

旬を楽しむ [ いわて農・畜産品 ] 情報誌

# いわて純情通信

IWATE PURE COMMUNICATION

2000. **10**

[No.5]

**特集**

「今年も新米に感謝します。  
さあ、あがらいいん!!」  
いわての農家が手塩にかけて育てた「いわて純情米」

## 生産者探訪【水沢市】

味のいいお米をつくるのが、私たちの領分です

**鉄人も認めた「ひとめぼれ」**

いわて純情対談

お酒もお餅も米から作られる「**お米と私**」

いわて純情産品が当たる「**いわての味 プレゼント**」

純情トピックス

お知らせします「いわて牛取扱店」・「いわて純情ファンクラブ」会員募集

縄文のお米を使って、洋風の食べ方を

## 古代米のリゾット



「関市の隣にある花泉町では、古代米の振興に力を注いでいます。古代米のなかでも、紫黒米「黒米」は、表皮に「アントシアニン」という色素を含んだお米で抗酸化作用があり、体内に発生する活性酸素を消し去る働きがあるとされています。漢薬学書によれば、精力増進、脾臓、肝臓を強め、造血作用により肺機能を強化させる」と、薬用効果が特記されているほどです。高タンパクで多くのアミノ酸を含み、鉄分、カルシウムにあつては精白米の2〜3倍の含有量がある。古代米は、美容と健康の自然食品として注目を浴びています。

世嬭の一酒造・レストラン「世嬭の一」から教えていただいたリゾット、パエリアの簡単レシピ。今回の方法は、オーブを使った方法です。

**材料(3~4人分)**  
たまねぎ(55g)、無塩バター(30g)、古代米(1合)、水(180cc)、あさり汁(150cc)、生クリーム、塩、パセリ、パルミジャーノ・チーズ(適量)  
①ざっと洗ってザルにあげておいた「古代米」、みじん切りにした「たまねぎ」をバターでソテーします。なお、うるち米との比率が5:1でもきれいな色合いを出すことができます。  
②古代米が透き通ったらあさり汁と水を加えて蓋をし、オーブン(240℃)で15分間炊き上げます。ガスを利用する場合は、20分くらい煮ます。少し固いくらい「アルデンテ」がポイントです。  
③米が炊き上がったたら、生クリームを加えて軽くソテーします。あまりかき回すとお粥状になるので注意します。  
④器に盛り、パルミジャーノ・チーズとパセリをふりかければ完成です。

全国屈指の県産産、ひとめぼれ、「いわての幸はこれだけではありません。」まず、三陸海岸からは、海の幸を代表する、南部鼻曲がり鮭。たんばく質やカルシウムはもちろんだ、DHAも豊富です。そして、「ムル貝」。きれいな海で育つので、ホタテやカキに優るとも劣らない美味しさがあります。そして山の幸では、「しいたけ」。いわての冷涼な自然条件のもと、肉厚で、形良く、薫り高く育ちます。「これまで」に幾度となく全国の干しいたけ品評会で優勝を重ねてきました。これらの素材が一つの器の中で醸し出すハーモニー。これはまさに「まるごといわて」の美味しさそのものです。

新米の季節、海の幸や山の幸も充実しています

## いわてまるごとパエリア



**材料(1人分)**  
米(50g)、たまねぎ(30g)、にんじん(10g)、無塩バター(10g)、サフラン(0.01g)、塩(0.1g)、鮭(30g)、ホタテ(1個)、ムール貝(2個)、地鶏(50g、岩手なら「南部かしわ」です)、しいたけ(1個)、あさり汁(100cc、コンソメ・スープでも可)  
①ざっと洗ってザルにあげておいた「米」、みじん切りにした「たまねぎ」、「にんじん」をバターでソテーします。  
②米が透き通ったらあさり汁を加えて火にかけます。  
③沸騰してきたら、鮭、ホタテ、ムール貝、地鶏、しいたけを加えて蓋をし、オーブン(240℃)で25分間炊き上げます。広い鍋でガスを利用する場合は、焼き網などにのせて火元から距離をとり、弱火で40分くらい煮ます。底にからくお焦げができていけば食べごろです。  
④炊き上がったたら、パセリを振りかけて完成です。

