「味鋺いも」を知ろう



味鋺で採れるさつまいもは
「味鋺の早掘り甘藷（味鋺いも）」として有名でした。

「味鋺いも」

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

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



掘り出されたばかりの味鋺いも



くすのっちの紹介

- 味鋺の代表的な作物「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。

みんなで「味鋺いも」を育てよう!

畑がたくさんあった味鋺ですが、家や工場がたつことで畑が少なくなってきました。「味鋺いも」を作る農家も少なくなっています。

名産「味鋺いも」を忘れないために、みんなで「味鋺いも」を育てましょう!



昭和32年の味鋺いもの畑



豆知識



さつまいもの花

- 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

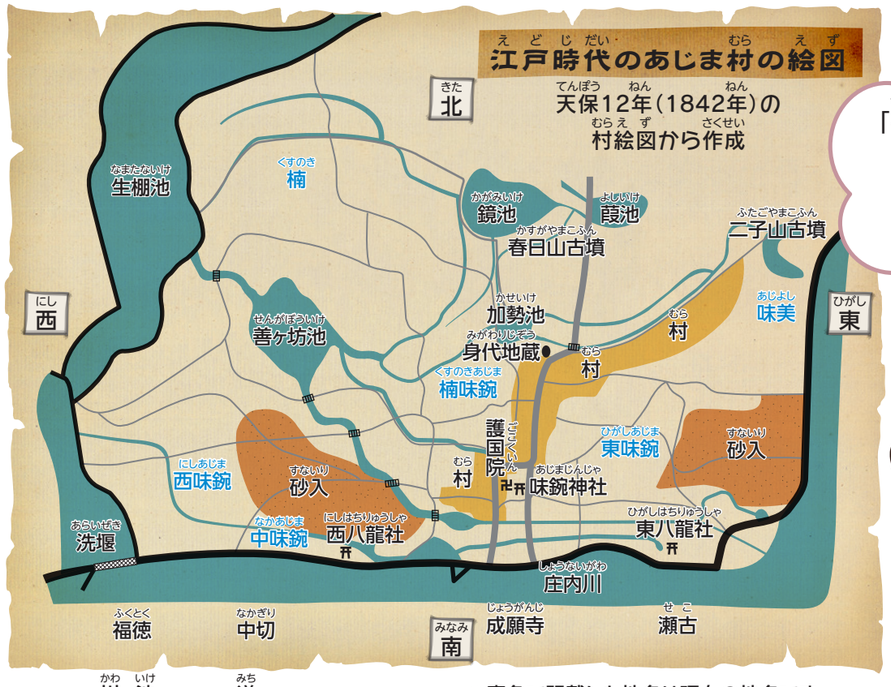
【参考文献】北区誌・楠町誌・楠地区名古屋市合併50年記念誌・さつまいもmini白書（ver.3.0 日本いも研究会）
●鹿児島県ホームページ「さつまいも通信」　●農林水産省ホームページ「さつまいもはどこからきたの」

【発　　行】北・北いもの会（北区民まちづくり推進協議会）

このパンフレットは古紙パルプを含む再生紙を使用しています。

ヒミツ1 なぜ味鋺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。



※青色で記載した地名は現在の地名です。



ヒミツ2 どんな特徴があるの!?



「味鋺いも」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獲するということです。昔は七夕の頃に収獲していたとか！

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。

ヒミツ3 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。



ヒミツ4 名古屋名物「おにまんじゅう」を作ってみよう！

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1㎝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。

