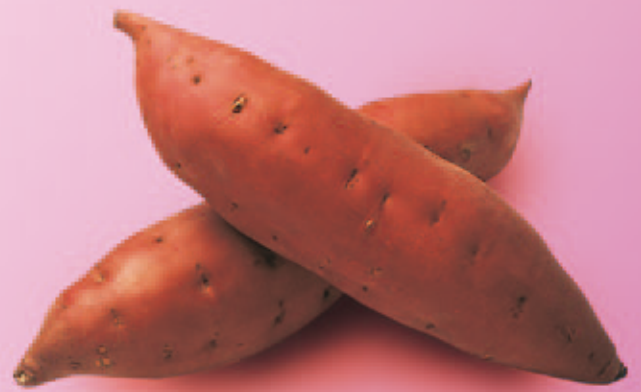


# さつまいも



## 歴史

1700年頃、当時の五郎島村の肝煎<sup>ごろうしまむら きもいり</sup>※であった太郎右衛門<sup>たろうえもん さつま</sup>が、薩摩<sup>さつま</sup>（現在の鹿児島県）から種芋<sup>かごしま たねいも</sup>を持ち帰り、砂丘地で栽培したのがはじまりとされています。さつまいもは、やせた土地でも栽培でき、水の管理がしやすいことから、主に粟崎<sup>あわがさき</sup>・五郎島町の砂丘地で栽培されています。中心産地である五郎島<sup>ごろうしま</sup>の名をとった「五郎島金時<sup>ごろうしま きんとき</sup>」はそのおいしさが全国に知られ、今では加賀野菜を代表する野菜の一つとなっています。 ※村の代表者

## 特徴

あまさが強く、金沢弁<sup>べん</sup>で「こっぼこぼ」というホクホクした食感が特徴です。

## おいしい食べ方

「こっぼこぼ」の食感が一番わかるのは焼きいもです。また、めった汁<sup>とんじる</sup>（豚汁）に入れたさつまいもはとてもあまく、多くの人から愛されています。



## 生産者の声



さかえ よしひろ  
酒栄 善博 さん

### 最高のさつまいもを作るため日々勉強です

味や大きさなど品質<sup>ひんしつ</sup>をそろえるために、地域<sup>ちいき</sup>の農家が集まり、経験<sup>けいけん</sup>や知識<sup>ちしき</sup>を出し合い、みんなが統一<sup>どういつ</sup>して使う肥料を作りました。それでも、自分なりに土作り、肥料、水やり<sup>みづやり</sup>に工夫を重ねています。毎年最高のさつまいもが作れるよう、生涯<sup>しょうがい</sup>一年生、一生勉強という気持ちでがんばっています。

## 調べてみよう！

収穫<sup>しゅうかく</sup>したさつまいもは、普通<sup>ふつう</sup>に保存<sup>ほぞん</sup>するだけでは長く持たず、腐<sup>くさ</sup>ってしまいます。金沢では、「キュアリング貯蔵法<sup>ちようざうほう</sup>」が導入<sup>どうにゅう</sup>され、ほぼ1年を通して出荷できるようになりました。「キュアリング」について調べてみよう！



キュアリング施設