

サトイモ

多岐にわたるサトイモの栽培地域



◆子芋用品種（土垂）



◆親子兼用品種（唐芋）



◆唐芋の特徴的な芋のつき方



◆八つ頭



生産の歴史的由来

サトイモは、インド付近など熱帯の南アジア原産で、寒さに耐える品種が中国をとおって日本に伝えられました。稲作と同じ頃か、それより古く縄文時代の中期には渡来したと考えられています。「サトイモ」の名は、山に自生するヤマノイモに対して里で栽培することから名づけられたものです。

いわき地区の栽培の継承

サトイモは、どの部分を主に利用するかで子芋用品種、親子兼用品種、親芋用品種に分けられますが、一般にサトイモと呼ばれる子芋用の土垂は市内の各地で、親芋・子芋の両方を食べる種類の^{どだれ}唐芋や^{とうのいも}八つ頭は小川町上小川・下小川、遠野町深山田、田人町荷路夫などで受け継がれています。また、唐芋の子芋をえび形に湾曲させて育てるエビイモも旅人で作られています。

品種の特徴

土垂は子芋・孫芋・ひ孫芋と数多くつき、葉柄色・葉色とも緑色で肉質はしっかりして、ぬめりが強い品種です。唐芋は葉が淡緑色で葉柄は赤紫色、イモガラとしても利用できます。

八つ頭は、葉の形状や色が唐芋に類似し、親芋と子芋は結合して塊状となり、その周囲に孫芋が着生します。

◆イモガラを干しているようす



代表的な栽培方法

栽培方法は地域や家庭により微妙に異なります。前年の秋に、種イモにする分は掘り起こさずに、根元で切ってわらやもみがらを被せたり、マルチして畑にそのまま置き、春に芽が出たものを定植する方法と、前年収穫したサトイモを50cmから1m近い穴で保存し、春の植え付けの時期に掘り起こして定植する方法に二分されます。

植え付け時期の3月下旬～4月上旬になると、土の中で保存していた種イモは、すでに2～3cmの芽が出ています。堆肥、野菜配合肥料などを撒いた畑に種イモを定植してからの管理は、土寄せと大きな雑草を手で取るくらいです。生育状況を見て化成肥料などを追肥する場合があります。

収穫は、早ければ9月下旬からできます。土の中に置けば、翌年の春まで食べられるため、茎を根元で切って、切り口に土をかぶせてその都度掘り起こして食べる人もいれば、一旦全て収穫し、縦穴(地域により横穴)に、親芋ごと入れて土を被せ、その上にもみがらやわら、ネズミ除けの杉の葉を施して保存する人もいます。



◆穴を掘って土の中でサトイモを保存する

サトイモができるまで

畑の準備

堆肥・配合肥料を施した畑に、幅 80～90 cm、高さ 20 cmの畝を準備します。

種イモの植え付け

5～6 cmくらいの深さの穴に、種イモを植え付けます。

こちら側を上にします。



土寄せと水管理

サトイモは真っ暗な地中でこそイモが太るといわれています。そのため土寄せは非常に重要です。小芋が地上に顔を出さぬよう、生長に応じて2～3回は行います。ただし、あまり深すぎると、今度は地温があがらずイモの生長が遅れてしまいます。地表が種イモの頭 10 cm上くらいが理想です。

またサトイモは乾燥を嫌うので、夏場は必要なら水をやり、根元にもみ殻やわらを敷くと良いでしょう。

収穫

葉にぼつぼつと斑点が出没し、変色し始めたら収穫時期です。



COLUMN

在来種とともに

在来作物の栽培の陰には、いつもそれを助ける道具たちの活躍があります。

軽量で丈夫な金属やプラスチックの登場、そして専用の電動農機具の開発により、昔ながらの重くて使いづらい道具の中には、納屋の奥へとおしやられてしまった物も少なくありませんが、逆に、折れても欠けても大事に手入れし、買い換えずに何十年も使っておられる栽培者もいます。

先人たちの知恵がつまった、手に馴染んだ道具たちは、代わりの許されない、作物と同様に大切な存在のようです。

REPORT

サトイモの花は、いつでも、どの品種でも咲くというわけではないようです。これまでの在来作物の調査で、サトイモの花を咲かせたお宅はたったの2軒だけでした。文献によるとサトイモの花が咲くには、いくつかの条件があるようです。一つは咲きやすい品種であること、二つめは生育が良く大きな株になること、三つめは暑い夏であること、これらの条件が重なったときに開花するのではないかとわれています。

