

サトイモ

- 根菜類：サトイモ科の多年草
- 原産地：東南アジア
- 日本の産地：千葉、宮崎、埼玉

この野菜の基本的特性（環境適応性）

[温度] 生育適温 25～30℃。熱帯生まれの高温性。霜には弱い。
[光] 好光性で多日照を好む。強光線を嫌う。

[水] 高湿度を好み、耐水性は強いが、乾燥には弱い。
[土] 通気性を好む。土壌適応性は比較的広い。連作を嫌う。

見つける

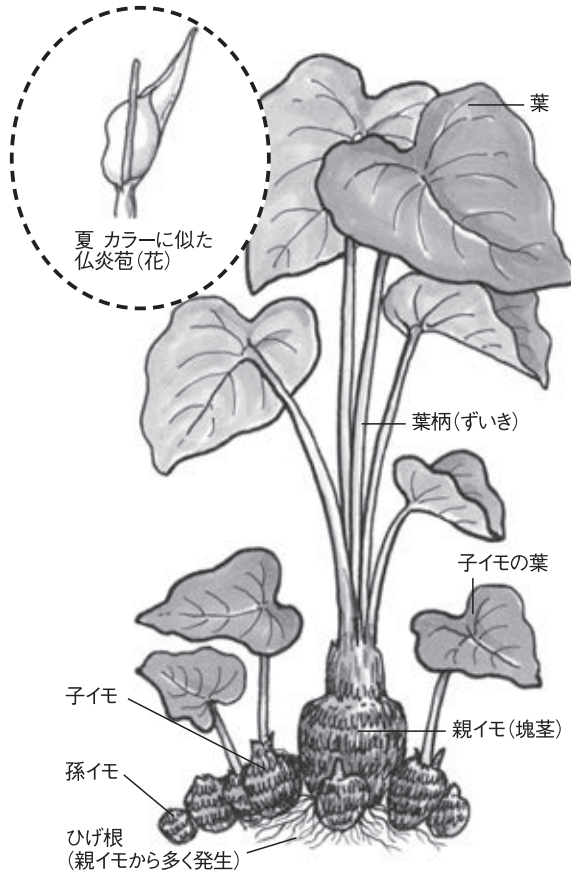
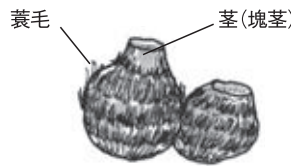
茎の中がスポンジみたいなのはなぜ？

