



自然薯の栽培方法を指導する政田敏雄氏（故）

自然薯はもともと山に自生してお
り、日本人は昔からそ
の自然薯を食べてきました。

**品質の良さは御墨付き
県内生産高の4割を占める**

市内で自然薯の栽培が始まつてからことしで34年目。牧之原市は静岡県自然薯品評会で好成績を上げるほどの高品質な自然薯の産地になりました。

自然薯産地牧之原市の歴史
自然薯はもともと山に野生してお
り、日本人は昔からそ
の自然薯を食べてきました。
しかし、松茸のように見つ
けることが難しく、くねくね
と曲がって生えるため、掘り
出すのも大変な苦労でした。
そこで、「何とか栽培できな
いだろうか」と山口県柳井市
の発明家である政田敏雄氏
(故)が研究を重ね、昭和45年
に自然薯の栽培方法を開発。
昭和50年代初めから全国への
普及活動を広め、静岡市駿河

区丸子のとろろ汁専門店「丁子屋」にも訪れました。政田氏は、丁子屋の第12代店主柴山信夫氏と県下の農業協同組合にも栽培方法の普及に努めました。

自然薯産地牧之原市の歴史

自然薯はもともと山に自生しており、日本人は昔からその自然薯を食べてきました。しかし、松茸のように見つけることが難しく、くねくねと曲がって生えるため、掘り出すのも大変な苦労でした。

そこで、「何とか栽培できなだろうか」と山口県柳井市の発明家である政田敏雄氏（故）が研究を重ね、昭和45年に自然薯の栽培方法を開発。昭和50年代初めから全国への普及活動を広め、静岡市駿河子屋にも訪れました。

政田氏は、丁子屋のとろろ汁専門店主柴山信夫氏と県下協同組合にも栽培方法に努めました。

市内では、水田俊作として自然薯を植えて区丸子のとろろ汁専門店「子屋」にも訪れました。

かということになり、生産者が丁子屋を訪れたことをきっかけに、政田氏の指導を受けることになりました。これにより、昭和52年ごろから市内でも13戸の農家が自然薯の栽培に取り組み始めました。その後、各農家はそれぞれの地域でグループを作り、情報交換しながら、研究を重ねてきました。

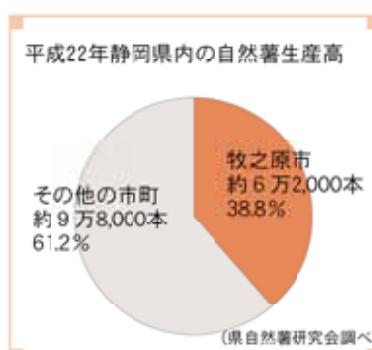
牧之原市はお茶の一大産地です。お茶も水はけの良い所で育つ作物なので、自然薯の栽培にも適しています。さらに、お茶と自然薯は作業体系がよく合い、お茶の作業の合間に自然薯の作業をすることができるため、効率よく作物を育てることができます」と話します。

このような好条件が自然薯の産地形成へとつながったと言えます。

現在、県自然薯研究会に登録する市内の生産者は25人。



入賞の報告をする自然薯ファミリーの皆さん



高品質な牧之原産の自然薯

さらに良い自然薯を作ろうと日夜研究し、栽培に取り組んでいます。

牧之原市産自然薯 地域ブランドへの道

牧之原市は県内でも有数の自然薯（じねんじょ）産地です。知っていましたか。「自然薯を地域の特産品にしよう」と市内の生産者と飲食・宿泊業者が立ち上りました。その熱き思いを持つ彼らを追いました。



平成22年度静岡県自然薯品評会で、
県知事賞を受賞した中嶋拓雄さん
(東萩間、右)と息子の雄一さん(左)