



地域農業の Eひと

武奈町の土壤に魅せられて

ついでに折りの林道を走らせ片道30分

雄大な自然に囲まれゴボウを栽培



鳥居本町の自宅から
武奈町の畑まで
通っています！

彦根市武奈町(鳥居本町)

むら もと せい いち

村元 誠一さん(56)

主な生産作物

作物名	作付面積
ゴボウ	0.3a
その他野菜・花卉	

(令和2年度)

独特的の土壤で育つ おいしい「ゴボウ」

今では廢村となってしまった武奈町で、約10年前から「ゴボウ」をメインで栽培しています。自宅から畑へは林道を車で走って片道30分もかかりますが、それを上回る魅力が武奈町の土壤にあると思っています。鉄分を豊富に含む赤色の土で育った「ゴボウ」は皮の色が白色で、風味とシャキシャキ感が一般的のものと比べて強いのが特徴です。その優れた土壤を活かして武奈町はかつて「ゴボウ」の産地として知られていましたが、廢村化に伴い、私が唯一の生産農家となってしまいました。この土地で育ったおいしい「ゴボウ」を一人でも多くの人に届けたいという気持ちで栽培に取り組んでいます。



白色の皮をした
村元さんのゴボウ

私が栽培する「ゴボウ」は、おおむね11月下旬から1月下旬まで直売所4か所へ出荷します。雪が積もると畑へ行けないため、降雪期は別の場所で貯蔵するなどして出荷期間を長くできるよう工夫しています。食べ方は、特徴の風味や食感を活かしたたきごぼうや、やきんぴらがおすすめです。かき揚げも、風味を味わうことができとてもおいしいですよ。色が白いので、正月料理などハレの日にも使っていただけたらと思います。

武奈町での野菜作りは、38歳の時からずっと続けています。雄大な自然に囲まれ、のびのびと畑仕事をするのは最高ですよ。携帯電話はほとんど繋がらず、猿などの獣害も多いし、水やりは川からポンプで引き上げる必要があります。しかししながら、やはり農業の一番の魅力は収穫する瞬間があるなど不便なことを挙げたらきりがありません。しかしながら、やはり農業の一番の魅力は収穫する瞬間で、自分が育てたものが形になるところが嬉しいです。これからも不便さと上手く付き合いながら、とにかくおいしい野菜を作れるよう、農業に励んでいきます。



武奈町の土壤で育った「ゴボウ」は、風味とシャキシャキ感が格別です。ぜひ味わってみてください。

出荷の工夫と おすすめの食べ方

雄大な自然に囲まれ のびのびと



作業中、聞こえてくるのは鳥の声だけ。猿も多いので、畑の周りを柵で囲んでいます。



赤色で粘土質な土が特徴です。



ゴボウの作付面積は0.3aといえども、収穫は全て手作業。身体がすっぽりと入る深さまでスコップで掘り起こすのには時間がかかります。

