



## DATA

■お問い合わせ先  
JAあきた白神  
営農経済事業本部  
二ツ井営農センター  
TEL.0185-73-5193  
http://akita-shirakami.jp

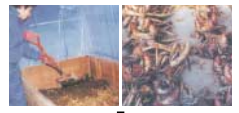
H18年度から販売額東北第1位!!の「白神山うど」はこうして育つ!

■株分け・種株植え付け  
[4月中旬~5月上旬]  
植え付け後、摘芯や妨害虫の防除などを行う。

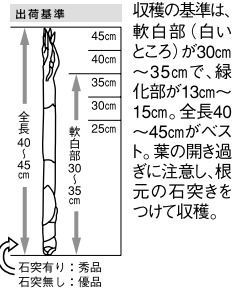
■根株堀取り [11月中旬~]  
茎葉の刈り取りや堀り取りを行う。



■休眠処理を経て株の伏せ込み  
芽の高さを揃えて並べ、芽の高さに電熱線を配線する。温度管理が大切。



■収穫 [伏せ込み後早生種40~50日・中生種50~60日くらい]



## JAあきた白神 白神山うど

スーパーで「白神」ブランドの山うどを見つけた。美味しそうなのですがどんな特徴があるか教えてください。



ナビゲーター  
JAあきた白神  
営農経済事業本部  
二ツ井営農センター 主査  
細川 剛さん

山うどは栽培の始まりと現状を教えてください。  
昭和54年、管内二ツ井地区の2戸の生産者が他県の産地を視察したことで、山うどにいたっていた固定観念を覆されたことが始まりです。本来山野に自生する山うどは山でしか育たない、山のもの手間はかかるという概念でした。しかし、畑で育つそれを見て株を分けて頂いたのが始まりです。今では東北でも有数の産地となりました。秋田県内では最も早く取り組んだ地域です。現在は栽培面積80ha、80名の部会員のうち30名は若い生産者です。平成21年度の実績は、販売金額にして一億七千万円を超え(キロ単価488円)、数量は358トンでした。毎年、旬の1月末~3月末に安定して出荷できるようになり市場の信頼を得ていると感じています。大阪や札幌など全国へ出荷しています。

山うどには品種がありますか。  
部会で保有している品種は「紫芽の白群豊白・東武鯉玉・愛知坊主」。大きく赤系と白系の2つに分かれていて、愛知坊主以外は白系になります。本来アクの強い赤系の山うどが一般的でしたが、こちらは高齢者層に人気がある品種。市場評価が高いのは白系品種で、味がさっぱりしていて中・若年齢層に人気があります。管内では白系品種を約75%生産しています。白系は太く生長しやすく、ベスト出荷規格はLA~2Lですが、約2割が3Lとなってしまうところが課題です。

これから目標は。  
山うどの食べ方を知らない方が多いので、まずは地元の方に調理法を知って頂く取り組みが必要と考えています。販売店の売場で流すDVDの制作などを検討中です。今まで以上に山うどのメニューを知って頂くことに努めたいですね。

また、新規生産者の拡充も課題です。山うどは初期投資が比較的少なく、家族で作業を分担できる作物です。株分けなどの力が足りない作業は年配者、土入れなど力仕事は若い人というようにです。何より冬期労働力の有効活用になり、周年的な所得に結びつきます。地域内雇用にもつながりますので、力を入れていきたいですね。

豪快に土から掘り出される収穫の様子に驚きました! 山うどのメニューの多さ&簡単調理法に感動!  
「白神山うど」は、平成19年に商標登録をしました。今までの「軟化うど(太陽に当てず白く育て根株を太らせたもの)」ではなく、白神の自然や季節感、健康的なイメージの「緑化うど(路地で栽培)」としてのブランドイメージを意識しています。出荷用段ボールや包装などに統一して品名を露出し続けることで注目されるようになったのだと思います。

ブランドイメージがとてもしっかりですが意識して展開していることは。



1「株の重さが良いと出来も良い。夏暑いと株も疲れてしまうから管理をしっかりしないと」と白神山うどを生産して25年の副会長桜田和浩さん。2平成19年に商標登録した「白神山うど」。3サクサクした食感とほろ苦さが味わえるうどスティック。新鮮な白神山うどはアク抜き不要です。4さんびら。皮や皮に近いところほど栄養価が高い。5鮮度を保つため栄養が多く含まれている根元(石突き)を残して切り落とす。根元(石突き)の有無が「秀」と「優」の分かれ道になる。6切り口が茶色くなるのは痛んでいるのではなく、自分の体を守ろうとするために起こる現象。7株掘り取り機。

