

げんげん さといも 元源の「里芋」

がつ にち きん 11月5日(金) ぶたじる 「豚汁」、 がつ にち げつ 11月29日(月) 「けんちん汁」 じる の給食に登場します。

さといも 里芋とは？

か さ い し か み ま ん が ん じ ち ょ う 加西市上方願寺町にある「株式会社 元源」を訪問し、 へんげん 藤本さんにお話 をうかがってきました！

さといも 里芋は、いなさく 稲作よりも前、まへ 縄文時代に日本に伝わったとされる、れきし 歴史のある野菜です。おやいも 親芋を囲むようにこ 芋、まごいも 孫芋が育つため、ほうさく 豊作や子孫繁栄の象 徴ともされました。さといも 里芋には「カリウム」という栄養素が多く 含まれており、からだ 体の中余分な塩分を外に出す働きがあります。

Q. いちばん大変な作業はなんですか？

A. みず ひりょう 水と肥料、つち 土の管理です。つち しめ す 土が湿り過ぎや、かわ す 乾き過ぎるといいさといも 里芋ができません。また、さといも 里芋の株元に土を盛る「土寄せ」をしっかりしないと地上にさといも 里芋が出てきてしまいます。

さといも 里芋の皮をむく機械



げんざい 現在、しゅうかく 収穫した里芋を冷凍里芋にするためのかこうば 加工場を設営中です。しゅうかく 収穫した後の「里芋」を、さといも 里芋の機械を使って皮をむき、む 蒸して凍結させて冷凍さといも 里芋に加工します。みず 水を流さず皮を剥くことでかんきょう 環境に配慮しているそうです。この機械は 1時間 で 100 kgものさといも 里芋の皮をむくことができるそうです。れいとう 冷凍することで、ねん 1年を通しておいしいさといも 里芋を食べることができます。

げんげん 元源という会社名は「元気の源になるように」と思いが込められています。

げんげん 藤本さん



たにま 谷間にあるさといも 里芋畑

Q. 1日にどのくらいの量を収穫していますか？

A. おお 多い時で、とき 1日600 kgを6人でまかい 機械を使ってしゅうかく 収穫しています。

Q. さといも 里芋のおすすめの食べ方はなんですか？

A. だし 出汁をきかせた、おでんです！ひとくちだい き 一口大に切ったものだと食べやすいですよ。