

さつまいも



歴史

1700年頃、当時の五郎島村の肝煎^{きもいり}※であった太郎右衛門^{たろうえもん}が、薩摩^{さつま}（現在の鹿児島県）から種芋^{たねいも}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^{あわがさき}・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^{ごろうじま}の名をとった「五郎島金時^{きんとき}」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^{べん}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^{とんじる}（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



ふじむら こうじ
藤村 幸司 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^{ひんしつ}をそろえるために、地域^{ちいき}の農家が集まり、経験^{けいけん}や知識^{ちしき}を出し合い、みんなが統一^{どういつ}して使う肥料を作りました。それでも、生産者それぞれに土作り、肥料、水やりに工夫を重ねています。地域に愛^{あい}される美味しいさつまいもが作れるよう日々さつまいもと向き合いがんでいます。

調べてみよう！

収穫^{しゅうかく}したさつまいもは、普通^{ふつう}に保存^{ほぞん}するだけでは長く持たず、腐^{くさ}ってしまいます。金沢では、「キュアリング貯蔵法^{ちようぞうほう}」が導入^{どうにゅう}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