



さつまいも



歴史

1700年頃、当時のごろうじまむら五郎島村のきもいり肝煎※であったたろうえもん太郎右衛門が、さつま薩摩（現在のかごしま鹿児島県）からたねいも種芋を持ち帰り、さきゅうち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、主にあわがさき粟崎・きんと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の名をとった「きんとき五郎島金時」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（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、自分なりに土作り、肥料、水やりにも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、「くさ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。「ちようほう どうにゆうキュアリング」について調べてみよう！



キュアリング施設