

みんなで「味鋤いも」を育てよう！

畑がたくさんあった味鋤ですが、家や工場がたつことで畑が少なくなってきました。
「味鋤いも」を作る農家も少なくなっています。
名産「味鋤いも」を忘れないために、みんなで「味鋤いも」を育てましょう！



昭和32年の味鋤いもの畑

むかしの
「味鋤いも」の畑のようすだよ。
秋の収穫がたのしみだね。

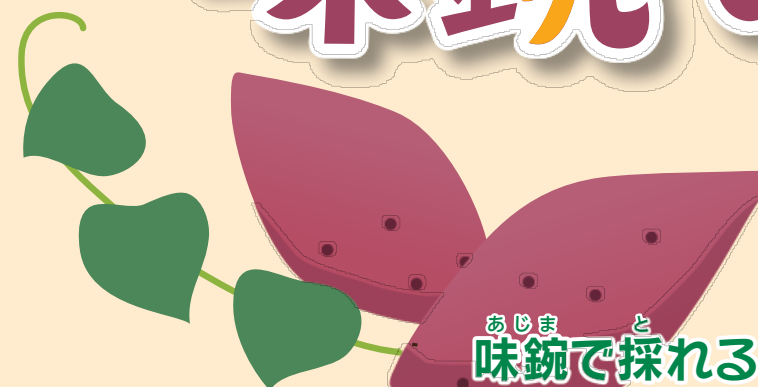


さつまいもの花

豆知識

- さつまいもはヒルガオ科でアサガオのなかまです。
 - さつまいもの呼び名は、産地や伝わる経路によって異なります。
- 沖縄県 ▶ 「唐芋(とういも・からいも)」…唐(中国)から伝わったため
- 鹿児島県 ▶ 「琉球いも」…琉球(沖縄県)から伝わったため
- その他地域 ▶ 「さつまいも」…薩摩(鹿児島県)でさかんに栽培されていたため

「味鋤いも」を知ろう



味鋤で採れるさつまいもは
「味鋤の早掘り甘藷(味鋤いも)」として有名でした。

「味鋤いも」

味鋤で作られるさつまいもを「味鋤いも」と呼んでいました。実は「味鋤いも」という品種はありません。

現在は、「味鋤いも」のPRのために、味鋤・西味鋤・楠・如意・楠西学区で作っているさつまいもを「味鋤いも」と呼んでいます。



掘り出されたばかりの味鋤いも

昔、味鋤で採れたから、
「味鋤いも」と呼んでいたんだね。



くすのつちの紹介

- 味鋤の代表的な作物「さつまいも」でできた「おいも犬」です。
- トレードマークは、パンツから見えるさつまいものしっぽです。
- イメージカラーの紫色は「さつまいもの皮」、黄色は「あま〜い さつまいも」を表しています。



なぜ味鋤で 作られるようになったの？

昔、たくさん雨が降ると庄内川はよくあふれていました。川の堤防がこわれて、
たくさんの川の砂が畑に流れてきました。この川の砂でできた土地（「砂入り地」と
いいます。）は、さつまいもを作るのにぴったりな土地でした。



