

こんにゃくの歴史



？こんにゃくはどこから来たのか

詳しい起源ははっきりしていませんが、熱帯性の植物で東南アジアの原産とされています。中国では3世紀頃から灰汁で固めて食べられていたようです。発祥は東南アジアですが、現在では主に日本でしか食べられていません。



？こんにゃくはいつ日本に入ってきたのか

日本にこんにゃくが入ってきたのは縄文時代または仏教伝来の頃など様々な説があります。いずれにしても食べ物としてではなく薬として大陸より伝えられました。平安時代には貴族の食べ物、鎌倉時代には僧侶の精進料理として重宝されており、江戸時代頃に庶民にも広がっていったとされています。



？どうして下仁田がこんにゃくの産地になったのか

1876年に富岡町(現在の富岡市)で雑貨商を営んでいた篠原栄吉がこんにゃく産地であった常陸国(当時の茨城県)で水車を使った粉こんにゃくの製造を見て、群馬で広めようとしたのがきっかけとされています。天候や、土地の排水性、山間地特有の落差のある急流など下仁田の風土がこんにゃくを栽培・精粉する上で適していたのもあり、下仁田のこんにゃく精粉業は発展を遂げました。

こんにゃく芋の95%が群馬県産で、その半分程度が下仁田町内で精粉されます。精粉量は日本一を誇ります。



こんにゃくができるまで・1

こんにゃくの栽培



こんにゃく芋が育つまで

こんにゃくはサトイモの仲間で、直射日光を嫌うが気温が低いと病気になるなど栽培が難しいとされています。

また出荷までに手間もかかります。春に畑にタネイモ(生子)を植えて、夏が過ぎ、秋には一度畑から掘り起こし、冬場は温かい場所で保存をします。翌春にまた畑に植えてと、このサイクルを繰り返すと1年ごとに芋が大きくなっていき、3回冬を越した芋(3年玉)がこんにゃく芋として出荷されていきます。下仁田町内でも夏になると鮮やかな緑色のこんにゃく畑が広がっているので、ぜひ一度見ていただきたい景色です。



こんにゃく芋



こんにゃくの花

なかなか見られないよ

こんにゃくの花について

黒みを帯びた濃い紫色が特徴の「こんにゃくの花」。こんにゃく製品用の芋は3年で収穫をしてしまいます。植えて5年冬を越さないと見ることができないため、こんにゃく栽培農家でも滅多に見ることができません。

こんにゃくができるまで・2

こんにゃくの製粉

収穫時期を迎えたこんにゃく芋は製粉工場へ運ばれ
「こんにゃく粉」にします。

工程 1



県内各地からこんにゃく芋が
下仁田町へ集まります。
秋になると見られる
コンテナいっぱいのこんにゃく芋は
下仁田町の風物詩です。

工程 2



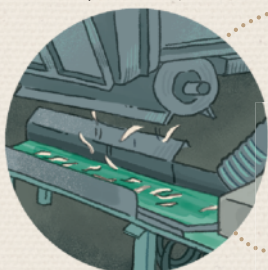
泥を落とすために洗浄します。

工程 3



短冊状に薄くスライスします。
こんにゃくの生芋は実は白色。

工程 4



スライスしたものを乾燥させ
「荒粉」にします。

工程 5



荒粉を粉碎して粉にします。

こんにゃく粉
完成！



取材、撮影協力：小山商店

こんにゃくができるまで・3

手練りこんにゃくの作り方

製粉されたこんにゃく粉は各店舗や工場でこんにゃくに加工されます。

ここでは昔ながらの手練りこんにゃくの作り方を紹介。



① こんにゃく粉を水で溶きます

10分以上混ぜ続けると、液体がどんどん固くなり
ドロツとした状態に。気温などによって
水の量や温度を変えたりと繊細な作業です。



② 40分ほどそのまま寝かせます

この間も片づけや次の準備など大忙し。



③ 凝固剤を入れて、更に練ります

凝固剤を入れると固まっていくので
手早く混ぜます。
力も必要大変な作業です。



④ 成形&湯がき作業

茹で時間は約40～50分。
時折こんにゃくの様子を見ながら
茹でていきます。

⑤ 袋詰めをして完成！

完成した商品は店頭や道の駅などで
販売されます。手練りならではの
「もっちり」とした食感が楽しめます。



取材、撮影協力：篠のこんにゃく屋

下仁田町でこんにゃく手作り体験ができます



こんにゃく粉を水で溶いた糊状のこんにゃくを
手で練る工程からスタート。
成形、湯がき、そして美味しいこんにゃくが完成
約60分の体験です。 ※事前予約制

【料金】1人 / 1,200円 (おとな・子ども一律)

【場所】道の駅しもにた
こんにゃく手作り体験道場(団体用)

一般社団法人 下仁田町観光協会

ご予約・お問い合わせは

☎0274-67-7500

【住 所】甘楽郡下仁田町大字馬山3766-11

【受付時間】9:00～12:00、13:00～16:00

【休 日】水曜

