

サトイモ



平成30年度作物統計調査によると、サトイモの収穫量は埼玉県が全国一。その中でも、JAいるま野管内(狭山・所沢・川越市など)から出荷されるサトイモは、生産量だけでなく、品質も高く評価されています。夏の間、大きな葉を茂らせていたサトイモの収穫が徐々に始まりました。今月は、狭山の名産であるサトイモについてご紹介いたします。



狭山市4Hクラブ
20~30代の若い農業者が中心となって組織された団体。“日本や世界で貢献できる農業者”を目指しています。今年は入間川河川敷で朝採れ野菜の直売を行うなど、新たな活動にもチャレンジしています。



詳細はこちら▶

狭山でサトイモを「育てる」

狭山市4Hクラブ 安藤雅広さん



市内でサトイモ農家を営む、14代目の安藤雅広さん。30歳以下の若手農業者で構成される「狭山市4Hクラブ」に所属しています。安藤さんに狭山のサトイモについてお話を伺いました。

夢の先にあったのは、一番身近な農業

幼い頃から野球少年で、夢は甲子園出場でした。高校3年生の時、憧れの甲子園に出場。ずっと持ち続けていた夢が叶った後、ふと父の跡を継ごうかなと思っただけです。甲子園という夢を叶えることができたのは、両親の支えがあったから。家業を継いでほしいと言われることもなく、好きなことをやらせてくれた両親に恩返しをしたいと思い、短期大学で農業を学び、21歳でサトイモ作りに専念しようと決意しました。

初めは父の後ろをついて行くだけの日々。正直辞めたいなど思うことも…。3年経った頃に自

分の担当する仕事が増え、「任せてもらっている」と実感したことで、気持ちが変わりました。そして、家業を受け継いだ後も父の時と変わらずおいしいサトイモを作り続けられていることが、大きな自信になっています。

「狭山のサトイモ」にこだわる人がいる

狭山産のサトイモの何がすごいかわからない、おいしさが安定していること。狭山をはじめとするこの地域の土壌は粘土質の赤土で、そこへ継続的に肥料を投入する土作りに加え、高温期となる夏場に水を頻繁に与えることで、実が白く、大きい、そしてねっとり方に、今年はぜひ狭山産のサトイモを手にとって食べていただきたい！そしてより多くの皆さんから「おいしかった」の声が聞けることを楽しみにしています。

狭山の名産「ごんげ」サトイモに

農業はどうしても気候などの影響を受けやすいもの。壁にぶつかることも多く、どうすればもっとおいしいサトイモを作れるのかを模索する日々です。狭山の主力の野菜であるサトイモは、他の作物に比べて植え付けから収穫までの期間が長い。病気などに気を使います。また、毎年この味を楽しみにしている人たちのために絶対に失敗できないというプレッシャーもあります。それでも前向きに取り組めるのは、狭山のサトイモをたくさんの人に味わってもらいたいから。

今後、さらに商工業者との連携を進めていくことで、もっともっと有名になると思っています。「狭山の名産といえばサトイモ」とより多くの方に言ってもらえるように、4Hクラブの仲間とともに頑張っていきます。

とした食感の、おいしいサトイモが実ります。埼玉県は、作付面積が3位であることに對して収穫量が1位なのは、良質な土壌に加えて作り手の手間や愛情が注がれているからでしょう。全国で高く評価されていて、狭山産にこだわって取り寄せている料亭があったり、他県のものよりも売れ行きが良いという店舗からの声も届いたり、「狭山産が良い」、ではなく「狭山産が『良い』」と思ってもらえていることがたまらなく嬉しいです。

「ごんげ」の言葉が大きなエネルギー

ご近所にお裾分けした後の「おいしかったよ」の声や、農業祭で箱買いをしたお客さんから「狭山産はおいしいから地方に送るんだ」というお褒めの言葉を直接いただけることも大きなエネルギーになっています。

直売所(6ページ参照)や例年11月に行われる農業祭(今年は開催中止)では、狭山産のサトイモを購入することができます。サトイモは煮ても焼いても揚げてもおいしい。まだ食べたことのない