取材協力 / 世嬭の一酒造・レストラン「世嬭の一」



## 特集

いわての農家が手塩にかけて育てた「いわて純情米」

# 今年も新米に感謝します。さあ、あがらいん!!

「米」という字を分解すると「八十八」になります。お米を作るのには、八十八の手間暇がかかる、それを唄った民謡が「米節」です。また、米といっても種類はさまざまです。普段に食べている「うるち米」、赤飯やお餅用の「もち米」、お酒用に使われる「酒造好適米」etc。今年も、丹精こめて育てられた、おいしい新米が収穫されました。



「あがらいん」とは、一関地方の方言で「めしあがれ」という意味です。冠婚葬祭の定番、食べ方に作法があります

## 餅御膳

広い「いわて」には、地域それぞれの食文化があります。例えば、その昔、岩手県は南部藩と伊達藩に分かれていました。だから文化風習に違いがあるのです。さらに、隣同士の集落でも微妙に違いが見られます。ここでは、岩手県南部の一関地方から餅文化を紹介いたします。一関地方は、伊達藩の時代から今日まで、冠婚葬祭の正式料理といえば、お餅だけの「餅御膳」が振舞われています。そもそもこの地方では、正月に始まり、小正月・二月年取り・桃の節句・八十八夜・端午の節句・さなぶり、お盆・刈り上げもちとして神々の年越し・年中もちを食べており、もちを食へる「もち層」まであります。ですから、あんこ餅をはじめとしてくるみ餅、こま餅、ずんだ餅など2百近くの食べ方があります。日本一のもち文化圏」と言われるのも納得できます。さて、餅御膳では食へる順番があります。最初に、左手前、つまり通常ご飯の位置にあるあんこ餅をいただきます。あんこ餅は別名「魔除けの餅」とも呼ばれ、どんな餅料理にもつくものです。あんこ餅から始まって、左奥・右奥と時計回りに4種類または6種類の季節素材を活かした餅をいただきます。真中に置かれた甘酢仕立ての「なます」(大根おろし)は口直しに食へるもので、消化を助ける役割もあります。最後は雑煮をいただく、これが御膳の正式な食べ方になります。



# 味のいいお米をつくるのが、私たちの領分です

【水沢市】有限会社下館農産  
代表取締役 熊谷太一さん



刈り取り待つひとめぼれ



# 鉄人も認めた「ひとめぼれ」

写真 / 左から奥さんの政子さん、太一さん、長男の匡章さん、長男の奥さんの恵子さん、次女の理恵子さん

## 知って得する お米Q&A

### Q 食味ランキング「特A」とは

米の食味ランキングとは、財団法人日本穀物検定協会が行う食味試験に基づくもので、昭和46年産米から毎年全国規模の産地品種を対象に行われています。「特A」とは、この全国的な食味ランキングにおいて最高のランクで、この「特A」を6年連続してゲットしているのは、「岩手県南ひとめぼれ」や「新潟魚沼コシヒカリ」など4産地品種しかありません。

### Q 1等米とは

自主流通米、政府米は、国の検査を受けなければならないことになっています。うるち玄米の等級区分には「1等」、「2等」、「3等」、「等外」、「規格外」があり、もちろが一番いいのが「1等」です。また、お酒を作るための「醸造用玄米」では、さらに「特上」、「特等」があり、厳しい検査が行われています。

## いわて純情米おにぎり図鑑

いわての大地から育まれた「お米」と「農産物、水産物」をふんだんに使ったおにぎりは、どれをとっても「元気」で「おいしい」んです。形も三角形、丸形とバラエティに富んでいます。その一部を紹介します。

 <b>三角代表</b> <b>[塩うに]</b> 三陸の至宝。濃厚、絶妙。至福の味わいが口いっぱいに広がります。胸を騒がせる高級感をぜひ。	 <b>丸形代表</b> <b>[みそ]</b> 故郷いわての夕陽を思い出す手づくりみそおにぎりは、やっぱり大きな真ん丸に限るのです。
 <b>丸形代表</b> <b>[赤飯]</b> 食味にすぐれた「ヒメノモチ」。岩手は日本一の産地です。うれしさのおすそ分けは真ん丸おにぎりで。	 <b>三角代表</b> <b>[鶏飯]</b> 南部かしわやゴボウで炊き込んだ鶏ご飯。素材のおいしさをギュッとつつみこみました。
 <b>三角代表</b> <b>[一部のり]</b> ひとめぼれの白さと、三陸のりの黒……。絶妙なコントラストにおながギューッと条件反射します。	 <b>三角代表</b> <b>[松茸]</b> 岩手は松茸の産地。香り満ち、食べて納得。説明のいらぬ文句なしのおいしさです。

