

さまざまな立場から地産地消に
取り組む方をご紹介します

はまふうど人登場

Vol.61

サツマイモなどの生産者
山田茂さん
(戸塚区)

プロフェッショナルとしてのサツマイモ栽培



「深谷町の土は水はけがよくて、軽い。この地では昔からサツマイモ栽培が盛んでした」と農家歴38年の山田茂さんは、さらっとした黒い畑の土を見せてくれました。

小高い丘では風が吹き抜け、見渡す限りの畑を覆うつと緑色の葉がさわさわと揺れています。この畑では近年の焼き芋ブームを支える新品種の一つ「ベニハルカ」が栽培されています。他の品種と育て比べ、病害虫に強く、育てやすかったことが決め手でした。訪れたのは収穫前の暑い季節で、「イモの出来は掘ってみるまで分からない」と山田さんは笑っていました。

畑を担うのはご両親と山田さん。80アールのサツマイモ畑は広大ですが、植え付けは10回に分けて行い、除草や病害虫駆除のための薬剤を最初に投与する程度で、収穫まで手がかからないことが魅力です。収穫にはつるや葉を刈り取り、イモを掘り起こす機械を導入。そのおかげで山田さんはイモを手で引き上げて簡単に収穫できます。

「掘り出す深さは機械で調節しています。収穫初めの9月ごろは皮がとても柔らかくて、イモの

山田茂さん(左)と、山田さんのサツマイモ畑(上)。サツマイモの他にもなすやきゅうり、里芋なども栽培・出荷。2週間ほど保存するとベニハルカはしっとりした焼き芋向きのお芋になるのだという

切り口からヤラピンという白い液体がでる。これがイモにつくと見た目が悪いので、傷つけないよう機械で土ごと深めに掘り起こしています。収穫時期の後半、皮がしっかりしてくれば、今度はイモだけ浅めに掘り起こせばいいので、畑の上にきれいにイモが並ぶんですよ」と山田さん。イモの生育状態を見極めて、機械の掘り出し方を工夫する技術の高さがうかがえます。ちなみにヤラピンはおいしいサツマイモに多く見られる、栄養価の高い成分だそうです。

深谷小学校の児童に講師として作物の栽培を教えている山田さん。「苗の植え付け時には興味を持っていない子も、サツマイモ収穫の時は夢中ですよ。一つひとつ形が違うイモを、どっちが大きいイモを掘ったか子どもたちが言い合ったりしてね」と目を細めます。広い畑で、地元の農家さんから直接サツマイモや野菜の栽培を学ぶ子どもたちは、五感にどれほどの刺激を受けていることでしょう。

山田さんのサツマイモは今がまさに食べごろです。



地元の小学校2年生のサツマイモ作りの講師を務める様子

INFORMATION

山田さんのサツマイモや野菜はJA横浜「ハマッツ」直売所みなみ店やAコープ原宿店(戸塚区)などで購入できる。

10
2022
Vol.61

はまふうどナビ

よこはまの農と暮らしを結ぶ情報誌



特集

横浜の

イモいも芋!!

横浜はおいしいイモの産地です。春夏にジャガイモ、秋はサツマイモ、秋冬はほっこり里芋…。生産者が丹精込めて作るさまざまなイモたちの中から、あなたの“推しイモ”を見つけてください!

水はけの良い土地での生育に適しているジャガイモやサツマイモ。横浜市のように高台に畑地がある土地柄はまさに産地としてぴったり。一方、里芋は水分を保てる粘土質の土地が適しており、市内では緑区の長津田台などが名産地として知られてきました。毎日のように食卓で活躍するイモたち。ぜひ旬の横浜産を取り入れ、新鮮なおいしさを楽しんでください。



見晴らしのいい高台に位置する畑にて、小久江さんと奥様の廣美さん。ほろほろと柔らかい水はけのいい赤土が、ジャガイモづくりに最適とのこと

レポート 横浜の誇り「ほどじゃが」を作り継ぐ

小久江ファーム 小久江條治さん(保土ヶ谷区)

