

# 里芋について

## 里芋の歴史

里芋は、インド東部やインドシナ半島が原産地の、「サトイモ科サトイモ属」に分類される、温暖な気候を好む野菜です。日本における歴史はかなり長く、縄文時代には日本に伝わっていたと言われています。

里芋の食用になる芋は、根の上の茎が変形したもので、塊茎といわれる部分です。種芋から芽を出して成長するにつれ、葉柄の基部が肥大して親芋となり、その親芋の周りを囲むようにある芽から子芋、さらに子芋には孫芋がついて増えていきます。主に子芋を食べるもの、親芋を食べるもの、親芋と子芋の両方を食べる品種があります。

## 栽培している4品種のご紹介

私たちの畑では、「土垂」、「石川早生」、「八つ頭」、「八つ頭の変異種(自家採種)」の4種類の芋を作っています。最後の自家採種の芋は、八つ頭の孫芋(八つ子)から選抜して育てた、普通の里芋と同じように親芋のまわりに子芋、孫芋が生育する里芋です。

収穫のために掘りだした里芋は親芋のまわりに子芋や孫芋が付いた状態です。(左の写真)

子芋や孫芋のつき方は品種によって違い、「タケノコイモ」のように子芋がつかない品種もあります。



収穫後に、土を洗った里芋。



親芋から、子芋を分けた状態。

### ・土垂(どだれ) …子芋と孫芋が付きます。

全国で栽培されていますが特に関東地方での栽培が多い品種です。肉質がやわらかい、ねっとり感が強い、ぬめりが多いという特徴があります。煮崩れしにくいので煮物や汁物に向いています。

### ・石川早生(いしかわわせ) …子芋と孫芋が付き、土垂の次に多く作られている品種です。

大阪府で古くから栽培されている品種で、名前も旧石川村の地名から付けられました。土垂との違いは、早生なので育ちが早く収穫時期が早いこと。孫芋が大きくなる前の早い時期から収穫することができます。粘り気が強く、皮がつるつむけるのが特徴です。蒸しものや煮物に合います。

### ・八つ頭(やつがしら) …親芋と子芋が一体化した珍しい形をしています。

ちょっと飛び出た子芋の部分が8つの頭に見えるので「やつがしら」という名前になったそうです。「八」が末広がり縁起が良いので、主に関西地方でお正月のおせち料理に使われます。

粘り気やぬめりが少なく、ホクホクとした食感といった特徴があり、里芋の中で一番おいしい、とも言われています。

煮物や揚げ物に向いています。特に煮物には最適で、やわらかくホクホクとした食感に仕上がります。



八つ頭。親芋と子芋が一体化しています

### ・八つ頭の変異種(自家採種) …親芋のまわりに子芋と孫芋が付きます。

土垂や石川早生のように、親芋のまわりに子芋・孫芋が付きます。八つ頭と異なり、子芋が親芋より独立しているので、皮むきが簡単で、調理しやすいです。

食感は、親芋は土垂の親芋よりもホクホクしており、子芋は土垂に似ています。

私たちはこの芋を、「?(はてな)のイモ」と名付けました。

## 親芋・子芋・孫芋の食感の違い

親芋と子芋が一体となる八つ頭はもちろんです、土垂や石川早生の親芋も食べることができます。

ただ、親芋・子芋・孫芋は、食感に違いがあり、一般的には、親芋がホクホク感が強く、親芋→子芋→孫芋の順に、末端に行くにつれてねっとり感が強くなります。

私達が食べた経験から、土垂の親芋はホクホクとしておいしいですが、石川早生の親芋は加熱しても少し硬く食感がよくないので、土垂の親芋と八つ頭の変異種の親芋を出荷しています。