



はじめに ~御所市と御所芋(ごせいも)について~

【御所市について】

- ○人口24.826人 うち65歳以上10.148人(全体の約40.9%)(令和3年5月時点)
- ○兼業を含む総農家数は1.161戸、農業就業人口の平均年齢は71歳
- ○約1,300年前から薬のまちとして栄え、今なお製薬業で有名。
- ○自然や文化、農産物等の地域資源を活用した地域活性化を目指す。

【御所芋とは】

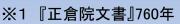
奈良県御所市で作られた<u>大和芋(やまといも)</u>のことをいう。

【大和芋とは】

- ○表皮が黒皮で、形が整って凹凸が少なく、肉質が緻密で粘りけが強い。
- ○長芋と同じく、「やまのいも」の一種。長芋のようにすりおろして食べることが一般的
- 〇親芋の下に子芋ができる姿から、円満な家庭と重ねて「めでたいいも」「孝行いも」とも呼ぶ。
- 〇棚田を使用した栽培も行われている(3年周期の輪作)。

【大和芋の歴史】

- 〇奈良時代には天皇に献上されていた上納品であった^{※1}。
- ○多繊維質のため、古くから整腸薬に使われた(別名、山薬)。
- 〇江戸時代には奈良県で栽培されており^{※2}、 関西の市場で高く評価されていた。
- 〇明治時代に<u>御所市の櫛羅という場所で栽培がされ、現在に至る^{※3}。</u>



※2 宮崎安貞『農業全書』1697年

※3 川合景一『大和国町村誌集』1891年 2



② なぜ焼酎が生まれたか

御所芋の特徴

- ○高たんぱく質
- ○もともと整腸薬として使用され

ていたほど、食物繊維が豊富

- 〇水分・粘質物が多い
- 〇栽培が困難で希少
- 〇すりおろしたとろろはコシと粘
- り気が格段に強い
- ○クセがなく食べやすい



ごつごつした御所芋



御所芋のとろろごはん

実践!

あまり知られていない

最盛期は300名ほどの生産者がいたが、現在は数名で伝統を継承している。

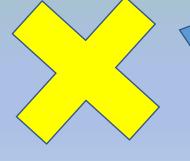


大和芋部会 会長 辻井義治氏

10名の選ばれし農家さんたちが立ち上がる!

おれらが<u>本当にいいもん</u> 教えたる!

「身体にいい御所芋を老若男女問わず知ってもらいたい! 守っていきたい!!」



農業者が守り抜いて きた御所市の良質な 水や空気 そして匠の業!

③ 商品紹介 ~『みかけによらず』について~

御所市の農業者団体『大和芋(やまといも)部会』の取組により実現



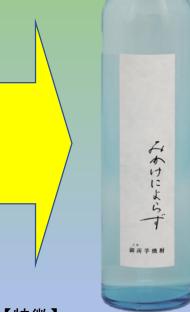




JA、ボランティア、 市の職員も一緒に 皮むき



農業者の思いを 込めて八木酒造へ!





東京都中央区日本橋 奈良まほろば館での販売の様子

アルコール分 25% 内容量 500ml 製造 株式会社八木酒造 デザイン 株式会社TSDO 佐藤卓デザイナー



【特徴】

- ○すっきりとしたキレのある味わい
- 〇令和元年度は市内を中心に500本の限定販売を実施し、完売
- 〇令和2年度からは2,000本程度を生産し、奈良県内の飲食店やお土産屋にも販路拡大
- 〇さらに限定版として、御所芋とセットで販売しています。(年末限定)

<u>④ おわりに ~ 生産者の思い ~</u>

大和芋部会のみなさんより

辻井義治氏(会長) 吉川賀偉氏(副会長)





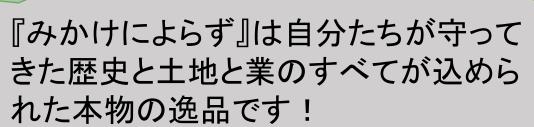
吉川敏雄氏

山本吉昭氏





先祖から引き継ぎ、守り抜いてきた事



生産者始め、御所市民の皆様、焼酎を知ってくれた皆様と共に、この希少な作物を作れる土地を将来にわたって守っていきましょう!!!