サトイモの花は、同じサトイモ科のミズバショウやカラーによく似ています。真ん中の棒状のものが花で肉穂花序にくすいかじょと呼ばれる形をしています、黄色い花びらのように見える部分が仏炎苞ぶつえんほうといって葉が変化したものです。

花が咲くのがあまりに珍しいことから、おとなりの茨城県では「里芋の花が咲くと病人が出る」という言い伝えが残っており、逆に韓国では「里芋の花を見ると幸運が訪れる」といわれているそうです。花屋の店先に並ぶ観賞用の花に比べると、少し見劣りするかもしれませんが、サトイモの花はこうした迷信が生まれるほど、通常はお目にかかれない貴重な花なのです。





■里芋入り豆餅の作り方

材料

もち米	3升
塩	一つかみ分
あおばた又はひやしまめ	150g (分量はお好みで)
里芋 (中)	4～5個

作り方

1. もち米は前日に洗って水につけておく。(写真A)
2. 竈に火をおこし、釜でもち米を蒸かす。釜の上に蒸かし布を敷き、豆を置き、もち米をあける。ふたをして、20～30分強火で蒸かす。(写真B)
(蒸かし上がりは、実際に米を食べてみて確認する。)
3. 蒸かし上がった豆と米を餅つき器に移す。この時に、塩を一つかみ、すりおろした里芋を加える。(写真C)
4. 餅つき器をスタートさせ、時々水で濡らしたへらで餅を中央に寄せ、ムラなくつきあがるようにこねていく。(写真D)
5. つきあがった餅を、片栗粉を敷いたバットにあける。ビニール袋に入れてのし餅にするなど、お好みに成形して出来上がり。(写真E)

お雑煮にしても美味しく食べられますが、焼いた時にふっくらと焼き上がるところがこの餅のいちばんの醍醐味です。(写真F)



お母さん直伝!!
作り方のポイント
すりおろした里芋を
ここで投入!!



「里芋入りのお餅」

かつては、農家の軒先で、杵と臼を使って正月用の餅を家族や親類縁者総出で準備する光景が、年末も押し迫った師走の風物詩として、いわき市内でもあちらこちらで目にされました。

遠野町深山田は、ご近所で常に人の交流があり、里山の良さを残した集落です。この中の一軒では、正月準備に忙しい年末の二日間を使って、里芋入りの白餅・豆餅をつきあげます。ご家族やご近所にも「焼き上がり」がふっくらとして売っている餅とは違う」と評判の豆餅です。

杵と臼こそ使いませんが、一度に三升のもち米を蒸かしてはつき、蒸かしてはつき、この作業を十八分、合計六回も繰り返す大仕事です。前日にもち米を水に浸しておき、早朝から竈の火をおこし、全ての作業が終わる頃には、とうにお昼を過ぎてしまします。

真っ白な中に、豆の緑が鮮やかな餅を傍らに、作業に携わった全員で、つきたての餅を囲みながら、翌年に思いを馳せる風情あるひとは、今となってはなかなか味わえない贅沢な時間です。

田人町荷路夫でも、餅に里芋を混ぜる同様の慣わしが今なお残っています。こちらでは、その餅を油で炒め、あられにして常備し、家族やお客様のお茶請けとしてふるまいます。赤や緑、黄色に色づけされたあられは、食べる人の目を楽しませ、里芋が入ったことで生じるサクサクとした軽い食感、何度でも食べたくなる伝統の味です。



■里芋を混ぜた餅のあられ

材料

里芋入り餅を切って乾燥させたもの
揚げ油
塩

作り方

里芋入り餅の作り方は、左頁と同様。ただし、豆は入れない。塩の分量はお好みで。餅をつく際に、食紅などで色をつけてもよい。

1. 里芋を混ぜてついた餅を乾燥させておく。(写真A)
2. フライパンに、底が隠れるくらいの油を注ぎ、あたたまったら餅を入れる。(写真B)
3. ゆっくり炒めていくと、餅のまわりから段々ふくらんで白くなっていく。(写真C)
4. 色が若干茶色くなってきたら火をとめて、塩をふり入れる。(写真D)

紙の上にあけて、油を切れれば出来上がり。

