

しまなみ農業だより

サトイモのおはなし



日中も肌寒くなる11月ともなりま
すと、鍋物の暖かさが恋しくなりま
す。ちょうどその頃、ダイコンなど
根菜類がおいしくなる季節。サトイ
モも例外ではありません。芋炊きは
9月頃からやってくるじゃないか、と
いわれそうですが、早生のイモにな
かなかおいしいものはありません。
作るのが手間だ・遅くなると安い、
といわれても、味の良さでは晩生種
に軍配が上がります。今月はサトイ
モのお話を少し。

来歴と品種群

サトイモは世界で最も北で栽培さ
れている「タロイモ」で、日本へは
おそらく米以前に伝わったのではな
いかと思われます。お月見の団子は
本来サトイモで、実際サトイモを飾
る習慣の残るところがあり、関西で
は丸団子ではなくちよつと変わった
格好の団子を飾りますがこれもサト
イモを模したものです。

野菜類は一般に種を蒔いてスター
トしますが、イモ類はイモをタネと
して植え、イモ同士を掛け合わせて
種を採るという話をあまり聞いたこ
とがありません。種イモとは果樹の
挿し穂、接ぎ穂と同様親のコピーで
あり、遺伝的に親と同じものが増え
ていく、栄養系繁殖というスタイル
をとっています。さて日本にはサト
イモの品種が130種以上あるそう
ですがこれは如何に？実は果樹の枝
変りと同じようにイモも突然変異し
特徴の代わったものが出てくるよう
です。

代表的品種群	代表品種	染色体数	可食部
えぐ芋	えぐ芋	3n	小芋
蓮葉芋（はすばいも）	女早生（愛媛の代表品種）	〃	小・孫芋
石川早生	石川早生丸 （早生小芋の代表品種）	〃	〃
土垂（どたれ）	中生丸土垂	〃	〃
赤芋	赤芽、大吉（セレベス）、 大野芋	〃	親・小芋
唐芋（とうのいも）	唐の芋、海老芋	2n	〃
八つ頭（やつがしら）	八つ頭	〃	〃
筍芋（たけのこいも）	筍芋（京芋）	〃	親・（小） 芋

表1 サトイモの代表的品種群

ある先生がこれらを遺伝子解析し
たところ、わずかに11種類に分類され、
細かな品種の多い石川早生、土垂な
どは遺伝子レベルでの差異はほとん
どないそうです。

特殊栽培する海老芋

「京の伝統野菜」の1つに海老芋
があります。本来は親・小芋を食す
る長崎原産の唐芋（とうのいも）を
特殊栽培して小芋を充実させたもの
で、次のように栽培します。

①種イモを植え、親芋を出させるま
では同じ。

②親イモの周りに小芋が6つ付いた
所で親イモを摘心、中心へ土を盛り
小芋を外へ分散させる。

③追肥と中心部への盛り土を4〜5
回繰り返して小芋を充実させる。孫
イモの芽が出ると摘心。

京の伝統野菜といわれるのに、既
に京都市内はおろか府内でもほとん
ど作られず主産地は静岡県磐田市、
旧豊岡村から旧竜洋町までの天竜川
東岸地域です。ちなみにスーパーで
「京芋」として売られている細長い
イモは「筍芋（たけのこいも）」で、
宮崎県が主産地の別物です。

愛媛の新品種「愛媛農試V2号（伊予美人）」と「媛かぐや」

愛媛の主力品種「女早生（おんな
わせ）」は子孫の出来にくい3倍体
（スイカの種無しと同じ）なので、
人為的に突然変異を起こさせ選抜さ

れた有力品種が「愛媛農試V2号」、
早生では別格のうまさであるとい
います。一方2倍体である「唐芋」と
「筍芋」の交配から作出されたのが
「媛かぐや」。先月の愛媛県農業研究
センター参観デーで現物を拝見し、
あまりの巨大さ（親イモ…1kg）に
びっくりしてしまいました加工用
だそうです。

皮は剥き過ぎない

料理本には皮を厚く剥くよう書か
れたレシピもありますが、剥き過ぎ
ないのがよろしい。黒い外皮の内側
にもう一層の皮があり、これを剥い
てしまうとぬめりが出てうまみが逃
げてしまいます。特に芽の周辺はう
まいところなので、絶対に皮を剥い
てはダメ！と京都の八百屋のおっち
ゃんは言いました。イモを熱湯で3
分茹で、冷水で冷ますと外側の皮が
剥きやすくなり、こうして外皮のみ
剥いた状態で煮込むとちゃんとイモ
の味がします（NHK「ためしてガ
ッテン」より）。またぬめり取りの
為に塩で擦るようなことが書いてあ
る本も見受けられますが、イモがあ
まり早くから塩分に当たってしまう
と表面が硬くなりせっかくの歯ざわ
りが悪化するのであまりこれも薦め
られません。おでんにサトイモを入
れておきますと、翌日に美味となり
ます。