

広告

いしかり産



◀記者も収穫に挑戦! が、見るとやるとでは大違いで、土に深く潜ったイモを3本取り出すだけで汗だくになりました。

お日様をいっぱい浴びたツルの下では、▶ナガイモがすくすく育っています。葉が赤っぽくなり始めたら収穫も間近。

▼ナガイモ栽培は写真の「零余子(むかご)」を種イモにし、3年かけて生食用の大きさまで育てます。



厚田区聚富のナガイモはJA北いしかり聚富店(厚田区聚富171-2 ☎66-3316)にて10kg約2,800円前後で販売。秋掘りナガイモは12月まで、春掘りナガイモは4月末より販売予定。

秋を迎え、収穫が始まった石狩のナガイモ。厚田区聚富にある永澤泰文さんの畑では、ナガイモが埋まっている横に深い溝を掘り、その側面の土の中からナガイモを一つ一つ丁寧に手で掘り出していました。

ナガイモは真っ直ぐに育てるため、春先に専用の重機で深さ1m、幅15cmの溝状に畑を耕し、その中に「零余子」と呼ばれる種イモを植え付けます。収穫が行われるのは夏に青々と茂ったツルが完全に枯れてから。「土の中でしっかり完熟させないと、身がすぐに赤くなってしまうんです。今年は暖かかったので例年よりも少し遅く、10月30日から収穫が始ま

粘りも甘さも抜群！ 石狩のナガイモ

りました」と永澤さん。

道内では、火山灰の土地で作られることが多いナガイモですが、厚田の聚富地区ではナガイモにとって理想的な砂地で栽培されています。そのため、「余分な水分を吸収しないので身が締まり、粘りと甘みが違うんですよ!」と自信をのぞかせます。さらに、永澤さんの畑では有機栽培を徹底しているの、安心・安全なナガイモが育っていました。

とれたてのナガイモは生のまま刻んで食べても、すりおろしてとろろにしても美味! 皆さんもぜひ石狩のナガイモを食べてみてください。

◎ 石狩随想

28

零余子の言い分

◆日本人は大陸南下系と海洋北上系の血を受け継ぎ、縄文文化という世界に誇れる時代を経て、豊かな食文化を育てながら今日に至っている。受け継がれたDNAのひとつに、「卵」や「芽」をことのほか食する習慣がある。時には再生システムに狂いを生じかねず、今日その行き過ぎた行為を規制するケースも多々見受けられる ◆長芋の子ー零余子は産地の石狩において容易に手にすることのできる食材だが、店頭と並ぶことはほとんどない。私も食した記憶はなく、今年も玄関先の花壇から二階まで延びた長芋の蔓に育った零余子が、徒にあたりて散っているのみである ◆俳句の世界では立派に「季語」となっており、へ雨傘に こぼるる垣の むかごかな(室生犀星)など幾つも詠まれていて。季節感に敏感な日本人の感性が零余子に深く興味を持つのは当然としても、同時に生命の象形化されたものとして、いとおしさを伴って見つめているようだ ◆新しい食材を有名料理家が調理し、メディアを通し食卓に上る時代になって、この捨てられた食材は再評価され、評判もなかなかのものがある。茹でてバターでさっと炒め、しょう油をたらすと美味とのこと。もったいないほどの味をお試しあれ。秋の味は文学的かも。

(市長)