

京のふるさと産品協会

元気印

三二

公益社団法人
京のふるさと産品協会

〒601-8585
京都市南区東九条西山王町1JAビル地下1階
TEL.075-925-8315 FAX.075-366-8316
URL.<http://www.kyoyasai.kyoto/>
E-mail.furusato@kyoyasai.kyoto
Facebook.<https://www.facebook.com/kyoyasai.kyoto>

2021.11 第3号

CONTENTS

- P1 ブランド産品の産地より
- P2-3 生産者インタビュー
(京田辺市 古川様)
- P4 おすすめレシピ
& 協会ご紹介コーナー

えびいも 特集

「えびいも」は里芋の一種で、平成元年にブランド認証されています。

肉質が緻密で、くちどけの良い滑らかな食感が特徴的です。

上記の写真のように湾曲した形状と横縞模様がエビに似ていることから、「えびいも」と名づけられました。小型のえびいもは「こえびちゃん」と名づけられています。

おせち料理などにも使用されており、12月にかけて出荷の最盛期を迎えます。





INTERVIEW
生産者インタビュー
in 京田辺市

JA京都やましろ 京田辺支店
えびいも部会

古川 雅広さん

「えびいも」を28アールもの面積で栽培されており、そのほかにもアスパラガスや水稲も栽培されています。



栽培で大変なことは？

特に大変なのは「夏の土入れ*」と「年末年始の収穫」ですね。

夏の土入れはとにかく暑い!収穫までに3回土入れをやってあげないといけないので、これが大変です。

年末年始の収穫はとにかく寒い! からだがしんどいわけではないけど、まわりは稲刈りも終わって殺風景の中、北風に吹かれながら収穫しています。

*土入れ…えびいもの湾曲なかたちにするため、親芋と子芋の間に土を入れる作業。

えびいもに携わってよかった点は？

他の作物に比べて計画的に休みをとりやすいのがいちばんうれしいですね(笑)

葉物などは毎日収穫する必要がある作物。しかし、えびいもは掘り起こしても、管理さえきちんとしておけば、その日に絶対に収穫する必要はなく、日持ちのする品目です。

その分、収穫の手間は他の作物よりもかかっていますが(笑)

産地の担当者さんにお伺いしました!



JA京都やましろ
京田辺支店
中村 博貴さん

「えびいも」はJA京都やましろで力を入れて取り組んでいる品目のひとつです。選別・出荷規格などを統一するため、年に数回部会員を集めて目合わせ会を実施しております。

ブランド商品として出荷する条件が2つあります。

出荷条件1 縞模様が鮮明なもの

出荷条件2 えび形に尻までなめらかに湾曲し、一定の太さがあるもの

このルールに従って、部会員全員で取り組んでいます。

京都を象徴する品目のひとつですので、今後ともお取り扱いよろしく申し上げます!





栽培のこだわりを教えてください

一番は「たい肥の量」。良い土づくりのためにこれだけは他の生産者よりも多く入れてしています。化学肥料重視ではなく、土を肥やしてあげることで、根の張りを良くしてえびいもを育てています。

あとは収穫したえびいもを出荷できる状態にするために一つひとつ丁寧に磨いています。えびいもの縞模様をきれいに残すために、横向きに丁寧に土をふきとります。

▼一つひとつ丁寧にえびいもを磨いている様子



▼倉庫で保管している大量のたい肥



ズバリ、えびいもの良さはなんですか

えびいもはおせち料理で活躍することが多い食材ですが、他にも幅広く使えることが魅力です。

皮をむいたえびいもを5mm程度にスライスして、揚げると“えびいものポテトチップ”ができます。これが絶品です。



ひとくちメモ

小型のえびいもを「こえびちゃん」と呼称します。規格は6種類あり、ブランド产品として出荷されるのは、M～3Sの4種類となっております。

古川さん含め、栽培面積の大きいえびいも生産者さんは収穫などの作業を効率的に行うため、機械化もすすめております。



実際に機械で株を掘り出している動画をご覧になりたい方は右記のQRコードを読み取ってください。

おすすめレシピ



Let's COOK 

調理時間
15分

お手軽

おやつにどうぞ

えびいもの ポテトチップ

調理方法・
レシピ動画は
こちらをチェック



- 材 料
- えびいも …………… 1個
 - 塩 …………… 適量(仕上げ)
 - 青のり …………… 適量(仕上げ)

- 作 り 方
- ① えびいもの皮をむく
 - ② えびいもを5mm程度にスライスする。
 - ③ 熱したフライパン全面に油をひく。
 - ④ 両面を焼く。
 - ⑤ お皿に盛り付け、塩と青のりをかけると完成



出荷のお知らせ

- 京こかぶ
- えびいも
- 堀川ごぼう
- やまのいも
- 聖護院かぶ
- 聖護院だいこん
- 金時にんじん

11月の出荷

- 花菜
- くわい

12月の出荷

- 京みず菜
- 京壬生菜
- 九条ねぎ
- 京丹波大黒しめじ

は、引き続き出荷しています。

Check

産地情報

出荷時期

については

京のふるさと産品協会



HYOYASAI.KYOTO



または

ぜひ
ご覧ください!

でも発信しております!

