」専用のオリジナル。一般的のものより車幅が狭く、一本

のうねを作りながら同時に、土壤消毒とマルチの覆いをほどこしていきます。また芋苗の生育と保護を助ける『めーでるシート』は、減反政策で手に入りにくくなつたワラの代わりをし、立つたまま作業ができる優れもの。シート自体は、テーブルメーカーと共同開発。試行錯誤をくり返し、今もコストダウンをはかつています。

「楽できる機械はなんぼでもあるけど、もっと芋自体の品質をよくするために、附加值値をつけた機械が必要なんです」と語る井形社長。鳴門の農業の発展のために、本当にやりがいのある農業を目指して、あらたな鳴門スペシャルの開発に挑んでいます。



なると金時のブランド化。

サツマイモと製塩業

鳴門の海沿いの地域でサツマイモが栽培されるようになったのは、江戸時代の後期ごろです。昔、鳴門は製塩業が盛んで、くみ上げた海水を石炭の火力を利

用して、塩づくりをしていました。その時にできる石炭の燃えカスの処分に困り、あし原や塩害をうけやすい水田を石炭がらと海水を栽培。石炭がらと砂を使つた畑は、かんばつの被害が少なく、水はけも良く、サツマイモの

処分に困り、あし原や塩害をうけやすい水田を石炭がらと海水を栽培。石炭がらと砂を使つた畑は、かんばつの被害が少なく、水はけも良く、サツマイモの

処分に困り、あし原や塩害をうけやすい水田を石炭がらと海水を栽培。石炭がらと砂を使つた畑は、かんばつの被害が少なく、水はけも良く、サツマイモの

生産に適していました。こうして昭和40年ごろまで、石炭がらを利用した畑を造成。けれど燃料が石炭から重油に移り、石炭がら地は次第に少なくなっていました。

なると金時のルーツ

サツマイモといえば、「なると金時」を連想しますが、そのルーツは、明治の初めごろまでさかのぼります。行商のかたわら農業をしていた西上国蔵という男がある日、撫養港で肥前（現在の佐賀県）からきた船がサツマイモの陸揚げをしているのを見た。里浦のものは全く違うことに気づきました。国蔵はそのまま良質のものを種芋にし、近隣の農家にもすすめていったのです。その芋は、雑種といいう意味の「あいのこ」という名前で広まり、昭和の初めごろまで栽培されました。

農業技術の進化と課題

第二次世界大戦中は、一度にたくさん収穫できる品種のサツマイモが栽培され、食糧難をのがれた人も少なくありません。戦後は量より質が求められるようになり、品種改良が進み、昭和

場に出荷され、平成19年には、ブランドとして商標登録されました。鳴門市、徳島市、板野郡を区域とする各農業協同組合の組合員が出荷する良質のサツマイモが「なると金時」と呼ばれています。

近年では、さらに生産者の意識が向上し、より高品質な「なると金時」の生産を目指すようになりました。ブランド化の浸透により、京阪神だけでなく関東地方にも出荷され、全国的に知名度があがっています。

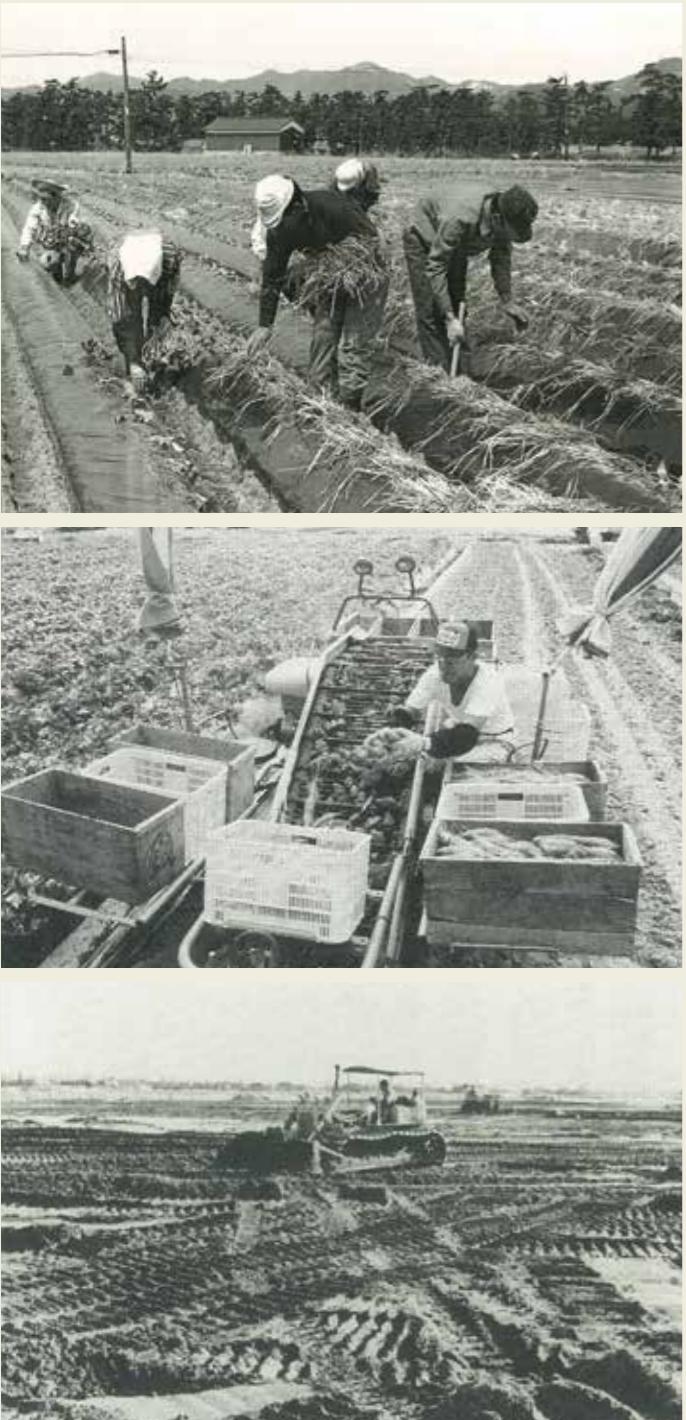
里浦農協の五藤さん

農家の方が安心して生産に励めるために。



JA
インタビュー
Interview

ここ里浦でも、各農家の方のつながりがよく、丁寧にそして生産し続けることができるようになります。「みんなが生産したなると金時を、これからも安心して生産し続けることができるようになります。」と真剣なまなざしで話す里浦農協の五藤さん。「なると金時」のブランド力をもっと高めていくことができるように、生産者の方の声を聞き逃さず、農協もいつしょに頑張つていくと語ってくれました。



上／稻作でできた藁(わら)を利用して苗の植えつけをするイモ畑(昭和50年ごろ)
中／貯蔵庫や選別機の普及で効率よく安定的に出荷できるようになった収穫作業(平成9年ごろ)
下／サンドポンプ船で採取した砂を客土にして埋立工事をする木津東部地区の農地

写真：鳴門市史より(鳴門市発行)



徳島北
農業協同組合
鳴門市大麻町大谷字八反田10番地1
電話 088-683-5618



大津松茂
農業協同組合
鳴門市大津町備前島字横丁ノ越797番地1
電話 088-686-1105



里浦
農業協同組合
鳴門市里浦町里浦字花面233番地1
電話 088-685-2111