

な風景



おおづからいも

天然の貯蔵庫でうまみを増す大津の

「からいも」

今昔 江戸時代から続く大津町の からいもの歴史

私たちの身近な食べ物として愛されているからいも。その素朴な味わいは、子どもたちにも人気があり、さらにビタミンや食物繊維の多い健康食品としても脚光を浴びてきています。

中でも、熊本産のものは、質・味ともに優れているとの定評があり、全国各地から注文が殺到するほどの人気を誇っています。

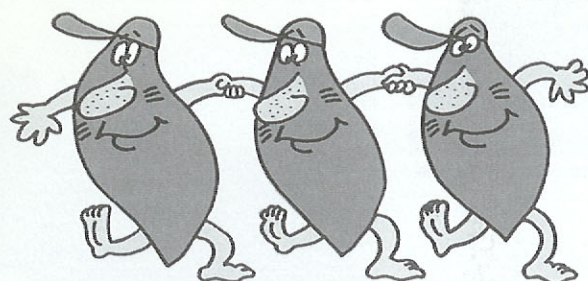
そこで、今回は県内一の産地である大津町の「からいも」を紹介します。

阿蘇外輪山のすそ野に連なる菊池台地の一角に位置する大津町。この火山灰土系の土壌はからいも栽培に適し、江戸時代（一七四五年）から栽培に取り組んでいます。以来約二百五十年。時代が移り変わっていく中、変わらず栽培が続けられてきたからいもは、町の主要作物です。

また、最近では、からいもを利用した地域おこしにチャレンジ。からいもフェスティバル in おおづ」と名付けてからいも掘りや、からいもを使った料理コンテストなど、大津特産のからいもをメインにしたイベントを開催しています。過去二回のイベントでは、地域の人はもちろん、全国各地から訪れる人たちが大変なごわいを見せ、今年十一月に開かれる三回目のイベントへの期待が膨らんでいます。

特徴 ほくほくとした肉質、甘さに「秘密」

からいもは、種いもから培養した苗を五月上旬に畑に移して露地栽培します。



おおづからいもフェスティバルのキャラクター



期 日/平成3年11月10日(日)
会 場/HSR九州(本田技研工業熊本製作所内)

肥沃な土地では茎葉は良く生育しますが、からいもそのものが生育不良になるため、若干やせた排水の良い土地を利用します。大津町では、さらに良質のからいもの生産を目指し、ウイルスフリー苗を使用。この苗は、今年の三月に完成した無菌培養施設で育てられたもので、形や皮の色の美しいからいもに生育します。

そして、収穫の秋。掘り出したからいものうち、ベニアズマと呼ばれる品種のものは、甘味を出すためにしばらく保存して出荷します。この保存の際に活躍するのが、自然を利用した大津独特の貯蔵庫です。大津町出身の、故古荘近氏氏によって昭和三十五、六年頃に考案された日本初の自然の貯蔵庫は、土手の隆起している部分を利用し直立式換気孔を立てた、実に簡単な施設です。中の気温はほぼ十八度に保たれ、からいもが休眠するのに最適な環境を作り出しています。

ハイテクを駆使した空調設備が当たり前前の現代に、自然が一番近い状態で寝かされた大津のからいもは、ほくほくとした肉質と、じわっと広がる甘さが絶品と評され、十月から六月にかけての出荷期には全国各地から問い合わせがあります。

調理

お惣菜に、お菓子に、ビタミンCを楽しく料理

からいもは、ミカンに匹敵するほど豊富なビタミンCが加熱しても壊れにくい形で含まれています。焼いたりふかしたりしただけでも十分おいしいのですが、さらに付加価値をつけようと、大津町では、地元の製菓会社からいも商品の開発を依頼しました。からいもあんの入った万十やパイ、つぶして裏ごしにしたからいもをかんてんで固めたいも羊かんなどがすでに販売されています。それぞれからいもの自然な甘みがあっさりとした

おいしさを生みだしているとは好評です。家庭で手軽に作れるものとしては、細切りにしたからいもをさつとゆで、サクサクとした歯ごたえを楽しむ酢の物や、生クリームを加えてなめらかな舌ざわりを楽しむからいもムースなど、従来のメニューにはない、斬新なからいも料理が目見えています。今回はバラエティーに富んだメニューの中から、からいもの酢の物とムースを紹介します。

- 材料
- ゼラチン 300g
 - 水 3 (30g)
 - 牛乳 2カップ
 - 砂糖 1/2カップ
 - 生クリーム(ホイップ) 1/2カップ
 - パイナップル(みじん切り) 1カップ
- 作り方
- ①ゼラチンは、水1/2カップの中にふりこみもどしておく。
 - ②サツマ芋は皮をむき、1.5cm位の厚さに切り水にさらし柔らかく煮る。
 - ③②を牛乳、砂糖を加えて粒がなくなるまでミキサーにかける。
 - ④①を加えて煮とかし、パイナップルを混ぜて荒熱をとる。
 - ⑤生クリームは、軽く泡立て②に加え型に流し固める。



からいものムース



からいもとセロリの酢の物

- 材料
- からいも 120g
 - セロリ 1かけ
 - しょうが 1かけ
 - かに風かまぼこ 2本
 - 酢 大さじ1
 - だし汁 大さじ1
 - さとう 小さじ1
 - 塩 小さじ
- 作り方
- ①からいもは3~4cmの長さのせん切りにする。切るはしから水にさらしアクを抜き、ざるに上げ水けをよく切る。
 - ②たっぷりの湯を沸かし、塩一つまみを入れからいもを加える。
 - ③1分ほどゆでてざるに上げ広げて冷ます。
 - ④セロリは筋をとり、からいもの長さにそろえてせん切りにする(さつと熱湯を通す)。
 - ⑤かまぼこは半分に切り、こまかくほぐす。しょうがは細かく切り針しょうがにし、水にさらす。
 - ⑥からいも、セロリ、しょうがの水けをよく切り、合わせ酢であえる。



熊本名物 いきなりだんご