**おいしいお米を食べていただくために**

熊谷さんの会社では、土つくりの環として10アル当たり0.6トンの堆肥を投入しています。また、刈り取り後の稲ワラは冬が来る前に微量要素を含んだ分解促進資材とともに、水田に鋤き込まれます。

米つくりは水管理が肝心なところです。「この辺りは水がいい。上流にフナ林がある。科学的根拠はないが、新潟の魚沼も岩船も上流にはフナ林があります」と熊谷さんは分析します。



調製の確認をする恵子さん

最後の乾燥調製はセンター長の奥さんとお嫁さんが担当しています。常に機械がフル稼働するミリスセンターからは、お一人が仲良く、力を合わせて仕上げたベストのお米が出荷されていきます。

美味しくお米を食べるには、手抜きをしないでしっかり米を研いでほしいと熊谷さんは言います。「しっかり研げば、ごはんがふくらみ炊けます」という熊谷さんは、当然三食とも「特Aのひとめぼれ」です。



工程最後の袋詰め

次女の理恵子さんは平成10年4月から就農していましたが、長男の匡章さんは千葉での1年半のサラリーマン経験の後、11年7月に入社し、その11ヵ月後には、匡章さんの奥さんの恵子さんも入社しました。現在、熊谷さんの会社では約19ヘクタールの水田で作業を行っています。19ヘクタールの広さを水田の区画で説明すると

熊谷さんのお宅は水稲、肉牛、野菜の複合経営でしたが、平成2年から水稲専業の経営に取り組み始めました。

そして、千葉の大学に進まれた長男の匡章さんが就農を決意したことから経営面積を増やし、平成8年にミリスセンターを建設しました。さらに、家族の就業条件や福利厚生を充実させようと、平成11年2月に「有限会社下館農産」を設立しました。



鉄人で知られる中村孝明さんから、「この米なら、あとは味噌汁と漬物だけで十分だ」と太鼓判をいただいた下館農産のお米は、食味ランキングで6年連続して「特A」をゲットしている胆沢地方の「ひとめぼれ」です。

その胆沢地方にあるJA岩手ふるさとでは、安全性と環境に配慮して米の減農薬栽培に取り組んでいます。その中心となる下館農産の米つくりとは、どんなものでしょうか。

**やるという人がいる限り、やらなければ**

「展示ほを設置して17年になります。おかげで、葉の数から生育の状況が分かるようになった。この辺りでは、11枚目の葉が出ると穂が出る準備が始まります」と熊谷さんは言います。

**減農薬栽培米の推進リーダーとして**

減農薬栽培米は、化学合成農薬の使用回数が慣行のおおむね5割以下にして栽培されたお米です。

熊谷さんは、この栽培方法を確立するため、率先して試験田を設置し、蓄積したデータをもとに地域の生産者への栽培指導に貢献してきました。

「ひとめぼれは、寒さに強い品種です。育成した試験場で行った、水温16の地下水をかけ流しての冷害試験でも、一番強いのがひとめぼれだったんです」と熊谷さんが教えてくれました。

「ひとめぼれ」の**底知れぬ実力を見た**

熊谷さんは、平成2年からひとめぼれを試験的に導入し、5年には全面積をひとめぼれに切り替えました。

平成5年といえば、東北地方では百年に一度の大冷害といわれた年でしたが熊谷さんが育てたひとめぼれは、低温の強さを発揮し、この年も1等米を収穫できたそうです。

「〇メートルの幅で約2キロメートルの長さになります。」

〈いわて純情対談〉

世嬢の酒造株式会社 常務取締役  
聞き手 / 農産物流通課  
マーケティング主査

佐藤 紘子<sup>こうこ</sup>さん  
星野 圭樹

お酒もお餅も  
米から作られる

お米と私

生活のすべてが餅づくし

星野

佐藤常務は、塩釜の出身とお聞きしました。お育ちになったところと、地方との食文化の違いについて、どう感じられていますか。

佐藤

やはり、米や粉の食文化であることが、海岸と違うと思います。

お持ちの種類が多さや、折にふれて食べること、冠婚葬祭の正式な料理が、餅だけの「餅膳」などには驚きました。

そのような食ですから、お酒も、淡麗辛口ではなく、「濃醇旨口」と言われるお酒が主流だったのです。お酒が食と密接な関係にあることも良くわかりました。

星野

それほど餅が生活に密着している、お餅にまつわる逸話もたくさんあるんでしょうね。

佐藤

まず、「みみふたぎ餅」という話があります。例えば、お年寄りに友達に不幸のようないふことがあったときに、力を落とさせないようにするためそのことを直接伝えず、「耳をふさいでおけよ、餅



