

ちさんちしょう 地産地消だより

第7回目の地産地消の取り組みとして、野尻地区で育てられた「京いも」を前回に引き続き、小林市地産地消推進協議会から提供していただきました。

京いもの特徴は、粉質で身がしまっており、煮崩れしにくいのが特徴です。また、円筒形で大きいため、皮がむきやすく調理しやすいという点も魅力です。今回提供していただいた京いもで、「京いものうま煮」を作りました。寒い時期には、煮物が合いますね。手間をかけて、大切に育てられた京いもです。感謝していただきますよう

☆京いもは宮崎県の特産品！

宮崎県で育てられている京いもは、明治時代に「台湾いも」と呼ばれていた品種がもとになっていて、戦前から小林市を中心に栽培されてきました。全国の生産量のうち、そのほとんどが宮崎県産です。

京いもは、4月～10月ぐらいで育ちます。種いもから育て、収穫したら、また土に埋め戻して熟成させます。とても手間がかかっています。



◎ 京いもとは？ ◎

さといもの仲間、地上に出している姿がタケノコに似ていることから「タケノコイも」とも呼ばれています。大きいものだと60cmほどの大きさになるんだそうです。



生産者さんに聞きました！

Q. 京いもを育てるのに大変なことはありますか？

A. 4月に植えて、夏の暑いときを過ごしますので、草取りと、芋と芋の間の土を耕すことが大変です。

Q. おすすめの食べ方はありますか？

A. おでんが一番おいしいです。

野尻地区の子どもたちへメッセージをお願いします！

地元でできた野菜をたくさん食べて、元気に過ごしてください。

生産者の川内さん（紙屋）

