

バイオトレジャー

伊勢いも

●取材先

株式会社 宝芋園 羽根憲郎さま
多気郡多気町

●食材説明文 (約 140 文字)

300 年のものあいだ、多気の土に育まれてきた伊勢芋。丁寧に皮を剥き、すり鉢であたれば、純白のとろろになる。

「そろもう、つきたての餅のような食感や」

農家の言葉どおり、もっちりとした強い粘りと、滑らかな口あたりが伊勢いもの魅力。栽培には熟練を必要とし、この地に根づいた伊勢芋は、正真正銘、伊勢の伝統食材だ。

●現地風景コメント（約 30 文字）

1



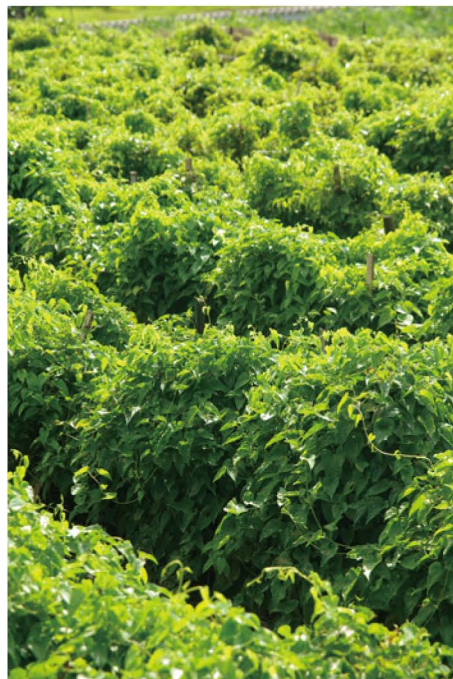
多気の山あい、
300 年も前から栽培されてきた伊勢いも。

2



山がちで段々畑が多く、水はけのよいこの土地が
伊勢いもづくりに適していた。

3



春に植えつけた種いもから伸びた蔓が、
夏には畑の畝をすっかりおおう。

4



「芽かき」をして残された元気な蔓が、
こうして大きく育つ。

5



伊勢いもの栽培には、
熟練した農家の経験と勘が必要だ。

6



どこでも、だれにでも
育てられるという作物ではない。

7



肥料は葉を傷めないようにと、
一株ずつ蔓を持ちあげて根元に与える。

8



葉が混み合って腐らないように、
蔓を誘導することも大切。

9



夏をすぎると葉の成長は止まり、
地下のいもへと養分が蓄えられていく。

10



春に植えつけた種いものあと。
この種いも選びが、その年のいもの出来を左右する。

11



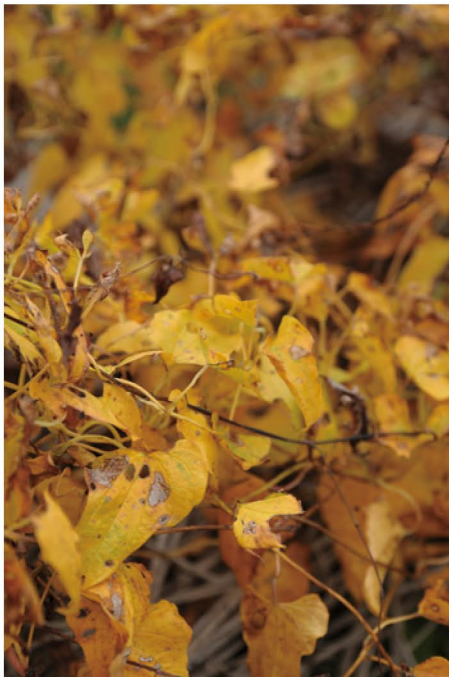
秋を迎えた伊勢いも畑。

12



横バージョン

13



葉が黄色く色づきだした。
収穫の季節だ。

14



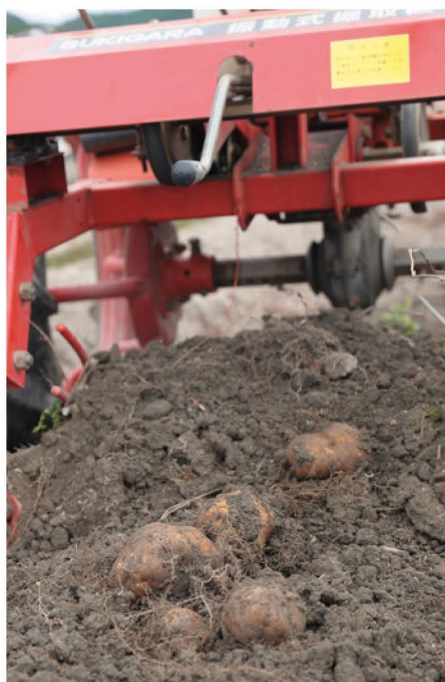
地上部はすっかり枯れてしまっているが、
