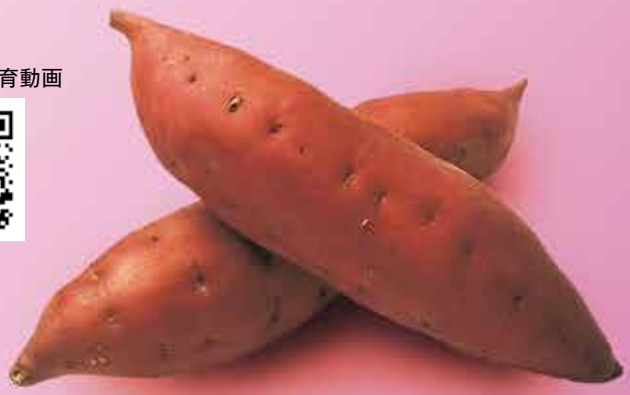
金沢産農産物食育動画

さつまいも



歴　史

1700年頃、当時の五郎島村の肝煎※であった太郎右衛門が、薩摩（現在の鹿児島県）から種芋を持ち帰り、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・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の名をとった「五郎島金時」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、金沢弁で「こっぽこぼ」というホクホクした食感が特徴です。

おいしい食べ方

「こっぽこぼ」の食感が一番わかるのは焼きいもです。また、めった汁（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

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をそろえるために、地域の農家が集まり、経験や知識を出し合い、みんなが統一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ばっています。

調べてみよう！

収穫したさつまいもは、普通に保存するだけでは長く持たず、腐ってしまいます。金沢では、「キュアリング貯蔵法」が導入され、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