

きっと
食べたくなる

おいしい多古町をご紹介

幸せを呼ぶ

多古の恵み

多古町の生産者がつくる特産物には、

「新鮮で豊潤なうまみがある」ことはもちろん、

作り手の気持ちが深く込められています。

愛情をたっぷりかけた、我が子たちの魅力と、

おいしさの秘密をご紹介します。

ミネラル豊富な土壌と栗山川の水が育む 受け継がれてきた伝統のおいしさ

ふつくとした粘りの中に上品な甘みを感じられ、あまりのおいしさから「おかずいらず」と言われてきた多古米。食味日本一に輝いたこともあり、お米にこだわるお寿司屋さんからも「シャリなら多古米」と言われるほど味には定評があります。昭和38年には天皇陛下の献上米にも選ばれました。

多古米のおいしさの秘密は何と言っても土壌にあります。大昔は海の底だった多古の田んぼには魚介類などが大量に堆積し、アミノ酸やミネラルなどの栄養が豊富。稲作に適した肥沃な粘土質の土壌と栗山川の豊かな水源に、多古米は育まれてきたのです。

生産者の郡司さんと越川さんは島地区で生まれ育ち、子どもの頃から

ら親の手伝いをしながら米作りに携わってきた大ベテラン。土に負担をかけないよう有機肥料を使い、農薬の使用を極力控えるなど努力を惜しみません。「堆肥は近隣の畜産農家から提供を受け、私たち稲作農家は家畜の飼育に欠かせない稲わらを供給しています。こうして処分してしま

う物をお互いによく活用できるよう耕畜連携をしています」と環境に優しく、安心して食べられるお米作りを心がけています。もちろん味についても「コシヒカリは全国各地で作られていますが、他のどこの産地にも

おいしさでは負けません」。食味のよい米にするためには収穫した後の乾燥も重要です。町には県内最大規模のライスセンターがあり、もつともおいしい含水率15パーセン

トで均一に自然乾燥させています。これにより水分のムラがなく、傷や割れもない見た目もきれいな多古米が仕上がるのです。

「一度食べるとリピーターになつてくれるお客さんもたくさんいます。食べた人に『おいしい』と喜んでもらえるのが何よりうれしいんです」。流通量が少なく「幻の逸品」とも言われる多古米ですが、より多くの消費者に多古米を届けたいと二人は願っています。

多古米



1. 多古米生産農家の郡司さん(左)と越川さん。多古米の味の良さをそのまま届けるための中核施設「JA多古町穀類自然乾燥調製施設」(通称・ライスセンター)の前で
2. 収穫の時。広大な面積の田んぼに隅々まで手間を惜しまない情熱が報われます



大和芋



多古の風土が育てた強い粘りと豊かな風味

県内1位はもちろん、全国でも有数の生産量を誇る多古町の大和芋。真っ白で、すりおろせば箸でつまめるほどの強い粘りがあり、そのまま食べても料理に使っても豊かな風味とコクが楽しめる逸品です。作田さんは、父親から農業を継いで10年余り大和芋の生産に取り組んできました。大和芋は肥沃な土壌を好み、乾燥に弱く気候に左右されやすいため栽培が難しいことで知られています。「大和芋の栽培でもっとも気を遣うのが土作りと水遣りです。大きく成長できるように土をふかふかに耕し、雨の少ない夏場は

水分が十分に行き渡るように水の管理を徹底して行っています」と作田さん。

こうして5〜6月に植え付けられた大和芋は、寒さが厳しくなる11〜3月頃に収穫の時期を迎えます。機械化が進んだ現在でも、大和芋の収穫はすべて手作業。傷をつけないように気を配りながら、1本ずつ丁寧に収穫していきます。大和芋の形は棒形や平たいバチ形などがありますが、どのような形に生育するかは土壌や気候次第。形は違っても味が変わりはなく、多古町産ならではのおいしさを味わえます。



1. 手間を惜しまず作り上げた土壌から大和芋を掘り出す生産家の作田さん
2. 多古町トップクラスのブランド農産物を作り出す生産者たち
3. 綺麗なカーペットが敷かれたように、緑の葉に包まれた6月ごろの大和芋畑
4. 大和芋の収穫時期を告げる葉の色づき。鮮やかな黄色から、茶色に変わっていくのが合図です



二代で取り組む大和芋作り

鈴木さん親子は力を合わせて大和芋生産に取り組みます。次代を担う息子さんと作る大和芋は、千葉県が認定する「ちばエコ農産物」。これからの最良の味を目指して努力を惜しみません。



収穫したさつまいもを見せてくれる佐藤さん



さつまいもの生育に適した火山灰土の土壌で育つた多古町の「ヘニアズマ」は、ホクホクした食感と強い甘み、鮮やかな黄色が特徴です。土の栄養に気を配り、米ぬかや油かすなどの有機肥料を使って生育を促進させるなど、丁寧に作られています。三年ほど前からは、しっとりとした食感の「べにはるか」も栽培。焼き芋にすれば蜜が流れるほどの濃厚な甘みが楽しめる品種です。「べにはるか」は収穫後1カ月以上貯蔵してから出荷します。適温で熟成させることにより、より甘みが強くなってスイーツのような味わいになります。ぜひ食べてみてください」と生産農家の佐藤さん。

旨み、甘み、香り、食感すべてを兼ね備えた極上の豚肉

風味豊かであつさりとした食感が楽しめる、柔らかいのにしつかりとした肉の歯ごたえもある元気豚は、徹底した品質管理のもとで生産されています。血統のよい親から生まれた子豚を、広々とした豚舎でなるべくストレスを与えないよう兄弟豚だけで飼育。健康に育つよう飼料にもこだわっています。養豚一筋30年、「安全・安心・おいしい」をモットーに元気豚の生産に取り組んできた内山さん。「豚肉のおいしさは脂でわかります。元気豚の脂は真っ白でハリがあり、口に入れるとサラッとしてほのかな甘味が広がります。焼いて脂が溶けてきたところで塩・コショウで味をつけてください。」



元気豚

内山さんは豚たちに愛情を惜しみなくそそいでいます

