

やまがたの食

最上伝承野菜

よね

米さずべ芋

よね 米さずべ芋とは

鮭川村^{よね}米地区で栽培されている里芋「米さずべ芋」は、大正時代から大切に受け継がれてきた。この名前は地区名である「米」と種芋を代々守ってきた阿部家の屋号「佐次兵工^{さしべえ}」に由来する。平成29年10月には最上伝承野菜に登録され、徐々に知名度を高めている。

「米さずべ芋」は、他の里芋に比べて柔らかく、粘り気があり、甘いのが特徴。その独特な食感と味わいが地域の人々に親しまれてきた。栽培する阿部^{あべ}清さんによると、芋煮はもちろん、素材の味を活かし、茹でて味噌をつけて食べるのもおすすめのこと。

鮭川小学校での栽培体験

鮭川小学校では、毎年「米さずべ芋」の栽培体験を実施している。この取組みは5年程前から続けられており、子どもたちに最上伝承野菜への理解を深めてもらうと同時に、郷土愛を育むことを目的としている。この活動では、子どもたちが自らの手で定植から収穫、調理までを行う。特に調理の段階では、自分たちでレシピを考案しているという。



定植体験の様子

【鮭川小学校の児童考案】

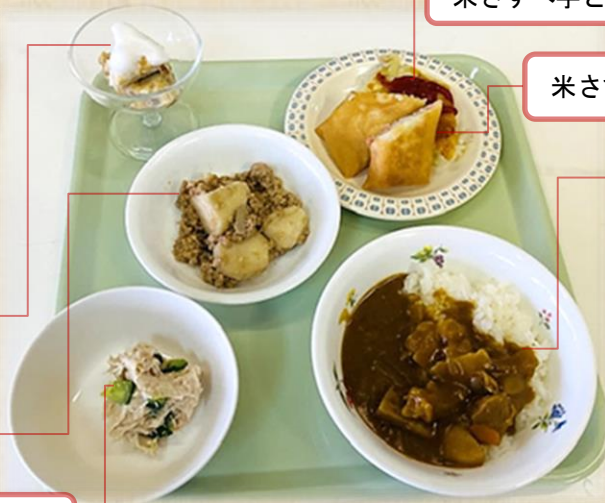
～米さずべ芋を使った献立紹介～



米さずべ芋の
スイートポテト

米さずべ芋のそぼろ煮

ポテト（米さずべ芋）サラダ



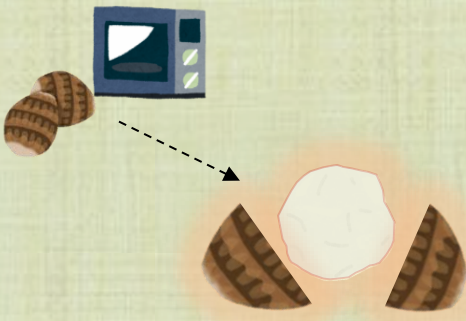
米さずべ芋とじゃがいものもちりピザ

米さずべ芋とベーコンの春巻き

米さずべ芋カレー



レンジで簡単に皮がむける!?



- ①里芋をよく洗い、泥を落とす。
- ②里芋の真ん中に包丁で一周、浅く切れ目を入れる。
- ③切れ目を入れた里芋を湿らせたままラップで包む。
- ④電子レンジで600W、2～3分加熱する。
- ⑤加熱後、まだ熱いうちにラップを外し、切れ目から皮をむく（やけどに注意）。

種芋を守る阿部 ^{あべ} ^{きよし} 清さん



「米さずべ芋」を栽培する阿部さん。阿部家では曾祖父の代から種芋を守り続けているという。阿部さんは前述の栽培体験に当初から講師として参加している。栽培体験について阿部さんは、「農村に生まれたのだから土に親しんでほしい。植物が育つ理由を知ってほしい。」と子どもたちへの熱い思いを語った。

●お問い合わせ

最上伝承野菜推進協議会（最上総合支庁 農業振興課内）
TEL：0233-29-1315

詳しくは協議会
ホームページから！

