

31. さつまいも

金沢弁で「こっぼこぼ」という甘くてほくほくした味

夏場の2カ月ぐらいを除きいつでも、近江町市場やデパート地下の青果店はもちろん、スーパーなどでも手に入る最もポピュラーな加賀野菜がこの「さつまいも」。アイスクリームや焼き菓子、和菓子などに加工され、スイーツとしても人気がある。

さつまいもは水と肥料を多く与えれば収穫量が増えるが、形や味が悪くなる。金沢のさつまいもは味をよくするために肥料を減らし、米ぬかを主体とした甘藷専用の肥料を使い、量よりも質を優先。苗も肥料も統一され、人や畑によるばらつきがなく、安定した品質のさつまいもを出荷していることも金沢のさつまいもの評判を高めている。その中心産地である海沿いの砂丘地・五郎島の名をとって商標登録された「五郎島金時」がその代表。

金沢市でのさつまいも栽培の歴史は古く元禄時代末期（1700年頃）、五郎島村肝煎大百姓の太郎右衛門が薩摩から種芋を持ち帰ったのが始まりとされる。明治10（1877）年に五郎島村で砂丘地に10haほど作付けを行ったのが産地の始まり。品種は古くは「金時」（紅赤）だったが、昭和34（1959）年に「高系14号」に統一され、現在はそれを選抜した鮮紅色の強いコトブキ（昭和53年導入）が主体となっている。昭和52年には表皮に何層ものコルク層を作って病原菌をシャットアウトする「キュアリング貯蔵法」が導入されて、秋に収穫されたものが翌年の6月でもおいしく食べられるようになった。

調理方法はさまざまだが、「こっぼこぼ」（金沢弁でさつまいものほくほくした食感を表す言葉）のおいしさが一番堪能できるのが焼き芋。なお金沢では豚汁のことを「めった汁」と呼び、その具材として欠かせず、さつまいもの甘さがいいアクセントとなって実においしい。お店ではなかなか味わえないメニューなので、ぜひ五郎島金時を買って帰り、ご自宅で試してみたい。



さつまいも



大学いもにしたもの



収穫したばかりのさつまいも

メモ 出荷時期は8月中旬～翌6月中旬。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

問い合わせ先 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>