

里芋

― 県内一の産地 ―



雨が降った日には、傘にしたくなるぐらい大きい里芋の葉



里芋で、芽の部分が赤い物を赤芽と呼びます。煮物などに適しています。



データ (平成 17 年度)

作付面積 (ha)		収穫量 (t)	
①鹿屋市	218	①鹿屋市	2,870
②和泊町	113	②曾於市	1,820
③曾於市	103	③和泊町	992

※出典：第 53 次鹿児島農林水産統計年報

フライドサトイモの作り方

●材料

食べられる分の里芋を準備

●作り方

- ①里芋を泥臭さが残らないよう丁寧に洗います。
- ②洗った里芋をはしが突き通るまでゆでます。
- ③ゆで上がった里芋の皮をむきます。
- ④むいた里芋をキッチンタオルなどで、十分に水分を取ります。
- ⑤食べやすい大きさに切ってもいいですし、切らないでそのまま、熱した油で、きつね色になるまでじっくり揚げればできあがります。



里芋は、インドやスリランカなどの熱帯アジアが原産地で、日本では、縄文時代中期から栽培が始まったといわれています。もともと芋は、山で採れる山芋のことを意味していたことから、それと区別するために人家・村里で栽培される芋を里芋と呼ぶようになりました。現在、鹿屋市は県内一の里芋の産地として有名で、約 218 ha の面積で栽培されています。

里芋特有のネバネバした粘液質は、ガラクタンとムチンという成分によるものです。ガラクタンには、脳細胞を活性化させ認知症予防や老化防止、免疫力強化などの効能があるといわれ、ムチンには、胃や腸の内壁を保護して消化を促進する働きがあるといわれています。

里芋の品種は 200 種類以上あり、植え付けた親芋を食べる種類、親芋からできる子芋を食べる種類、親芋・子芋の両方食べる種類に分類されています。また、里芋は、稲作が始まる前は主食として食べられていたほか、子芋・孫芋が多く付くことから、子孫繁栄の縁起物としておめでたい席で扱われるなど、日本の食文化に深く関わっています。

【問い合わせ】

市農政課

☎ 0994-31-1117