この下に伊勢いもが眠っている。

15



いも掘り機をつかって、
伊勢いもの畝を掘り返していく。

16



いもを傷つけずに深く掘り起こせるよう、
専用の改良が加えられている。

17



いも掘り機のあとを追って、
手作業でいもを掘り出していく。

18



掘り出したいもをならべて、畝の端から端まで歩く。

19



収穫のときには、
宝を掘り出すような喜びがあるという。

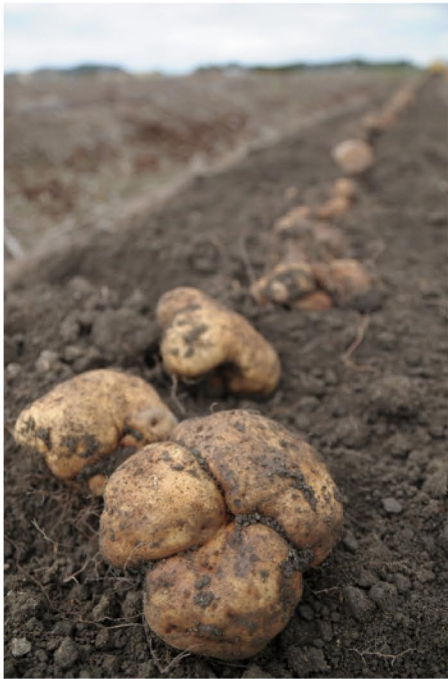
20



小さく縮んだ種いもは、
新しいいもに養分が行き渡ったあかし。

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



こうして少しのあいだ乾燥させることで、
いものまわりの土が落としやすくなる。

22



形のよいものを翌年の種いもに残す。
そこで農家の目利きが試される。

23



このように凹凸が少なく、
かたちの丸いものが秀品として扱われる。

24



別バージョン

●食材写真コメント (約 30 文字)

25



すりおろしたとろろは粘りが強く、
アクが少なく、変色しにくい。

26

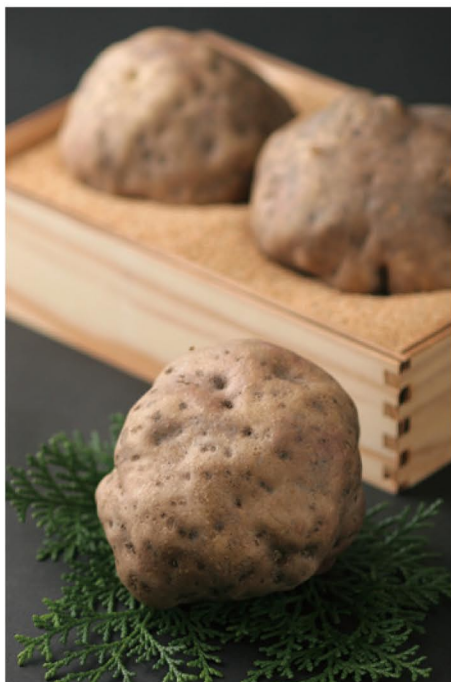


別バージョン

27



28



29



別バージョン

ほかのヤマイモ類よりも秀でた粘りと食味から、
古くから高級贈答品として重宝されてきた。

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

30



とろろの「落とし揚げ」。
熱々を口に入れば、
表面はさっくり、なかはもちもち。

31



横バージョン



32

33



とろろをさっと湯通した「ちぎり芋」は、
もっちりとした食感がおいしい。

34



横バージョン