



狭山の隠れたいところを、広報課の職員が取材しお伝えします。

1

今月は、新春特集 2025年 狭山で輝くチャレンジで、JAいるま野さといも部会長の山下真司さん(P7)にお話を伺いました(写真1)。山下さんのお話によると、狭山のサトイモがおいしい理由はまず土壤に恵まれていること。特に堀兼地区は、粘土質の赤土でサトイモ作りに適しています。次に灌漑設備が充実していること。サトイモの生育には多くの水を与える必要があることから、特に夏場の散水が重要になります。こうした条件の良さと生産者の皆さんのたゆまぬ努力により、サトイモの品質が保たれていることが分かりました。取材後には、市内で最も多く生産されている「土垂^{どたれ}」という品種のサ

トイモをご厚意で提供していただきました(写真2)。

この機会に狭山のサトイモの魅力やおいしさをお伝えしたいと思い、実際に広報さやま編集チームで調理して味わってみることに。頂いたサトイモを使って豚汁作りに挑戦しました。JAいるま野の直売所「あぐれっしゅげんき村」で狭山産の野菜を買いそろえ、調理開始。ツルツルしたサトイモの皮を剥くのに苦戦しながらも作り進めていくと、段々と野菜の良い匂いが。具沢山の豚汁が出来上がりました(写真3)。サトイモを口にすると、噛むたびにねっとりとした食感が広がり、旨味とともに口の中でとろけていきました。豚汁のほっこり優しい味が染みわたり、心も身体もポカポカに。疲れが吹き飛びました。

今シーズンのサトイモは、夏場の降雨量に恵まれたため、質の良い出来になったそうです。皆さんも、地元の特産品であるサトイモをさまざまな料理で味わってみてくださいね。



2



3

問合せ 農業振興課へ ☎2937-7543



今月のメニュー

クヌーデル (団子スープ)

今月の食材

ブロッコリー



作り方

- ①フランスパンを1cmの角切りにする
- ②ボウルに①と牛乳、卵を入れて手で練り合わせる
- ③小麦粉と細切りにしたサラミを②に加え、さらに練り合わせて3～4cmの団子にする
- ④鍋にたっぷりの湯を沸かして塩を加え、③を弱火で10分程ゆでる。団子が浮き上がってきたら取り出す
- ⑤別の鍋に、小房に分けたブロッコリー、皮をむいて乱切りにしたカブとニンジンを入れてコンソメスープで煮る
- ⑥⑤が煮えたら④の団子を加えて弱火で10分煮る。塩で味を整える

※団子がバラバラにならないように煮立たせないこと



材料・4人分

- ブロッコリー 1株 ●フランスパン1本(300g)
 - 牛乳50cc ●卵1個 ●小麦粉50g
 - サラミ120g ●塩小さじ1 ●カブ5株
 - ニンジン2本 ●コンソメ(ビーフ)スープ5カップ
- ※コンソメの代わりに好みの量の牛肉でも可

●狭山産の食材を使ったレシピをご紹介
●「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています!



●もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています