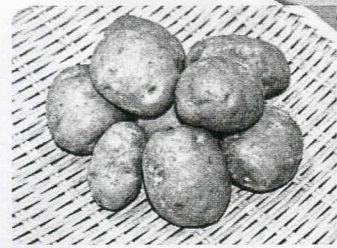


町ブランドの治助イモを栽培

農作業が生き甲斐に

原島和文さん(73) 奥多摩町大丹波



治助イモ



葉を茂らせた治助イモの畑で

奥多摩町大丹波の原島和文さん(73)は3人の息子を独立させ、今は妻のあけみさん(65)と二人暮らし。退職後に精を出し始めた農作業が日課。生き甲斐になっています。

家の裏山、日当たりの良い緩やかな斜面にはキュウリ、ナス、トマト、ネギなど季節の野菜が育っています。中でも栽培面積が多いのがジャガイモ。キタアカリや北海黄金、トウヤなどに

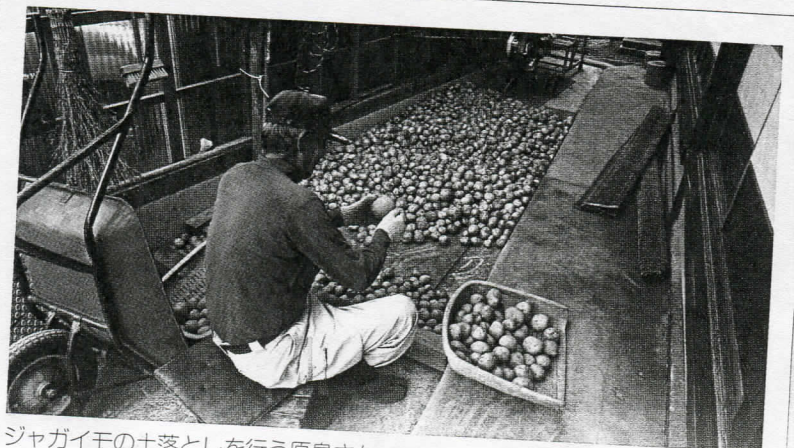
混じって、この3、4年力を入れてるのが治助イモ。町が地域の活性化や耕作放棄地対策に役立てようと数年前からブランド化に取り組み始めたジャガイモです。

奥多摩に100年以上前から伝わるジャガイモで、太平洋戦争中まで日常的に食べられていましたが、やがて食料難から収穫量の多い男爵に切り替わり姿を消した歴史があります。

奥多摩に住んでいた治助さんが、隣の檜原村から種芋を持ち帰ったのが名前の由来。粘っこく、独特な食感と味があります。原島さんは近くに住む町議会議員から栽培を進められ、4年目。年々栽培量を増やし、今年は200kgの収穫を目指します。

「芽の数が多く、手入れが大事。それでも良いジャガイモができればうれしい。やり甲斐もあります」と原島さん。治助イモは町に認定された治助イモ認定店の旅館、飲食店に出荷され特産料理に生まれ変わります。

家は和文さんで8代目。



ジャガイモの土落としを行う原島さん

代々林業に携わってきました。若いときには父親の富次さんを手伝い、山仕事をした経験があります。

15歳から獅子舞に参加し、地域の役員なども務めてきました。「大丹波は人がいい。コミュニティが残る住みやすい場所です」と頷きます。山の緑が眼前に迫り、沢の水を引いた池には錦鯉。遠くには御岳山を望む地で、羽村から嫁いだあけみさんとの至福の暮らしは続きます。