



10月の地産地消食材は「さといも」



10月になって急に気温が下がり、肌寒く感じる季節になりました。みなさんお元気ですか。さて、今月の地産地消食材は「さといも」です。今回は芹沼で「さといも」を作っている沼尾隆行さんにお話を聞いてきました。

「さといも」は右の写真のように葉が伸び、食べる部分は土の中にできます。

「さといも」は、親芋というおおきな芋の周りに子芋・孫芋という芋ができて下の写真のようになります。私達が普段食べているこの部分ですが、実は土の中にある茎なんだそうです。



↑ サッカーボールよりも大きい葉っぱ



普段食べている部分

「さといも」は成長する前の除草など、初めのうちが大変なことを除けば、食害や病気による影響がほとんどないため、他の作物と比べると育てる手間がかからないのだそうです。沼尾さんのおすすめの食べ方を聞いたところ、煮しめや郷土料理の芋串がおいしいとおっしゃっていました。

掘り起こすと、いちどに大小20コくらい出てきました！
土の中でこんなふう成長するんですね。

最後に給食を食べるみなさんに沼尾さんから一言いただきました。「体に良くておいしいさといもをたくさん食べて丈夫な体を作ってね」とのことでした。「さといも」をたくさん食べてこれからの日光の寒い冬を乗り越えましょう！



沼尾隆行さん