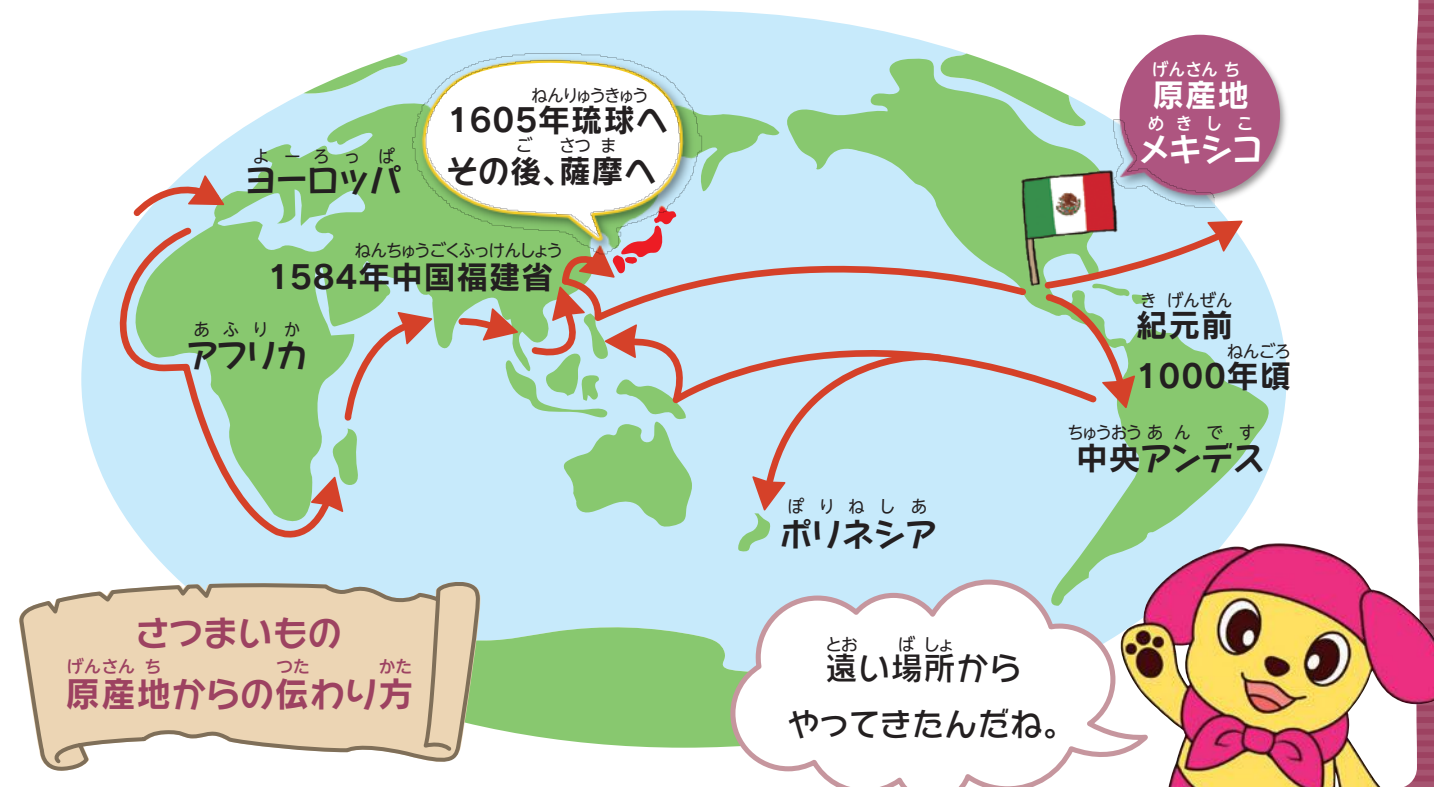
地図に
「砂入」と書いてあるよ、
わかるかな？
ここでさつまいもを
育てていたんだよ。



さつまいもはどこからきたの？

さつまいもは、紀元前1000年頃にはメキシコを中心とする地域で作られていた
といわれています。

その後、ポリネシアやヨーロッパ・アフリカ・中国へ伝わり、1605年に琉球
（今の沖縄県）へと伝わりました。



どんな特徴があるの!?

「味鋤いも」は、「早掘り」で有名でした。
早掘りとは、普通のさつまいもより早い時期に収穫するということです。昔は
七夕の頃に収穫していたとか！

それは、川の砂でできた土地（砂入り地）は温かいので、さつまいもが早く成長
したからです。また、やわらかいさつまいもになるそうです。



名古屋名物

「おにまんじゅう」を作ってみよう！



ざいりょう
材料
6個分

* さつまいも…1本(200g)
* 砂糖……………40g

* 薄力粉…80g
* 塩……………2つまみ

- ① さつまいもは皮をむいて1cm程の角切りにして1時間水につける。
- ② 水を切った①をボウルに入れ、砂糖と塩を混ぜ合わせ1時間置く。
- ③ ②に薄力粉を入れ生地をまとめる。
- ④ クッキングシートに、スプーンなどで小山ができるように盛る。
- ⑤ 600Wのレンジで6～7分加熱したら完成。
※蒸し器の場合は、17～20分蒸す。

