



地元しらさわ直売所に並ぶとる芋

売る。



浅草浅草寺での復興市では守山執事長へとる芋を贈呈

「とろろ芋」のブランド化へ
今でこそ知名度のある本宮のとろろ芋だが、生産を始めた当初は、生産農家を増やすための活動や、組合長自ら市外のデパートへ売り込みに行ったり、定着までの苦労は多かったそうだ。
現在でも、精力的に県外に売り込もうと、昨年は、東京都の浅草寺での復興市や上尾市の駅deほっと市などのイベントでとろろ芋の販売を行った。
そうした活動もあり、原発事故による風評被害により減っていた消費も回復し始め、昨年は、出荷した約2800箱すべて完売することができた。



とろろの粘りと甘みを楽しむとろかけご飯

食べる。



とろろをふんだんに使ったとろろかけラーメン®

「とろろ芋」を食べる

昔から、三日とろろと呼ばれ、滋養強壮、整腸効果が知られてきたとろろ芋。ねばりがあり甘くて風味豊かな本宮のとろろ芋も、近年では、さまざまな食べ方がなされている。

オーソドックスなとろろご飯も良いが、新しいとろろの楽しみ方をするのもいいのかもしれない。

自沢長芋生産組合長 佐々木忠正さん おすすめレシピ



すりおろしたとろろをそのまま油で揚げて、めんつゆにつけて食べるのがおすすめです。お好みで海苔に巻いて食べても良いです。餅にも似た触感でとてもおいしいですよ！

普通のとろろでは、素揚げしようにするとバラバラに広がってしまうので、粘りの強い本宮の長芋特有の料理ですね。



長芋を贈答用の化粧箱に詰める生産組合の皆さん

本宮市の特産品 「とろろ芋」

12月。師走の忙しい時期、ひととき慌ただしく動き回る場所があった。稲沢地内の白沢長芋生産組合の作業所だ。

中では、収穫された長芋が所狭しと並べられ、生産組合の皆さんが出荷に向け、長芋の箱詰め作業に追われていた。

白沢地区で、長芋を作り始めたのは、今から35年前。白沢に新たな特産品を、と作り始めたのがきっかけだ。農家2軒から始まった長芋づくりは、現在では約20軒の農家で作るまでに拡大したが、佐々木白沢長芋生産組合長曰く、高齢化により生産数・生産農家が減りつつあるという。

長芋は、5月上旬に種を植え、11月には収穫、毛を取り、2〜3日乾燥させたのち出荷となる。今年は、約1万5千本の長芋が収穫され、贈答用化粧箱に詰め、出荷された。

生産者の皆さんが、丹精込めて作り、1本1本丁寧に箱詰めした長芋には、味はもとより生産者の愛情がたくさん詰まっている。