米の文化を  
伝えていくために

をいつて食べさせてあげるからな」というのだそうです。その言葉で、お年寄りには間接的に悲しい事実を覚悟するというお話です。

それから、結婚式の餅は、お嫁さんが敷居を跨ぐ時に餅つきが始まるようです。また、納豆餅は、糸を引くからお葬式では使わないのだそうです。ほかに、風習と結びついた餅のお話がたくさんあります。

星野

世嬢の酒造では、レストランも経営されていますが、どのような考えからでしょうか。

佐藤

お酒は、多彩なお米文化の中の一つです。一方、この

地方は、「餅文化圏」と言われるくらい、お餅のいろいろな食べ方があります。また、御節句などの季節の行事や農作業など生活の折々の行事と結びついた食があります。



星野

こつした「食」に関する昔からの文化や食の智慧、こころの豊かさなどを紹介する場所にしたいのです。それが世嬢の役割だと思っております。

佐藤

地元の食材を紹介するというお話でしたが、具体的にどのような取り組みをされているのでしょうか。

地元では、米づくりをはじめ一生懸命農業に取り組んで

おられる方がいます。そつした産物を使ったメニューを作つて、岩手の玄関口で、岩手の豊かな食を紹介しています。

やがてはこれを広げて岩手の食の情報発信の出来る、食のむらづくりになつて行きたいと頑張っています。

世嬢の一酒造株式会社

常務取締役 佐藤 紘子さん

「待望の岩手県オリジナル酒造好適米「吟ぎんが」ができてうれしい。今年、蔵の前の三二水田に植えた「吟ぎんが」は最高の出来で、皆さんから誉められています」と語る佐藤常務。

その土地にあったものが必ずあるという信念のもと、レストランで使う食材は、近隣市町村で収穫された農畜産物を利用して



「世嬢の一酒造」

世嬢の一酒蔵は、一関市内を流れる磐井川にかかった「磐井橋」のたもとにあります。

昔ながらの蔵を生かした佇まいのなかにあるレストランと酒の民族文化博物館は、訪れる人を和やかにしてくれます。

(交通:東京駅からJR東北新幹線で約2時間30分、一関駅下車)

読者の声

今回は8月号について読者の方々からのお便りの一部をご紹介します。



福岡の中心天神にある「みちのく夢プラザ」には、概ね週1回行っています。東北3県の物産販売が嬉しい限りです。今回の通信では、「五穀カレー」の完全レシピがあるので興味をもって読みました。いわて純情対談と併せて読むと、すばらしい生産地があってこそ、おいしいカレーができるんだと思いました。

福岡市東区(男性)

いろんな情報をコンパクトに美しくまとめられた小冊子。おふくろの味三品など内容も充実しています。先日はリンゴもぎ体験ツアーでは大変お世話さまでした。大変楽しくいい勉強をしました。

岩手県盛岡市(女性)

主人が単身で(岩手県)一戸町でお世話になっています。去年主人から岩手のりんどうがとてもきれいで思わず、自宅にかざる花を買ったと聞きました。テレビでも花持ちが良いと聞きましたので今度は私もかざりたいです。(銀河プラザに行くのを楽しみにしています。)

東京都足立区(女性)

表紙の五穀カレーと、三色もち、二色そば等々、なんとも食欲をそそられる。その地でとれた物をその地で作る、まさに郷土料理。今度岩手に行って本物を味わってみたいと思います。このいわて純情通信誌、今度、一緒に遺跡発掘作業の仕事

している、お国なまりがなんと素朴な68歳の岩手県出身のおじさんに見せてあげようと思います。きっと遠い故郷をなつかしく感じる(思い出す)ことでしょう。

愛知県大府市(女性)

いつも楽しみに読んでいます。主人の実家が岩手県でお盆に一週間ほど帰って故郷の味や景色にどっぷりとつかって来ました。やっぱりいいですねいわて!!どうぞヨロシクお願いします。

名古屋市中種区(女性)

純情産地いわてや、いわて産の農畜産物などに関するご意見、リクエスト、ご感想などなんでもドシドシお寄せ下さい。

宛先

〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1  
岩手県農政部農産物流通課内  
「いわて純情通信」編集部行

### 1 新米「鉄人、ひとめぼれ」

[ 10名様 ]

