

上庄さといも 越前さといも

[産地]大野市、勝山市 [旬の時期]10~12月



ブランド里芋として、人気は今や全国区。小ぶりで煮崩れなしの秋冬の重宝野菜です。

秋〜冬、そして春先までの美味しい食材の一つが里芋です。里芋は全国で栽培されていて、地域ごとに形も味も少しずつ違います。いわばワインと同じ、テロワール(風土)の違いです。その土地の自然と生産者の心意気が美味しい里芋を作っているのです。

福井県東部の大野市、勝山市にまたがる奥越地区で生産される「上庄さといも」「越前さといも」は全国区の人気を誇るブランド食材です。特に大野市の上庄地区で生産される里芋は「上庄さといも」として昭和62年に商標登録され、全国に販路を拡大しています。また、平成24年には上庄地区以外の奥越地域で生産される里芋を「越前さといも」として販売。そんな奥越の里芋を詳しく紹介しましょう。

まずは自然環境について。里芋が生産される奥越地区は周囲を山に囲まれた静かでのどかな場所です。四季が明確で冬は積雪量が多い、全国有数の豪雪地帯。晩夏〜秋にかけては寒暖の差が大きく、その温度の差が作物を美味しくすると言われています。そして経ヶ岳の噴火で流れ出た黒ボク土壌を含む豊穡で水はけの良い扇状地が里芋を包み込むように育てます。



また、霊峰白山をはじめ、1000m級の山々から流れる水はまろやかで、里芋はもちろん、美味しい奥越産の米を作る上でも不可欠です。これらの自然条件がすべて揃い、美味しい奥越の里芋が育つのです。

次は形と味について。特長は小ぶりながら身が引き締まっていて煮崩れしないこと。県が全国の様々な里芋を分析したところ、同じ子孫芋用品種の中でもデンプンが多く、強い甘みとしっかりとした肉質を持つことがわかりました。煮込んでも煮崩れせず、里芋のうま味をしっかりと味わうことができます。地元料理は定番の煮ころがしやおでん、のっぺい汁、田楽、コロッケなどがあります。

生産者の方によれば、皮を剥くのではなく、たわしなどで皮こそげ取るように洗い、料理するのが美味しさのコツとか。その理由は、皮と身の間に美味しさが詰まっているから。そのため、収穫後は土付きのまま発送しています。



1、2もともと里芋は縄文〜弥生時代に、東南アジアから日本に渡来した野菜の一つ。美味しいことはもちろん栄養価も高いことから、現代まで美味しく食べ続けられているのです。特に、里芋といえば特有のぬめり。栄養豊富なぬめりを摂取するならば皮を剥くのではなく、たわしなどで皮こそげ取るのが良いとされています。3、4最近では里芋洗浄機で洗う場合が多いですが、旬の時期には昔ながらの水車で洗う光景を見ることができます。5各生産者からコンテナで出荷された里芋は平成23年に整備された「テラル越前農業協同組合」のサトイモ選果場に運ばれ、共同選果で規格を統一して出荷されます。6奥越の里芋は「大野在来」という在来品種。大きいもので8月には1.5mを超えるまで成長します。かん水などの栽培管理には手間暇をかけて、丁寧に栽培されています。

地元で根ざした 里芋料理



郷土の味、のっぺい汁と煮ころがしです。