



episode.02

やわらか！食味良し！体の中からキレイに！水田ゴボウの魅力

話し手 北さつま農業協同組合 ごぼう部会 副会長
あやぞの けんいち
綾園 研一さん（昭和25年11月26日生）

聞き手 鹿児島県立川薩清修館高等学校
2年 江口 沙楓 2年 是枝 さくら
2年 鮫島 聖来 2年 則竹 志結
2年 東 澤月 2年 松永 大煌



「水田ゴボウの特徴」

水田ゴボウは栽培期間が普通のコボウより短いから、それだけ柔らかいし色も白いし、灰汁も少ないんです。特にゴボウ全体にも言えますけど、私どものゴボウは非常に食物繊維が多く、ミネラルが比較的豊富です。そして、便秘解消には良いとされておりますね。このように整腸作用が非常にありまして、野菜の中でもトップクラスだと言われています。また、食物繊維の一種であるリコピンが入っているみたいで、大腸がんの予防にも効果が期待できると言われているようです。

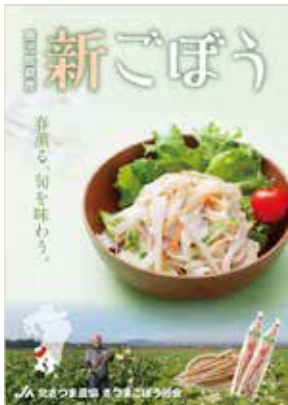
私のおすすめの食べ方は、“すき焼き”です。ピーラーで10cm～20cm ぐらい割くんですよ。平べったいのができますから、それをすき焼きに入れて食べれば非常においしいです。なんせ柔らかいもんですからね。それと、“きんぴら”なんかするときはですね、このゴボウはあんまり炒めない方がいいです。軽く炒めるぐらいで十分に美味しいですよ。



「農業の課題」

水田ゴボウはさつま町の重点作物にもなっているんですよ。生産者には補助金や助成金も出ますが、作る人が減る一方です。今のところ水田でやっているのは3名です。

今は機械がいろいろ揃っていますから、やれているようなものですね。いかんせん、後継者もしくは、新規とする若い人がいないので。もう私もあと何年でしょうかね。体が言うことを聞くまで、できる範囲でやっていきたいと思います。



「水田ゴボウを育てようと思ったきっかけ」

私は、入来商業高校（現在は川薩清修館高校）を昭和44年に卒業しまして、鹿児島の観光事業の会社に就職しました。時々、実家に帰ってきた時に農業の手伝いをしていましたが、父親が高齢になり入退院を繰り返すようになったので、49歳でやむなく会社を辞めて51歳からゴボウ栽培を始めました。

主な私の仕事はですね、ゴボウ栽培が一番メインですが、水稻（稲作）とブドウもやっています。5月過ぎにはトウモロコシもちょっと販売しております。冬と春はゴボウ、夏はブドウ、秋は水稻ということで、年間サイクルを考えて取り組んでいます。

私が栽培しているゴボウは「新ゴボウ」という種類です。長さがだいたい50cmくらいで短いです。一般的なゴボウは1mくらいかな。新ゴボウの栽培期間は、夏場は約90日、冬場は約120日。一般的な長いゴボウは（秋まきの場合）収穫までに1年くらいかかるから、私達の方が栽培期間が短いです。



「ゴボウを作るのに適した環境」

水田でゴボウを作ることは非常に珍しいんですよ。北薩地方ではもうここだけです。最近では伊佐の方でちょっとやるようになりましたけれども。

私の水田の辺は砂地なんですね。水はけが非常にいいんです。ゴボウというのは、水はけがよくないと当たり前のゴボウにならないんですよ。だから、ほとんどのゴボウ栽培は畑なんですね。

平成3年に、旧鶴田町時代に転作事業の一環として初めて取り入れたそうです。当時は1枚の田んぼで稲を刈った後に耕耘してゴボウを植えていました。でも今は、ゴボウはゴボウ、水稻は水稻と水田をわけてやっております。

以前のように米をとってから耕耘して植えると、植え付け時期が10月下旬～11月初めになって、11月～12月ぐらいには霜対策のためにビニールトンネルというのを張る必要がありました。それが非常に大変なんですね。

だから今では、8月下旬～9月中旬までに植えています。こうすると12月ぐらいにはゴボウがある程度成長しているから、トンネルを張らなくて済むんですよ。そして、収穫時期も1月～3月に掘って出荷しています。普通のゴボウはだいたい3月下旬～6月頃に出荷しますから、その前を狙って、少しでも単価が良くなるような形をとっております。