



はすいも (蓮葉芋)



<サトイモ科サトイモ属>

●主な栽培地

三和町永井

生産の歴史的由来

一般的に「蓮芋」と呼ばれているものは、古くからサトイモの一品種として扱われてきたものの、サトイモのように地下で芋が育つことはなく、「ずいき」と呼ばれる葉柄を食用とする作物です。また、一般的に葉柄用品種といわれているサトイモのずいきが赤い色をしているのに対し、表面が緑色で茎の断面が蜂の巣のように空洞になっているのが特徴です。またずいきを食す際も、あくぬきが不要なほどえぐみが少なく、シャキシャキとした食感をもっています。



一般的な「蓮芋」(高知県産)

三和町永井で栽培されている「はすいも」と呼ばれるサトイモは、この一般的な「蓮芋」の特徴に該当しません。茎が赤みをおび、えぐみも多少感じます。それでいて、地中のイモはあまり肥大せず、代々葉柄を食用としています。



永井の「はすいも」

この大きな疑問を解決する糸口となったのは「葉柄」でした。調査の過程で、サトイモに精通する専門家の見解を頂くことができました。

永井の「蓮芋」は、葉が小さ目で丸く、茎に対して直角についています。これはサトイモの仲間、「蓮葉芋」の特徴だそうです。

そもそも「蓮葉芋」というのは、分類上、サトイモの仲間であるエスキュレンタ、「蓮芋」はギガンティアというように、別のものとされています。三和の「はすいも」は、外見的特徴からエスキュ



レンタ、つまりサトイモの仲間には属すると考えられるということです。ギガンティアの種に属する「蓮芋」と類似点をもたないのはそのため、もともとは子芋用品種、つまり地下で育った芋を食べるサトイモの仲間だとすれば納得もいきます。

しかし、永井の「はすいも」がこの「蓮葉芋」だとしたら、どうして地下の芋があまり育たないのででしょうか。

「蓮葉芋」は、江戸時代の書物から登場する作物ですが、関東以西に分布していた作物であり、仮説のひとつとして、東北など寒冷地では芋が大きくなる可能性があげられます。寒暖の差が少ない、穏やかな気候に恵まれているいわき市ですが、標高が高く山間部に位置する三和町永井では、芋が育たないからずいき用品種だと誤解されてしまったのではないかという見解です。

またふたつめとして、なんらかの誤解が生じ、ずいき用品種としてこの地に伝わり栽培がはじまってしまったため、成長期にずいきを食べてしまったことで芋が育たなかったのではないかということも考えられます。

栽培者の先祖は、江戸時代に山林を管轄するために、この地に移住してきたそうです。いつ頃からこの「はすいも」の栽培が始まったのかは不明ですが、かつて交通の便も悪かったであろうこの山深い地で、食糧を確保するために畑を始めたのではないかということです。

永井の「はすいも」は、関西で試験的に栽培されています。あたたかい土地で芋が付き、本来の子芋用品種としての特徴が果たして表れるのか、現在も調査を継続中です。

三和町永井

種芋とともに伝えられた教え

栽培者の畑は傾斜地にあります。代々継承されてきた「はすいも」は、他のサトイモと交雑しないよう、傾斜地の高い所に畝をたてるよう教えられたといえます。本来、サトイモは交雑の心配はないとされていますが、栽培者のご先祖が、この「はすいも」をずいき用品種として一般的な子芋用品種のサトイモとは区別し、気遣って栽培していたことがうかがい知れます。

栽培者は、7月中旬以降、茎がある程度育ったのを見計らって根元を切り、味噌汁の具として利用しています。青菜の少ない時期に、畑に常備できる青物としての役割もあったのではないのでしょうか。

はすいもの畝は、
一番高いところに



他のサトイモは
それより低い場所に



栽培方法

3月下旬～4月上旬に、種芋を掘り起こし、ハウス内で、芽出しをします。4月下旬～5月上旬に、堆肥を散布し耕起した畝に5cmほどの深さの植え穴を掘り、株間25～30cmの間隔で芋を植え付け土を被せます。

6月になると芽が育ち、土寄せ、追肥といった特別な管理は必要ありませんが、除草はこまめに行います。

永井では、早ければ7月中旬から11月上旬まで、葉柄を収穫し、ずいきとして食べています。水洗いしたずいきを食べやすい大きさに切り、味噌汁や煮物の具、酢の物などにします。

種芋にする分は、食べずにとっておいた株の葉柄を11月下旬に必要な分だけ根元でおとしておき、初霜がおりてから地下に出来ている小さな芋を掘り起こします。掘り起こした種芋は、少し乾燥させ、山の傾斜地に掘った穴の中に逆さに入れて保存します。土の中での保管は、雨水が入らないよう、また、結露等がおこらないよう、栽培者は工夫しています。



収穫期を迎えた「はすいも」



種芋を保管している様子



はすいもを食べてみよう!!

栽培者宅では、主に味噌汁の具として用いられています。収穫したはすいもの茎の皮をむき、3cmほどの長さに切ります。他の具材に火が通ったらはすいもを入れ、ひと煮立ちさせ味噌を入れて仕上げます。あく抜きは特に必要ありません。