

秦莊のやまいもに携わって60年 特産化に尽力し黄綬褒章を受章

「今回の受章は、決して私だけの力ではありません。秦莊やまいも振興会が一丸となって、より良いものを作ろうと取り組んだ結果だと考えています。」



ガスバーナーでひげ根を焼き払い、秦莊のやまいもを商品化する黒川さん

あなたの
町の

JA共済代理店



**まつまえじごう
松前自工**
彦根市西今町434-1
代表 松前 満さん
T E L 0749-21-4353
営業時間 9:00~19:00
定休日 日曜・祝日
取り扱い 自賠責共済
自動車共済

地域に密着して今年
で60周年。いつもあり
がとうございます!
これからも、安心・安
全をモットーに頑張
りますのでよろしくお
願いいたします。



愛莊町安孫子
くろかわ りへい
黒川 利平さん(83)
主な品目

作物名	作付面積
秦莊のやまいも	26a

令和元年度

秦莊のやまいもとは?
秦莊やまいも振興会が生産する特産品で、凸凹とした野性味たっぷりの無骨な姿と、擦りおろしても箸でつまみ上げられるほどの強い粘り、細かなキメと上品な甘さが特徴です。愛莊町でも土壤が粘土質の安孫子、東出、北八木地域でしか栽培できないとされています。約300年以前から栽培が続けられ、戦時中は栽培規制から存続の危機にありました。宮中への特産品として特に許可されたため今まで栽培が続けられているそうです。全国で根強いリピーターが存在するなど、一度食べたら忘れられないおいしさで人気を集めています。

秦莊のやまいも栽培
60年前から携わる
秦莊のやまいも栽培

親の農地を継ぐ形で農業に取り組んで60年。当時から秦莊のやまいも生産を行ってきました。一時は栽培面積を60aまで拡大しましたが、現在は身体と相談して26aで栽培しています。秦莊のやまいもは、栽培時の作業がほとんど手作業なので体力勝負です。「まだまだ負けんぞ」という気持ちで、妻と一緒に栽培を続けています。

昭和56年に、「びわこ国体」が行われ、選手が秦莊のやまいもを食べたところ、「こんなイモは食べたことがない」と好評を得たのが振興会設立のきっかけでした。長い間続いた改良や淘汰の結果、全国でもここでしか味わえないものができ、一部の限られた取引先の手にしか渡っていなかつたためあまり世に知られていないかったのです。それが、だんだんと口コミで全国的に広がっていきました。当時の秦莊のやまいもの形は、今よりもっと凸凹していましたが、人気の急上昇や振興会の立ち上げを機に、贈答用に箱詰めしやすいような形のものへ試行錯誤して改良を進めました。

*黄綬褒章とは…農業などの業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する方に贈られるもので、天皇陛下の名において徽章(リバッジ)と共に授与されます。

秦莊やまいも振興会設立の
きっかけ
令和元年

秋の黄綬褒章を受章
ありがとうございましたことに、振興会の設立



頑固な土の汚れも竹串を使うなどして丁寧に取り除いています。