

Tatsuya Kawaguchi

富士ブランド認定品 匠  
富士の自然薯

かわぐち たつや  
川口達也さん

【川口農園】  
12月に旬を迎える

富士市青葉町の住宅街に、葉が生い茂る手入れの行き届いた自然薯畑があります。栽培を手掛けるのは、川口達也さん(54才)。ずっと好きだった自然薯の魅力に惹かれ、もともと多くの人に広めたいという思いで5年前から本格的に栽培を始めました。

川口さんのつくる富士の自然薯は、灰汁が少なく自然の風味とまろやかさ、強い粘りが特徴です。むかごから育てた一本種を種芋として使用し丁寧に3年かけて育てます。また、品質の良さを追求するために牧之原市や富士川町(山梨県

南巨摩郡)、富士宮市などの専業農家から技術を学んでいます。

菌に弱く、土などからも匂いを吸着する自然薯。化学肥料や畜糞堆肥を使用せず、稲藁、籾殻、米ぬかを主体としたこだわりの自家製有機肥料と、須津地区で採れたミネラル豊富な良質の赤土を使用し、水はけの良い出来る限り自然に近い環境で、約1万本を育てています。

平成29年度には、商工会議所が全国に誇ることでできる富士地域の素材などを認定する富士ブランドに。また魅力的な富士市の逸品

としてふるさと納税の返礼品にも登録されています。「近い将来、日本一の富士山の麓で採れたむかごを使って、純粋の富士山麓自然薯を作りたい。そして、この富士市に自然薯の生産者が増えてほしい」と切実な思いを話してくださいました。



↑川口さんの自然薯を「ぜひ食べてもらいたい」と絶賛する青葉通り支店の  
大竹正士支店長(左)

贈答用におすすめです。

お問合せ

川口農園

富士市本市場町935

TEL&FAX: 0545-64-3637