



あさはた蓮根



手掘りて収穫される「あさはた蓮根」。日当たりによるダメージや鮮度の劣化を防ぐために、あえて泥付きで出荷している。



生産者の村上四郎さん。麻機地区では現在9人の生産者が「あさはた蓮根」を栽培している。



蜜にじっくりと漬け込んだあさはた蓮根を、蒸し羊羹で包んだ「麻機れんこん羊羹」。静岡県産農林水産物を使用した加工食品を対象にしたコンクール「ふじのくに新商品セレクション」の金賞（平成24年度）を受賞。

お問い合わせ／JA静岡市あさはた支店
静岡県静岡市葵区岳美15-65 電話：054-245-7527

麻機沼の土壌が育む滋味

ふっくら丸々とした形状、シャキッとした歯ごたえ、糸を引くほどの粘り。静岡市葵区の麻機（あさはた）地区で収穫される「あさはた蓮根」は、一口頬張るだけで、豊かな滋味が実感できる逸品だ。

特徴的な品質を生み出す最大の理由は土壌。竜爪山（りゅうそうざん）の麓に広がる麻機沼には大昔から水生植物が堆積し、栄養分をたっぷり含んだフカフカの土が広がっている。生産者の村上四郎さんは「この黒い粘土質の土を生かすため、しっかり代掻き（しろかき）をして水持ちの良い栽培環境を整えることが、おいしい蓮根を作る秘訣です」と語る。

収穫期は10月から3月。最盛期は正月料理の需要が高まる12月だ。最近は全国からの引き合いも多い。ただし、生産量が毎年約8トンと限られているため、購入できるのはJA静岡市が直営する「じまん市」などのみ。一般的な市場に出回ることはほぼない。

厚く切って食べると美味

古くは徳川家康も食べていたという逸話が残る「あさはた蓮根」は、栄養価が高く、噛めば噛むほど豊潤な旨味を放つため、やや厚めに切って食べると持ち味が生きる。おすすめ料理はキンピラ、天ぷら、フライなど。村上さんは「炭焼きステーキのように焼くだけでも十分おいしいですよ」と胸を張る。

価格は1kg700円程度。希少性が高く、他産地の蓮根と比べてやや高価だが、その滋味に満ちた味わいは、1度食べれば違い歴然だ。

ふじのくに食す

静岡県内の国内外に誇りうる価値を備えた食材を、県独自の基準で認定した「しずおか食セレクション」。今号は全国でファンが急増している「あさはた蓮根」を紹介する。

読者の声

静岡県産の天竜杉をふんだんに使った“このはなアリーナ”すばらしいですね。またひとつ誇れるものが増えました。 浜松市 H.Oさん

静岡県内に長年住んでいても知らないことがたくさんあるなあ毎回思います。これからもいろいろな方面の情報を楽しみにしています。 浜松市 N.Tさん

産業革命遺産として世界遺産に登録された「韮山反射炉」のことが良くわかりました。一度訪れたいと思います。 菊川市 A.Mさん

アカオハーブ&ローズガーデンや牧之原市花街道、どちらも温暖な静岡県ならではの。まだどちらも訪れていないが、ぜひ訪れたいと思った。 東京都 A.Kさん