

サトイモのおいしさの秘密を「知る」

サトイモの原産地は南アジア。日本では縄文時代から食べられてきたといわれており、ジャガイモやサツマイモよりも前に伝わったとされています。山野で採取するヤマイモに対し、里で栽培されることから「サトイモ」と呼ばれています。

親イモを中心に、子イモ、孫イモがつきます。ひとつの株から、親イモ1個、子イモ5～8個、孫イモ15～20個が収穫できます。市場に出回るのは子イモ、孫イモが中心です。



- 親イモ** 葉柄とつながっている部分。硬くてえぐみがあるため、あまり流通していませんでしたが、調理の仕方によって開発された商品も(8ページ)!
- 子イモ** 親イモに付くイモで、煮崩れしづらいため汁物向き
- 孫イモ** 子イモに付くイモで、粘り気が子イモよりも強く、煮物や焼き物、揚げ物向き

💡 サトイモは長く保存ができます

サトイモはジャガイモやサツマイモと同じ根菜です。土がついたまま涼しいところに置いておけば長期間保存ができます。切り口の部分が赤くなってしまっても、その部分を切り落とせばおいしく食べることができます。

サトイモ

葉柄に蓄えられた栄養分が地中のイモに移り、イモが増えていく。大きな葉と葉柄が枯れると、収穫の合図になる



葉

種イモと土から栄養を得て、枚数や面積を増やし、光合成を行う。生成された養分は葉柄へと流れていく

ようへい 葉柄

葉で作られた養分が蓄えられる。養分の一部は葉柄のつけ根部分に蓄積し、肥大化した部分が親イモになる

種イモ

先端の芽が伸び、蓄えられていた栄養で大きな葉や葉柄が育つ

11月7日(土)にアワビレッジでサトイモの収穫体験会を行います!



狭山のサトイモはどこで買えるの?

- JAI いるま野 あぐれっしゅげんき村
住所: 狭山市大字堀兼2085-1
電話: 2957-0831
- ふれあいファームセンター
住所: 狭山市入間川1166-1
電話: 2956-7001



6月頃



追肥と土寄せ

肥料を追加し、土を寄せる

5月頃



芽出し

成長した種イモの芽をマルチから出す

3～4月頃



植え付け

種イモの植え付け

前年9～12月頃



マルチ敷き

消毒液を入れ、マルチシートを敷く

前年4～8月頃



土作り

堆肥や緑肥を土に入れる

サトイモ
生育スケジュール