保土ヶ谷はかつてジャガイモの種イモの一大産地でした。戦後種イモの生産は衰退しましたが、今も生食用としてジャガイモが多く栽培されており「ほどじゃが」と呼ばれて地域に親しまれています。保土ヶ谷区仏向町でほどじゃがを作り続けているのが10代続く農家の小久江さんです。小久江さんが就農した20年前頃からジャガイモの販売価格が落ち込み、「ジャガイモ作りを続けるか悩んでいた」といいます。そんな中、契機になったのは東日本大震災。北海道や北関東から青果が入ってこなくなった状況を目の当たりにし、この地での生産を続けるべきだと決断した小久江さん。今はキタアカリをメインに、安定した質の高いほどじゃがを出荷することに力を注いでいます。保冷库や収穫機、泥落とし機、空洞障害の検査機などを導入し効率化を図る一方で、芽を間引き大きく質の揃ったジャガイモを育てるための「芽かき」を一つひとつ手作業で施すなど、必要な手間を惜しまないのが小久江流。横浜農家のプライドを感じるジャガイモ農家さんです。



小久江さんが作るジャガイモ3種。昔から栽培されどんな料理にも使いやすいダンシャク(中央)。ダンシャクよりホクホク度や甘みも強いキタアカリ(右)は、芽部分のくほみが赤いのが目印。ダンシャクより凹凸が少なく皮を剥きやすいため需要が増加したのだとか。ニシユタカ(左)も、同じく皮を剥きやすい形状で、煮崩れしにくく煮込み料理やおでん向き

横浜市からのお知らせ



11月は地産地消月間 / 横浜農場Instagramをチェック!

横浜農場公式Instagramアカウントでは横浜の農や地産地消の発信を行っています! ぜひ、横浜の食や農に関わる写真を「#横浜農場」をつけて投稿してください。

@yokohamafarmofficial

https://www.instagram.com/yokohama_farm_official/(外部サイト)

地産地消イベントの情報やプレゼントキャンペーン情報など横浜農場公式Instagramで発信しますので、「フォロー」や「いいね!」で、ご参加ください。



地産地消
イベント情報



はまふうどナビのバックナンバーはウェブサイトでもご覧いただけます

はまふうどナビ 検索



発行:横浜市環境創造局農業振興課 令和4年10月発行
〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 TEL:045-671-2639 FAX:045-664-4425

横浜みどりアップ計画

よこはまイモごよみ

季節ごとに旬が次々訪れる横浜産のおイモたち。ホクホク、ねっとり、煮崩れのしやすさや色合いは品種ごとに特徴があるので、自分好みの品種を使っていつもの料理をアレンジすると、よりおいしくいただくことができますよ。

キタアカリ

ダンシャクと同じく煮崩れしやすいホクホクタイプだがダンシャクより中が黄く甘みが強い。掘りたてをジャガバターにすると最高!

手に入れやすい!
味が自慢の万能選手



煮崩れしにくくきめ細かい

メークイン

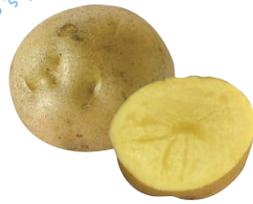
粘質で煮崩れしにくいジャガイモの代表格。加熱すると滑らかな食感に。シチューやポトフ、煮物のほか、潰せばクリーミーな食感を楽しめる。



粉っぽさが少なく
もちりした舌触り

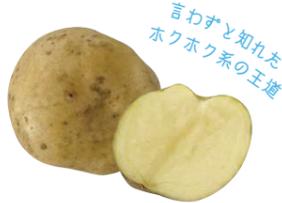
トウヤ

メークインと同様に、煮崩れしにくく加熱してもあまりホクホクしないタイプ。中は黄色で、煮物や炒め物に合い、マッシュするときめの細かい舌触りに。



ダンシャク

100年以上前から国内で生産されてきた。中は白っぽく、煮崩れしやすいタイプ。マッシュポテトやコロッケなどに。



言わずと知れた
ホクホク系の王道

冬の料理に欠かせない!