6年連続特Aランキングの実力、鉄人・中村孝明さんも絶賛の「ひとめぼれ」。中村孝明さんのお店「孝明ARIAKE」でも使っていたりしております。  
今回、「いわて純情米推進協議会」から、昨年3月からは九州地区で、今年7月からは岩手県内でも販売され、大好評の「鉄人ひとめぼれ」の新米を提供していただきました。熊谷太一さんたちのおかげで今年もおいしい米に仕上がっています。

提供 / いわて純情米推進協議会  
☎019-651-3111 内5734  
☎019-651-7172  
デザインは、九州限定販売用のものです



岩手の広大な大地に育まれた純情産品。

# いわての味 プレゼント

岩手県には、雄大で緑豊かな自然と人情味溢れる県民性を育む風土があります。その恵まれた自然と風土から生み出され、素朴で温もりを感じさせる数多くの特産品には、人々の真心と日本のふるさととしての「味」と「技」が込められています。そのなかから、今回は厳選した旬の3品をプレゼントいたします。

### 2 世嬉の一「純米酒」

[ 5名様 ]

今年の東北新酒鑑評会では、岩手県内の酒蔵は優秀な成績を収めました。全国最大の規模を誇る南部杜氏の里であり、新しい酒造好適米を得た岩手県のお酒には、今後目を離せません。  
今回、特集でご協力をいただいた「世嬉の一酒造株式会社」から、生体エネルギー活用の特別に処理した水で仕込んだ、身体や地球環境にやさしい純米酒を提供していただきました。

提供 / 世嬉の一酒造株式会社  
☎0191-21-1144  
☎0191-21-1143



### 3 手づくりハムソーセージ

[ 5名様 ]

一関には、本物の味にこだわる人たちがいます。「一関ミート」では、自然豊かな須川岳の麓にある自家農場産の新鮮な豚肉の持ち味を生かした手づくりハムソーセージを製造するため、製造担当職員を93年から本場ドイツへ派遣しており、2000年の今年に「ドイツ食肉加工マイスター」の称号を取得しました。  
「農場から世界の味と食肉文化を」の精神と、本格的技術に支えられた50種類もの製品のなかから、今回は5種類の詰合せを提供していただきました

提供 / 有限会社一関ミート  
☎0191-24-2687 ☎0191-24-2634



【応募方法】官製ハガキにご希望商品の番号と、お名前・住所・電話番号・年齢・性別・職業、あわせて「いわて純情通信」に関するご意見、ご希望をお書き添えの上ご投函下さい。

宛先：〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1

岩手県農政部 農産物流通課内「いわて純情通信プレゼント係」  
応募〆切：平成12年11月30日(木) 当日消印有効  
当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

## いわての味プレゼント 当選者からの たより

6月号プレゼント

「前沢牛(焼肉用)」

仙台市青葉区 及川 庄孝さん

とても肉がやわらかく非常に美味であった。牛の肥育に適した環境で育てられたからでしょうか。又、できる限り岩手の特産物(農産物)を買い求めたいと日頃思っております。  
野菜等も岩手高原野菜として販売されており、とてもおいしいと思います。肉等についても、前沢牛だけでなくその他の産地の肉等もぜひアールしてほしいと思います。



## 純情トピックス

### お知らせします 「いわて牛取扱店」



いわて牛普及推進協議会では、平成5年から「いわて牛」を販売する食肉店と、メニューに「いわて牛」を明示しているレストランを「いわて牛取扱店」として登録させていただいております。

この取扱店のなかでも特に積極的に協力していただける店を「いわて牛取扱推奨店」として、「いわて牛」看板を交付しています。

このたび、東京都港区南青山にある「但馬屋青山店」が新たに「いわて牛取扱店」に仲間入りし、首都圏にお住まいの「いわて牛」ファンには、ますます満足していただけることと思います。なお、首都圏の「いわて牛取扱店」、「いわて牛取扱推奨店」は次のとおりです。

レストランボール伊勢丹浦和店 浦和市高砂	☎0488-24-5244
レストランボール伊勢丹赤坂店 港区赤坂	☎03-3582-4035
はせ甚 港区麻布台	☎03-3582-7811
九重 千代田区有楽町	☎03-3572-1551
割烹いぬ居 千代田区神田神保町	☎03-3294-5523
ホテルグランドパレス 千代田区飯田橋	☎03-3264-1111
しゃぶ膳紫波 渋谷区神宮前	☎03-3400-3381
八重洲富士屋ホテル 中央区八重洲	☎03-3273-2111
グレープ・ガンボ 中央区銀座	☎03-3569-7388
サロンド・サンク 中央区銀座	☎03-3544-0922
わくい亭 墨田区本所	☎03-5608-3745
レストラン タランドロン 目黒区自由ヶ丘	☎03-3723-2348
ステーキ「フォルテ」 武蔵野市吉祥寺本町	☎0422-21-6534
竹爐山房 武蔵野市吉祥寺本町	☎0422-23-3363
桜苑 川崎市川崎区桜本	☎044-277-9132
但馬屋青山店 港区南青山	☎03-3408-3787

