



町の南東部に位置する川内地区は阿武隈川と滝川が合流する場所にあります。この地区では栄養豊富でやわらかい土壌のためおいしいごぼうやにんじん、里芋、長芋などの根菜類が育ちます。「川内野菜」と呼ばれ、町の特産品の一つです。

*** **

ごぼうは大地の恵みで長さが1尺以上になることも。そんな長ごぼうを収穫中の鈴木耕治さん・恵子さん夫婦の畑を訪れました。ごぼうの収穫期を迎えた畑では夫婦で丹精込めて育てたごぼうを掘りおこしていただきました。地中で長く育ったごぼうは、一度近くを機械で掘ってから専用の道具を使った手作業で一本一本丁寧に収穫していきま



*** **

この時期に食卓に出くる料理といえば芋煮ですが、その主役はなんと一つも里芋。3世代で里芋を栽培している鈴木さん家族

川内野菜を 三世代で栽培

1 三世代で農業を営む鈴木さん一家 左から（後列）鈴木英夫さん、勝也さん、由実さん、（前列）さだ子さん、ヨシさん、英行さん 2 家族総出で里芋を収穫 3 自然の恵みをたっぷり吸収して育った里芋 4 道の駅国見に出荷する勝也さん「おいしい川内野菜をぜひみなさんに食べてもらいたいです」と笑顔で話してくれました



が息の合ったチームプレイで収穫作業をしているところを訪ねました。

里芋は9月から12月まで収穫するそうで、「おいしいものを消費者に届けたいとの思いで家族総出で収穫や出荷作業にあたります。

昔からここは土が良いので栄養がたっぷりです。まみの詰まった根菜類が採れ、この野菜を食べているおかげが川内の人はみんな長生き」と話す英夫さん。

また、さだ子さんは「道の駅やJAの直売所に出荷していますが、名前を見て何回も買ってくれる人がいるのは、励みになります。味がしつかりしているのが、里芋だけでも煮物がおいしく作れます。家族からは好評の一品です」と笑顔で教えてくれました。

「うちではメインが桃のため、夏場は桃の収穫で手いっぱいになりますが、祖父と祖母がその期間も畑の手入れなどをしてくれるからこそ、今の広さを作付けてきています。これからもできる限り伝統ある川内野



*** **

取材に畑を訪れると土のいい香りがする新鮮な野菜と、消費者へおいしいもの

菜を家族みんなで協力しながら作っていきたくです」と祖父や父の思いを受け継いでいる勝也さんは意気込みを話してくれました。

を届けたいという思いを持つた農家さんたちに出会いました。みなさんもここでしか食べられない豊かな食を作り手に思いを馳せながら食べて、おうち時間を過ごしてみたいかがでしょうか。



『川内野菜』は道の駅国見で販売中!!

あつかしの郷 道の駅国見

●道の駅国見あつかしの郷
☎ 585-2132
くにも市場で川内野菜のほか、新鮮な地元の農産物などを販売しています。