里芋

市内では「土垂(とだれ)」という品種が多く出荷されているほか、「石川早生」「セレベス」、珍しいものでは「まるこ21」といった品種が見られる。



ほっくり感強めの里芋の一種



大和芋

里でとれる里芋に対して、山でとれる長芋や大和芋など全般を指す呼び方が「山芋」。大和芋も山芋の一つで、扁平な形をしたイチョウイモを神奈川県では大和芋と呼ぶ。長芋より粘り気と旨味が強い。横浜では希少品のよう。



横浜では希少品

タケノコイモ

京芋とも言われ、里芋やヤツガシラなどと同じように冬場の煮物に最適。

寒い時期に食べなくなる煮物や、お正月料理の縁起物として外せないのが、日本で古来作られてきた里芋などのイモたちです。ここで紹介する以外にも、ヤツガシラやエビイモなど伝統的なイモも横浜で作られており、直売所などで入手できることがあります。



ジャガイモ
サツマイモ
里芋など

リメイク里芋の煮っころがし揚げ

里芋といえば煮っころがし。でもたくさん作りすぎて余ってしまったら片栗粉をまぶし、さっと揚げる。子どもも大人も食べやすい味に!

教えてくれた人: 佐藤農園(緑区) 佐藤愛美さん



ジャガイモ

春~夏

冬

秋

＼彩り系／

NEW COMER!

シャドーグリーン

驚くほど鮮やかなパープル! 中の紫色はアントシアニン色素によるもの。



アンデスレッド

中は黄色で、加熱すると甘みが出る。ぎゅっと濃い味わいでどんな料理にも向く。



ノーザンルビー

中のピンクがキレイなねっとり系。茹でたりチップスにしてサラダに散らすなど彩りに。



デストロイヤー (グラウンドベチカ)

ユーモラスな存在感。中はかわいらしい黄色。煮崩れしにくくきめ細やかな味わい。



POINT

常備野菜の代表格とも言えるジャガイモ。保管は常温で大丈夫ですが、とにかく光の当たらない暗い場所で! 緑色になった皮や伸びた芽には食中毒を引き起こす天然毒素が含まれるので、しっかり取り除いてから食べましょう。

かつてはホクホク系のベニアズマが市内でも多く栽培されていましたが、今は粘質が高くとろけるような甘みのベニハルカが横浜の生産者の間で大ブーム! 紫芋を作る生産者もあり、市内産だけでも様々なサツマイモが楽しめます。

ベニハルカ

貯蔵している間に、甘みとしっとりした粘質が増す。収穫後数日は、水分が抜けきらずホクホクした食感も楽しめることから、一種でふた通りの味わいが得られるおいしい品種。



安納いも

サツマイモ栽培の本場・種子島で多く栽培され、甘みが多くねっとりしたおいしさで知られる。全国で栽培されるようになり、横浜市内でも作られるように。



♪ ぶ焼き芋でふるまう!

簡単おいしい一品

農家さんに聞きました!

ジャーマン豆ポテト

規格外のミニジャガイモが手に入ったら、皮付きのままじっくり素揚げし、ベーコンと炒め、ガーリックパウダーと塩こしょうで味付けする。皮がパリパリとして美味。(普通サイズをカットして使ってもOK!)



超時短! マーボージャガ

ジャガイモはスライスしてレンジでしっかり加熱。市販のマーボー豆腐の素を合わせるだけ!

教えてくれた人: 小久江ファーム(保土ヶ谷区) 小久江廣美さん



ベニハルカはじっくり加熱すると甘みが強くなり、まったりほっくりしたおいしさに。焼き芋もいいですが、家庭では手軽なふかしイモもおすすめ。

サツマイモの天ぷら

掘りたてのサツマイモ(ベニハルカ)は揚げるとホクホク。天ぷらは間違いのないおいしさ。

教えてくれた人: 山田茂さん(戸塚区)

