



とろろいも・とろいも

いわき市内のとろろいも・とろいもの栽培地域

- 勿来町窪田
- 勿来町酒井
- 四倉町山田
- 三和町下三坂



生産の歴史的由来

一般に「とろろいも」「とろいも」と呼ばれている作物は、分類上「ナガイモ」に含まれます。

ナガイモは南中国原産で、ヤマノイモ属の中では唯一の温帯栽培種です。中国では紀元前 2000 年頃に薬として用いられたという記録があり、非常に古い時代から栽培されていたと考えられています。日本で栽培が始まった時期は、作物の中では最も古い部類に属し、縄文後期、焼畑での雑穀類や陸稻おかほの栽培が始まる以前のことといわれています。

日本のナガイモは、その形からながいも群（長形種）、いちょういも群（扁形種）、つくねいも群（塊形種）に分けられます。ながいも群は中部以北で、いちょういも群は関東地方で、つくねいも群は関西近畿地方で主に栽培されています。

統計記録からみた本県のナガイモ栽培は、地域別にみると中通り南部が多いものの、市町村別では、いわき市が最も多く作付けされています。

いわき市で栽培されているナガイモは、一軒の栽培農家でも棒状、掌状、ばち状、扇状などの様々な形が出現します。いずれの形でも「とろろいも」または「とろいも」と呼ばれ栽培されています。

栽培方法の一例

とろろいも・とろいもは、つるの途中に実る「むかご」と呼ばれる実を蒔くか、芋の先端の「穂首^{ほくび}」と呼ばれる部分や切りイモ、あるいは小ぶりの芋を直接植えることで栽培できます。むかごは「いもこ」または「いもっこ」などと呼ばれることも多く、文字どおり芋の赤ちゃんを想像させる外見です。

4月下旬～5月上旬に野菜くず、もみがら、石灰チッ素、鶏ふんを混ぜた高さ15cm、幅30～40cmほどの畝に、むかごまたは穂首や小芋を植えます。深さは、土を被せたとき姿が隠れる程度で、株と株の間は約40cm程度がよいでしょう。後につるが伸びて支柱を立てるスペースを確保するため、畝間を1m程度とって2列以上の偶数列に植えます。

つるが30cmほどに伸びてきたら畝から畝に三角に支柱を設けます。細いつるがぐんぐん伸びてハート型をした葉が茂り、高さ2mほどの支柱を覆いつくす頃に小さな白い花をつけ、花期を過ぎると徐々にむかごが実りだします。途中、つるの生長具合を見ながら、土にもみがらを混ぜて土寄せを2～3回、また野菜配合肥料などを追肥として2～3回施します。もみがらを混ぜるのは土の乾燥を防ぐためです。

10月下旬、徐々につるが枯れて乾燥してきます。この頃には大きくなったむかごが地面に落ちるので、形が丸く大きめのものを翌年の種用として拾っておきます。支柱、つる、むかごを取り除き、専用のスコップを用いて収穫しま



◆ハート型の葉とむかごの様子



◆収穫の様子

(土を周りから除けていく)

とろろいもができるまで ～切り芋から育てる場合～

種いもと畑の準備

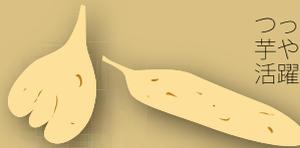


原則切り口を下に向けて植える。長いものは横に倒しても良い。小ぶりの芋ならそのまま植えられる。

4月下旬、堆肥や配合肥料を施し畝を作ります。40cmほど間をとって穂首や切り芋を芽の出やすい向きで並べ土を被せます。

支柱を立てる

芽が出てつるが30cmほどに伸びたら支柱を立て、配合肥料を施します。この際に土寄せも行います。追肥と土寄せの作業はつるが伸びる過程で様子を見ながら3回程度行います。



つくしとよばれる道具。→芋やごぼうの収穫の際に活躍する。

乾燥対策



とろろいもは乾燥を嫌うので、夏の暑い時期を迎える前に株の周りに敷きわらなどでしっかり対策を施しましょう。

収穫

支柱とつるを除けて、芋を掘り起こします。芋の植わっている位置を確認するために、根元のつるの一部残しておいて目印にすると良いでしょう。とろろいもは見かけよりずっともろく折れやすいので、一度に掘り起こすのではなく、芋を傷付けないよう周囲から徐々に掘っていくのがコツです。中には1m以上掘らないと姿を現さない芋もあるため、体力を要します。



す。とろろいもは、見た目よりずっと折れやすいので、土から掘り起こす際は、芋の周りの土を十分に取り除いてから収穫します。

通常、穂首や小芋から育てたものは1シーズンで十分生長しますが、むかごから育てたものはそれほど大きくなりません。大きい芋を収穫したい場合は、つるが枯れたあともそのまま放置し、3年ほど土の中におくのが一般的なようです。

種用のむかごや小芋は、ネットに入れてもみがらで覆い、むしろを被せ、高温多湿を避けて物置などで保管します。

特徴

在来のとろろいもは、形や大きさが様々で、栽培者自身掘り起こすまでどんな芋が出てくるかわかりません。その年の気象条件など、環境によっては、むかごからでも1シーズンで大きな芋が収穫できる場合もあります。青森などでパイプを使って形良く栽培されている「長芋」に比べると、掌状や扇状の芋は皮もむきづらく敬遠されがちですが、在来のとろろいもは、どれも粘りが強く歯ごたえもしっかりとしており、一度食べたらその違いに驚かされます。

REPORT

なつかしい食卓

戦後しばらくは「麦ごはん」の家庭が大半を占めていました。父親が山で一日かけて掘ってきた山芋をすり鉢ですり、少し濃い目のみそを溶かした汁を少しずつ足して薄めていく作業は子どもたちの仕事でした。山芋は粘りが強く、最初はすりこぎ棒も動かないほどでした。食卓に置かれたすり鉢一杯のトロツとした山芋は、戦後の大家族のご馳走でした。



◆強い粘り気をだし汁で薄める

さらに、とろろの種となる「むかご」も、かつてはよく食された立派な食材でした。最近は豊富な食材が一年中入手できるため、実践している家庭はほんのひとにぎりですが、1cmほどのむかごをたくさん摘んでご飯と一緒に炊き込む「むかごご飯」は、栗ご飯やさつまいもご飯と同様、ホクホクとした食感が楽しめ、昔はよく食べたという話を、特に年配の方から数多く耳にすることができました。

現在でも、いわき市内に残る正月の「三日とろろ」は、その年を元気に乗り切れるようにとの祈願とともに、正月の餅や祝い膳で疲れた胃腸の負担をとろろご飯で和らげる、まさに先人の知恵からなる風習といえます。



◆むかごご飯

現在は、山に行く時間や環境に恵まれない上、歳事を飾る食べ物もすっかり姿を変えてしまいました。形良く栽培されたとろろいもは一年中手に入りますが、それを手にとったとき、昔なつかしい食卓を郷愁とともに思い出す方も少なくありません。