## 「いわて純情ファンクラブ」 会員募集中

現在、岩手県の農畜産物を応援して下さる「いわて純情ファンクラブ」会員を募集しております。  
当クラブは、入会金、会費無料。退会も自由です。加入していただいた方には「いわて純情通信」をお届けしますので、「純情産地いわて」の良さを再発見していただき、隣近所に話題を広げていただだけかまいません。

入会をご希望される方は、「いわての味プレゼント」へ応募する際に「入会希望」と記入していただくか、「いわて純情ファンクラブ」事務局までFAX等にてお名前、ご住所、電話番号をお知らせください。

なお、ホームページ「いわて純情NEWS」でも入会手続きが可能です。

「いわて純情ファンクラブ」事務局  
☎019-629-5732 ☎019-651-7172  
ホームページのアドレス  
<http://www.nougouy.kitakami.iwate.jp/news/>

#### いわて銀河プラザ

〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F  
☎03-3524-8282 ☎03-3524-8286  
地下鉄日比谷線・都営浅草線 東銀座駅6番出口そば

#### 岩手県東京事務所

〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1  
☎03-3581-0341 ☎03-3581-0214

#### 岩手県大阪事務所

〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1-3-1-900  
大阪駅前第一ビル9F  
☎06-6341-3258 ☎06-6348-9505

#### 岩手県北海道事務所

〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西2-2-1  
北海道経済センター4F  
☎011-231-6635 ☎011-251-7908

#### 岩手県名古屋事務所

〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル4F  
☎052-263-7280 ☎052-263-7383

#### みちのく夢プラザ

〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神2-8-34  
住友生命福岡ビル1F  
☎092-736-1122 ☎092-716-2037

この季節、岩洞湖畔では既に霜柱が張り、長い冬の到来を告げる(玉山村 藪川)

# 旬香秀読

しゅん か しゅう とう

粘りがあつてやわらかな孫いも。  
二子の里では「ズボいも」といとおしむ。

秋の気配が濃くなると、里は活気に満ちてくる。北上川沿いの二子(北上市)の里では、「二子里いも」の収穫が始まった。

特産といわれるものには、限られた土地でしかうまく育たないものが多いが、二子の里いももそうである。黒土に適度な砂が混じった土壌。北上川の流れが、その土壌に養分を補充して出来秋に磨きをかける。三百年も前からつくられてきて、粘りがあつてやわらかく



煮崩れしないという評判を勝ち取ったことから、岩手県では子いも用種の在来種として奨励してきたが、二子の里を離れた親いもは土壌の違いに機嫌をそこね、子いも、孫いもを評判どおりに育ててくれない。

サトイモは、我が国に、稲よりもっと早く伝来した。原産地はインド、東南アジア、中国南部と広く、原始マライ民族によつて太平洋の島々に広められたといわれる。それらの地方では、タロと呼んで主食に利用してきた。

日本では、先史時代から野生していたヤマイモに対し「イツイモ(家芋)」、つまり里芋(つくねいも)として、ジャガイ

モやサツマイモが伝来するまで主要な食べ物であった。それがどういつ経緯で、二子の里に受け継がれたのかははつきりしないが、いま、郷土食の代表的な芋の子汁に加えて、からしマヨネーズ和え、から揚げなどの食べ方も加わって、秋の味覚に欠かせない大きな存在に躍り出た。

二子のいもは、小ぶりの子いも、孫いもまでも絶品である。二子では、孫いもを「ズボいも」と呼んでいる。洗った孫いもをそのまま煮上げて皮を抜く。「ズボ」と抜けるから「ズボいも」と呼ぶのだそつだ。

サトイモは連作がきかない。三年が限度。となれば、生産量も限られてくる。ということで、県外へは毛急便などに頼らざるを得ないが、転作の代替作物として栽培する農家も増えつつある。そのうちに、各地で「ズボいも」のいとおしさに出合うことができるかもしれない。

