

コンニャク芋栽培（コンニャク：サトイモ科）

○コンニャクとは？

コンニャク芋の原産はインドシナ半島といわれ、現地では芋の形状から「象の足」という異名があります。

今でも東南アジアには数多くのコンニャク芋の仲間が自生し、その種類は約 130 種といわれていますが、その多くは日本のコンニャク芋と品種が違い、コンニャクマンナンという食物繊維の含まれないコンニャク芋で、加工しても固まらず、コンニャク作りには適しません。コンニャクは 6 世紀頃仏教とともに中国より伝わったとされていますが、はっきりとしたことはわかりません。

○コンニャク芋栽培について

コンニャク芋は、ジャガイモと同じように種芋から増やしますが、ジャガイモと違って 2～3 年必要です。

まず、春に種芋を植えると新しい芋ができ、そこから地下茎が伸び、秋には生子（木子・どんご などいろいろな呼び方があります）というコンニャク芋の赤ちゃんができます。この生子を収穫・貯蔵し、次の春に植え付け（1 年生：約 15 g）、秋に収穫したものを 2 年生（約 100g）、さらに次の春に 2 年生を植え付け、秋に収穫したものを 3 年生（約 600g）、次の春に 3 年生を植え付け、秋に収穫したものを 4 年生（約 2～3 kg）と言います。

生子（1 年生）～2 年生では 5～10 倍に、2 年生～3 年生では 5～8 倍に、3 年生～4 年生では 4～7 倍に成長します。通常は 3 年生または 4 年生の芋を秋に出荷します。

コンニャク芋は低温に弱く、腐りやすいため、収穫から植付けまでの保管が難しい作物です。

○大子の特産品コンニャク

コンニャク芋の安定した栽培法が確立されたのは、昭和 30 年頃です。コンニャク芋は、葉にキズがついただけで病気になってしまうほど、デリケートな植物ですので、強い日光・風・干ばつ、水はけの悪い場所ではうまく育ちません。

コンニャク芋は、年平均気温が 13 度以上必要なため、寒冷地での栽培は難しく、東北南部が北限となっています。収穫した種芋は、畑で半日日干ししてから風通しの良い日陰で乾燥させます。冬の間は、風通しの良いところで 5 度以下にならないように貯蔵します。大子町は、栽培環境としてある程度ですが、適していたと言えます。

では、なぜ特産品になったのかというと、最大の要因は常陸久慈郡諸沢（いまの茨城県常陸大宮市）に住んでいた藤右衛門（とうえもん、1745～1825）という農民が鍬で切られて剥き出しとなったこんにゃく芋の表面が白く乾燥しているに気づく。その気づきをもとに、こんにゃく芋を輪切りにして、串に刺して乾燥させて、砕いて粉にすることを思いついた。これがこんにゃくの歴史に革新をもたらす。江戸前期の 1750 年代まで、こんにゃくの製法と言え、まずは、こんにゃく芋を摺りおろすことからだった。そこに、えぐみの除去とこんにゃくの固化の両方の目的で灰汁（あく）が加わる。しかし、この製法では、こんにゃく芋を収穫してからすぐにこんにゃくにして食べるしかなかった。こんにゃく芋は寒さに弱く、日持ちしないためだ。

乾燥したこんにゃく粉であれば、こんにゃく芋の生玉にくらべて約 10 倍濃縮した状態で運べる。極めて効率よく、こんにゃくの原料を売ることができたのである。

藤右衛門や村の農民の生活はこれで潤い、水戸藩の資金源となった。この功績により、藤右衛門は「中島」の姓を授けられた。茨城県久慈郡大子町には、中島藤右衛門を祀った「蒟蒻神社」も建てられた。