

芸濃ずいき



3年前からずいきの栽培をはじめた杉谷隆志さん(左)と多いときで1シーズンに920キロを出荷する坂口幸壽さん(右)

美し国・三重には、昔から栽培されている自慢の野菜があります。今の時季に収穫を迎える「芸濃ずいき」は、なかなか手に入らない貴重な野菜。いったいどんな野菜なのでしょう。生産者の思いとともに、三重が誇る伝統野菜を紹介しましょう。

サトイモの茎「ずいき」 戦前から栽培が盛ん

ずいきとは、ヤツガシラ科のサトイモの茎の部分が育ったもの。漢字では芋茎と記します。芸濃地域では戦前あたりから本格的に栽培され始めました。

「以前は100軒近くが栽培していたんです」と、昔を懐かしむのはJA津安芸芸濃産物産直部会会長の坂口幸壽さん。今でもずいきを栽培している生産者です。

「この辺りの畑の土は、火山灰を含んだ保水性の高い黒墨土。これがイモの生産にぴったりでした。以前は安濃地区でも盛んにつくられていたんですが、今は芸濃



JA津安芸芸濃産物産直部会
会長 坂口幸壽さん「京都以外では四日市や松阪市三雲の市場からも問い合わせを受けることがあります」

地区の30軒ほどの生産者がつくっています」
ずいきの栽培は、露地物ならば春先に畝に種イモを植え、芽が出始めたころに肥料を与えます。その後はほとんど手間をかけずとも育つので、「生産者としては楽をさせてもらえる」と坂口さんは

収穫時期が台風シーズンと重なるので、露地物は強風で倒されないかと心配になることも。葉は収穫のタイミングで取りのぞきます



ニコリ。野生の動物がずいきの畑を荒らすこともなく、虫もつかないので農薬も使用しません。

「手間といえば、雑草の処理くらい」と取材に同席してくれた農家の杉谷隆志さん。

出荷は、露地物が6月末から8月下旬ごろまで。ハウス栽培は5月中旬から始まります。米もつくる生産者としては、田植えを終えたタイミングと稲刈りの手前のタイミングで育てられるので「時間をムダにしないで済む」と杉谷さん。それでいて手がかからない

とくれば、「栽培しない手はありませんよ」とうれしそう。しかし、肥料のやり過ぎには注意しなければなりません。作物の生育には窒素を含む肥料が効果的。だからといって、早く育てるために窒素系肥料をたくさん与えると、ずいき特有の美しい紅色が損なわれてしまうそう。見た目は商品価値を高める上で重要な要素。「気配りを怠らないようにしています」と話す坂口さん。

「美しくておいしい野菜を食べさせていただきたいと気持ちを含め

ながら毎日畑に立っているんです」と続けて話す杉谷さんの言葉が印象に残ります。

もっと多くのずいきを 地元へ流通させたい

「収穫されたずいきの9割以上が京都に出荷されています」と、意外な事実を明かしてくれたのは、JA津安芸芸濃産物産直部会の長谷川彰さん。ずいきは夏の料理に欠かせない食材で、料亭などで重宝されています。そのため芸濃に流通することがほとんど



カットはせずに出荷。カットしてしまうと切り口からすぐに傷んでしまうそう。80センチから100センチの大きなサイズが高値で取り引きされます

なく、地元で生産されているのに食べたことがない人が多いという、いささか不思議な現象が起きている。

坂口さんは、地元の人に知ってもらいたいとの思いがあり、学校給食に取り入れてもらうことを持ちかけました。提案は受け入れられ、食べた生徒たちから「おいしい」という声がかえったそうです。「昔は生産者が多かったのですが、夏の食卓にはよくずいき料理が並んだものです。酢の物と煮物は最高にうまい」と坂口さん。

JAでは、生産者を招いて、ずいきをはじめ各野菜の栽培促進講習会を実施しています。「講習内容に興味を持っていただいた生産者さんには、ずいきの栽培についても具体的な話をしたい」と協力を惜しみません。

国・みえの伝統野菜」のひとつに挙げられています。しかし、生産量は年間約40トンとやや少ない状況。生産者が増えれば、かつてのように地元にも流通することが見込まれます。京都だけでなく、関西、東海地方など、近県に広まることで、ずいきの知名度も向上するはず。「美し国・みえの伝統野菜」としての価値もいっそう高まります。

現在、ずいきが購入できる場所は、JA津安芸芸濃産物産直部会「ファーマーズマーケットみどりの交差点」のみ。残念ながら入荷は不定期とのことですが、「ママに足を運んでもらえたら」と長谷川さんは話します。

みずみずしく、食物繊維をたっぷり含んだずいき。今年はずいひ皆さんもずいきを調理して地元の味覚を楽しんでみてはいかがでしょうか。

夏にぴったり! ずいきグルメ

芸濃でずいきを50年以上もつくり続ける農家の小粥定子さんに、ずいき料理のレシピをうかがいました。

<材料>
ずいき1kg、塩30g、砂糖130g、酢60cc、
きざみショウガ50g、粒適量、ごま適量

- <手順>
- ずいきを3センチに切り、塩をふってかき混ぜる。そのまま2〜3時間置く
 - ずいきを洗って水をよく切る
 - 熱した鍋にずいきを入れて、「から炒り」する
 - しんなりしたら砂糖を入れ、砂糖が溶けたら火を止めて酢を入れる
 - 汁(※)が大量に出るので、粒を入れて吸わせる
※このときの汁はずいきゼリーに使用
 - 好みてきざみショウガを入れて、ごまをふって完成

ずいきの酢の物



ずいきのキムチ和え



- <材料>
ずいき300g、エリンギ2本、ピーマン3個、
ベーコン8枚、塩10g、ごま油大さじ1、
しょうゆ大さじ1、砂糖大さじ1、キムチの薬適量
- <手順>
- ずいきを3センチに切り、塩をふってかき混ぜる。そのまま2〜3時間置く
 - ずいきを洗って水をよく切り、ごま油で炒める
 - エリンギ、ピーマン、ベーコンを加え、引き焼き炒める
 - しょうゆ、砂糖で味をつけ、火を止めてキムチの薬で和える

ずいきゼリー



ずいきはたいへんアツク強いので、調理前には必ず塩をふってくださいね。ゆであつたアツクを抜く方法もありますが、食感が損なわれるので塩をふいて置いておく方がおすすめです。

- <材料>
寒天2本、水900cc、砂糖120g、塩小さじ2、
ずいきの酢の物の汁120cc
- <手順>
- 寒天を煮溶かし、砂糖、塩で味をつける
 - ずいきの酢の物の汁を入れて、ひと煮立ちさせる
 - 型に流し込み、冷蔵庫で冷やす



小粥定子さん

Information

芸濃ずいきが
買えるのは、ココ!

ファーマーズマーケット
みどりの交差点
津市一身田大古曾字西浦670-5
電話/059-236-0831
営業時間/9:00~18:00
定休日/無休