レンコンの穴と同じように、空気を根に送り込む「通気孔」。



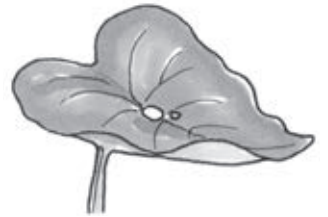
イモについている毛はなに？

葉柄の痕跡で茸毛(みのげ)という。



葉に水玉ができるのはなぜ？

葉はろう物質で覆われていて、雨水の重さから身を守るため、水をはじく。



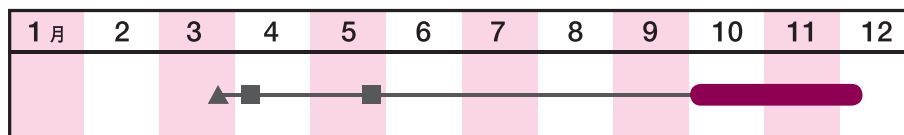
イノシシが食べないってホント？

シュウ酸石灰という毒性をもっているのので、イノシシは食べない。煮ることで毒が抜ける。



育てる

ぬめりとのどごし抜群の高級サトイモの栽培



- ▲ 芽出し
- 植えつけ
- 収穫

芽出し

① 美味な中・晩生種の種イモを選ぶ
 良質な品種の丸形で大きな種イモ選びが肝心。大きな種イモには養分が多く、生育のスピードが違う。

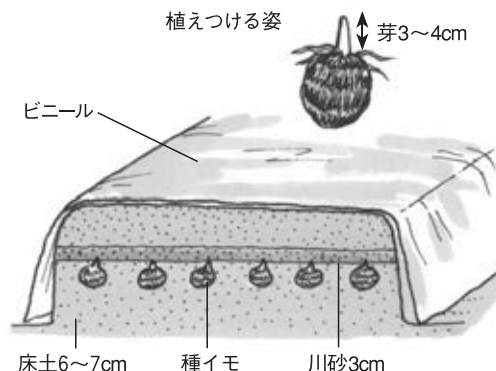


『土垂れ』
子イモ用品種
粘りけが良質



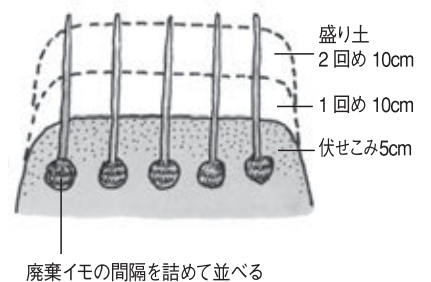
『赤芽大吉』
親子兼用品種
(ずいき利用も可)
粘りけが最高級

② 芽出しで生育期間を補完する
 夏の高温時期にちょうど生育盛りとなるよう、助走期間として芽出しをする。



余った種イモですいき栽培

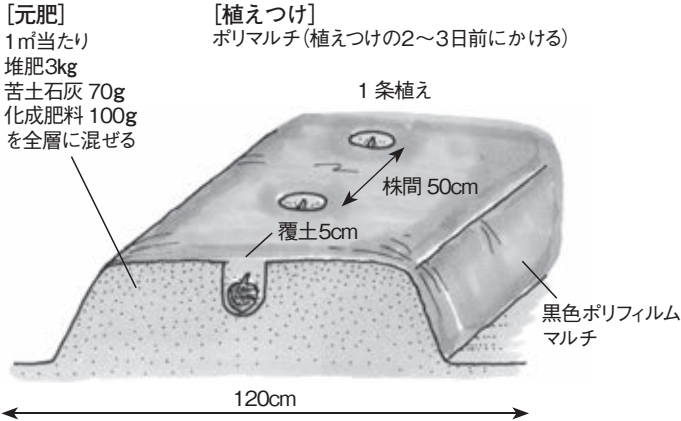
種イモの余り(親頭やくずイモ)を芽出しの要領で催芽させ、土を盛って軟化させると最高級のずいきがとれる。



植えつけ

③元肥主体のマルチ栽培にする

良質なサトイモ作りのポイントは、
①土中の酸素量が多いこと。
②生育後半に肥効が切れること。



④株間は広くする

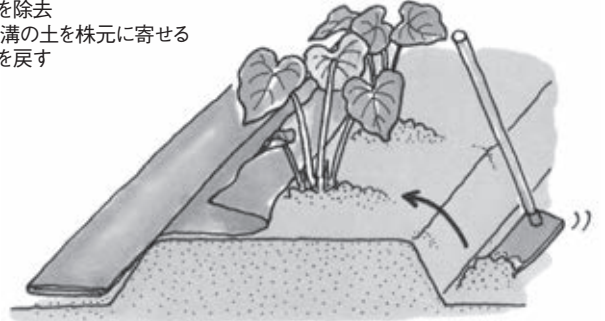
好光性なので株間はぜひいたくなほど広くとる。

管理

⑤乾燥を防ぐ

乾燥は品質だけでなく、生育や収量にも悪影響を与えるので水やりをする。大きな葉（座布団葉）を作り乾燥を防ぐ。

[土寄せ]
梅雨明け前までに行う
①マルチを除去
②畝肩と溝の土を株元に寄せる
③マルチを戻す



収穫・貯蔵

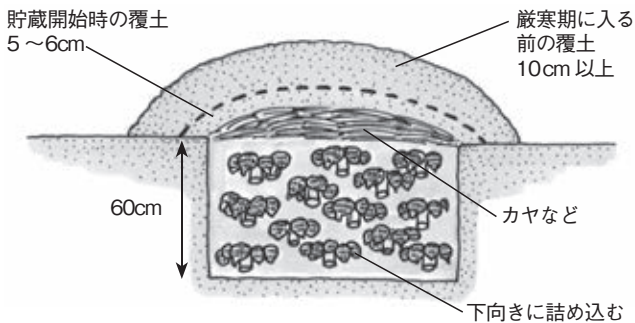
⑥お盆ころから掘り始める

収量は少ないが早掘りして若イモの風味を楽しむ。本収穫は遅くても初霜までに終える。



⑦株のまま土中に貯蔵する

イモが株からはずれないようにして株ごと掘り上げ、イモが下向きになるように穴に入れる。



食べる

[機能性と効果]

ムチン、ガラクトン
カリウム

胃の粘膜保護
血糖値・血圧の改善

〈ぬめりが胃の粘膜を保護。カリウムは塩分を排出〉

[持ち味の引き出し方]

●きぬかつぎ(衣被)はシンプルで美味

子イモをきぬかつぎと呼ぶ。ゆでて塩だけで食べる。

●おふくろの味

煮ころがしやおでんなどの煮物によく合う。時間のかかる煮物はまさに家庭の味。

●ねっとりとした食感

イモのなかではもっともデンプン粒子が小さい。低カロリーなので格好のダイエット食品。

●ずいきは乙な味

生育途中で生の茎を逐次切り取るずいきは、どじょう汁や呉汁によく合う。

[賞味期限]

約6か月間もつが保存は土の中が最適。低温に弱いので冷蔵庫には入れない。乾燥は禁物で、ぬれた新聞紙などに包んで保存。

伝える

●子イモ、孫イモを食べる

サトイモは、植えた種イモに子イモや孫イモがつく。食べるのは子イモ、孫イモである。収穫量全国1位を誇る埼玉県産サトイモは、入間地方が本場。そのねっとりとした味わいは、市場でも高い評価を得ている。

●いも名月にお供え

丸い形のお月様に見立て、中秋の名月(陰暦8月5日)に皮ごとゆでた子イモを供えた。だんごを供えるのもサトイモを供えた名残といわれる。いも名月のお供えには、カキ、クリ、エダマメを添えた。

●サトイモのたとえと俗言

[イモの子を洗うような]
桶の中にサトイモを入れてかき回して洗ったことに由来する。とても混雑している状態をいう。
[イモの煮えたもご存知ない]
社会の出来事に暗く、世間一般

の人が知っていることを知らない者を嘲笑するたとえ。
[イモ侍]
悪口の枕詞に使われる。イモはサトイモのこと。

