



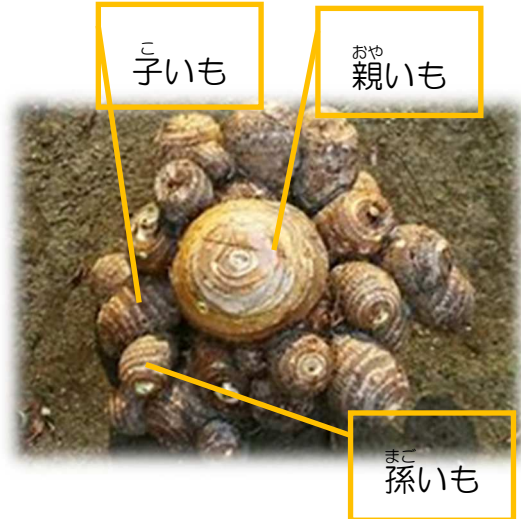
きくちさんデー

11月

里いも

「きくちさんデー」では、菊池地区で生産される旬の食材を紹介しします。

里いもは、ジャガイモやサツマイモのように、茎や根一本に一個という実の付き方ではありません。太い茎の下には、大きな親いもが1個あり、その親いもの周りに少し小さい子いもがくっつき、さらに子いもに小さな孫いもがくっついていきます。そのため、子孫繁栄につながって縁起が良いということで、正月料理などでも食べられます。



生産者の横田さん・畑の様子



種芋を植えてから収穫まで半年近くかかります。里いも栽培には、水をたくさん必要とします。そして里いもは寒さに弱いので、霜が降りる前までには収穫が完了します。掘り出した後、たくさんの土を取り除き、給食用の里いもとして届けてください。

今年は里いも畑まで、いのししがやってきて苦労されたそうです。「草とりも大変ですが、柔らかくておいしい里いもができたので、ぜひ食べてください」とおっしゃっていました。



<もんだい> 里いもの上には、太くて大きな茎が伸びていますが、この茎は食べられるでしょうか。

こたえ：②

クイズにちょうせん！

- ① 食べられない
- ② 食べられる

熊本では茎のことを「すいき」「いもがら」といい、新鮮なものや、一度乾燥させたものを料理して食べます。