

日本一の焼き芋広場 ～栗源(くりもと)町のいも祭～

千葉県香取農林振興センター 改良普及課 北崎 順一

栗源町は、成田空港から車で東へ15分ほどのところにあり、九十九里平野を横切って太平洋に注ぐ栗山川の源流に位置します。栗山川の流れる田園を通り過ぎ、緩やかな坂を上ると広々とした「ふるさといも祭」会場と「日本一の焼きいも広場」と大書きした看板が目飛び込んできます。

昭和61年、栗源町特産のサツマイモの産地活性化を目指して農協青年部の若者たちを中心に始まった「いも祭」も17年の歳月を重ねてきました。

当時、栗源町のサツマイモの栽培面積は420ha程で、その中でもベニコマチは150ha(約35%)の作付けがあり、栽培面積1位の品種でした。ベニコマチが千葉県で奨励品種に採用されたのは昭和50年で、栗源町では他産地に先駆けて産地化計画を打ち立てました。現在では、昭和59年に奨励品種に採用されたベニアズマが作付面積の大半を占める状況ですが、平成5年に「紅小町研究会」を立ち上げ品質向上、面積拡大を目指して鋭意生産が続けられています。

昭和61年の第1回いも祭のスローガンが「ベニコマチで活力ある町作りを進めよう」でした。開始当初からすでに来場者が1万人を越えた「いも祭」も、今では5万人の来場者が集まる一大イベントになっています。栗源町の人口が5千人足らずの町なので、いかに大きな行事かが伺えます。

焼きいも広場

開放は
A.M.10:00
12:00
P.M.1:30
の3回



ふるさといも祭りのイベント「日本一の焼きいも広場」(毎年11月)

この「いも祭」は、関係者の努力や、ユニークな発想によるイベントに支えられ発展してきました。その一つに平成9年からは公開結婚式「スイートポテトウェディング」が開催されています。2、3組のカップルを公募して、いも祭当日に結婚式を行い、いも祭を盛り上げました。また、クレーンで上げ下ろしをする特大のせいろで蒸かしたベニコマチの食べ放題など、毎年ユニークなイベントが組まれております。

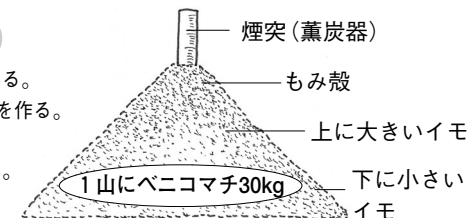
第1回から続いているいも祭のもっとも大きなイベントが、「日本一の焼きいも広場」です。当初は、若者たちの手探り状態で始まりましたが、当時の記述によると、「ギネスに挑戦、世界一の焼きいも大会」と題し、関係者の並々ならぬ意気込みが伺えます。これは、ベニコマチ2トンを約10aの畑を利用して、もみ殻で焼こうというイベントです。事前にもみ殻の量、焼き方、焼く時間など、実験を重ね、本番ではもみ殻で、畑に小さな山を作り、束ねたワラを煙突がわりにして、前日着火しました。当日の朝、7時頃に焼けたすくもの中にベニコマチを入れ、10時過ぎに一般客に広場を開放しました。いもの食べ方の原点とも言える焼きいもが大勢の客の人気を集めました。

それから20年、今では、1haの畑に150ものもみ殻の山ができ、5tのベニコマチを焼き上げる一大イベントとして発展しています。焼きいも広場は大学生などのボランティア10数人を含めた、スタッフ60人体制で運営されています。焼き方などはマニュアル化され、悪天候によるハプニングを除けば、失敗もなく、毎年、「焼きいもでは一番おいしい」ベニコマチが来場者に振る舞われています。

栗源町の「ふるさといも祭」は、毎年11月中旬に開催されています。新しい観光地、道の駅「紅小町の郷」や栗源温泉「紅小町の湯」もオープンし、ますますふるさとを堪能できるようになっています。

焼きいも作り手順

1. 薪に火を付け、種火を作り、薫炭器をかぶせる。
2. 薫炭器の煙突から火が見えたら、もみ殻で山を作る。
3. 煙突から勢よく煙が出ればOK。
4. 山が灰の状態になったらサツマイモを入れる。
5. サツマイモをいれて3時間前後で完成。



※資料・写真提供：栗源町役場