市内の消費を拡大し地域に根ざした特産品に

牧之原市産自然薯のほとんどは市外へ出荷されています。市内の生産者は、地元の人たちにも自然薯を食べてもらい消費を拡大しようと取り組んでいます。

「とろろ汁のメッカ」協定に調印をした牧之原自然薯ファミリーと市内の飲食・宿泊業者

生産者が一丸となり販売

牧之原市には萩間、牧之原、榛原、相良と4つの生産者のグループがあり、それぞれで情報交換をしたり、栽培の研究をしたりしていました。

これらのグループは、販売力を向上させようと平成20年4月統合し、「牧之原自然薯ファミリー」が誕生しました。（2月3日現在、会員20人）

同団体では、贈答用箱の統一や荷造りの共同作業を実施し、20年12月には、スズキ株式会社の社員向けのお歳暮商品として自然薯を販売。毎年、年々売り上げも伸びています。

その他にも、富士山静岡空港での各種イベントや、市内外でのイベントで、とろろ汁や自然薯の販売をするなど、精力的に販売活動に取り組んできました。

一方で、地域の特産品である自然薯について地域の子どもたちにも知ってもらおうと、自然薯ファミリーに所属する萩間地区の生産者が、萩間小学校の4年生に自然薯の栽培を指導しています。

市内飲食・宿泊業者と協定

自然薯ファミリーは、自然薯について市内の飲食店や宿泊業者にもっと知ってもらおうと、21年3月、大とく屋（大江区）を会場に『「とろろ汁」のメッカにしよう座談会』を開催。とろろ汁やむかごご飯の作り方の紹介や、試食を行いました。同年9月には、自然薯畑の見学会も行われ、自然薯産地牧之原市の認知度向上に努めました。

このような取り組みによって、21年10月には、市内飲食・宿泊業者5店舗で、地元の自然薯を使った料理が提供されるようになりました。同月31日に開催された「まきのはら産業フェア」では、自然薯ファミリーとこれら飲食・宿泊業者の間で、市長や市商工会長、市観光協会長の立会いの下「とろろ汁のメッカ」協定の締結が行なわれました。

この協定は、自然薯ファミリーと市内飲食・宿泊業者が協力して、牧之原市産自然薯を使った料理を提供し、自然薯を地域ブランドにしようという取り組みの一環として交わされたものです。

生産者と飲食・宿泊業者がともに産地の育成に取り組むことができるよう、協定書には、『「良質自然薯」生産のルール5カ条』、『「自然薯料理」消費者満足を高める4カ条』が定められています。

協定締結により、牧之原市産自然薯は地域ブランド化へ向け一歩を踏み出しました。

とろろ汁のメッカ協定書

「良質自然薯」生産のルール５カ条

第１条　安全安心な静岡ダクトシステムにより栽培された自然薯を提供する。
第２条　安定的に供給する。
第３条　安定的な価格での提供に努める。
第４条　静岡県自然薯研究会品評会へ出品し、品質向上に努める。
第５条　協賛店及び消費者からの栽培現場の見学を受け入れる。

「自然薯料理」消費者満足度を高める４カ条

第１条　芋は牧之原産の自然薯を使う。
第２条　味を常に追求し、消費者を裏切らない。
第３条　笑顔のサービスに努めるとともに、協賛店同士の連携も大事にする。
第４条　牧之原産自然薯のＰＲを積極的に行う。

牧之原自然薯ファミリー
会長　長谷川正治（はせがわまさはる）さん

市内でも牧之原市産の自然薯をお店などで食べられるようになりました。今後はさらに協賛店を増やしていきたいです。

市民の皆さんからも新しい食べ方を提案してもらい、自然薯ファンになっていただき、盛り上げていきたいと思います。

これからも品質の向上と安定に努め、皆さんに愛される自然薯を作り続けていきます。

自然薯を栽培して郷土の味に親しむ

萩間小学校　4年

萩間小学校では、総合学習の一環として、農業体験活動に取り組んでいます。

4年前から、市の特産品である自然薯を作ってみようと、萩間地区の牧之原自然薯ファミリー会員を講師に招き、4年生が自然薯を作っています。

児童らは種芋を土に植え、半年掛けて自然薯を栽培。「自然薯を作るのは初めて」という児童ばかりで、中には本当にできるのかと戸惑う児童もいました。土に触れ、作物を作る大変さを感じながら、想像以上に大きな自然薯が収穫できたときは、驚いています。

12月には「自然薯パーティー」を開き、自分たちで育てた自然薯をとろろ汁や天ぷらなどにして、郷土の味を楽しみました。

野ヶ本彩七（のがもとあやな）さん（神寄）
種芋のベッドをひいたり土を何回もかぶせたり大変だったけど楽しかった。

藤野祐亮（ふじのゆうすけ）さん（中里）
みんなで一生懸命育てた自然薯で作ったとろろ汁はとてもおいしかった。

収穫の喜びを味わう児童。