

京のふるさと産品協会

元気印

ミニ

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1京都JAビル地下1階
TEL.075-925-8315 FAX.075-366-8316
URL.https://kyoyasai.kyoto/
E-mail.furusato@kyoyasai.kyoto

2026.2 第14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)
- P4 協会紹介コーナー

えびいも特集

「えびいも」は、里芋の一種「唐の芋」を用いて栽培し、特殊な土入れ作業を行うことで、独特の形状に育てたものです。

安永年間(1772~81)、青蓮院宮が長崎から持ち帰った里芋を、宮様の従者が土入れをして丁寧に育てているうちに、皮に縞がある大きなえびのような形をした芋が採れるようになったことから「えびいも」と名付けられたとか。

肉質が緻密で煮込んでも形が崩れないのが特徴の「えびいも」は、数ある京の伝統野菜の中でも最高のうま味を持つものの一つと言えます。

ブランド産地





京vegeアンバサダーによる

INTERVIEW

生産者インタビュー

in 京田辺市

JA 京都やましろ

小山 順義さん

幼少期には、農家の定番「里芋料理」が毎日のように出され、食べるのも見るのも嫌という時期もありました。大人になってから、親戚が栽培していた「えびいも」を食べた時の美味しさに感動し、自ら栽培を始めました。

「えびいも」が育つ環境を教えてください

「えびいも」は畑、水田どちらでも栽培は可能ですが、山城地域では、水の管理(用水・排水)が容易な水田での栽培が主流です。

山城地域の土壌はきめ細かくしっとりとした煮崩れしない「えびいも」の栽培に向き、消費者のみなさんから高い評価を受けています。

「えびいも」は連作に向かず、約5年の間隔を空けて栽培します。



「京vege アンバサダー」とは?

京野菜の魅力を若い世代の視点から発信するために任命された大学生達のことです。

今年度は第4期生として、5名の学生を任命し、各種イベントにおいて「京」のブランド製品のPR活動を行っています。



「えびいも」はどのように成長するのでしょうか？

「えびいも」は、「ずいき(里芋の葉柄)」の株元が太って芋となります。親芋→子芋→孫芋と順番に大きくするためには、4月下旬の定植から、数回の土入れ、追肥、水の管理、親芋ずいき切除等を10月の収穫間際まで、ほとんど手作業で行うことで良質な「えびいも」ができます。



保存方法やおすすめの調理方法を教えてください



掘りたての「えびいも」も美味しいですが、私は数日保存、熟成させると風味が増し、大好きです。

なお、10℃前後の一定の温度を保つ工夫をすれば、1か月程度保存することができます。

調理の際には、「えびいも」の皮を厚めにむき、必ず下茹でしてアクを抜いたほうが、美味しくいただけると思います。

えびいも料理としては、煮炊きが定番ですが、「ぶた汁やグラタン、シチュー、コロッケ、素揚げ等」ご家庭で様々な調理法で美味しく食べることができます。

やりがいを感じる瞬間はありますか？

「えびいも」は、土の中で成長しますので、名の由来でもある、独特な「えび反り」にするには、「圃場、気象条件、栽培手間の掛け方、栽培経験」などの条件が整うことが必要なので、「毎年一年生」との思いで作業をしています。

真夏の栽培作業を乗り越え、伝統的な良い形の「えびいも」を収穫できた時や、出荷物が高い評価を受けた時の喜びはひとしおです。

また、消費者のみなさんに広く食していただける食材となるように、生産の拡大に協力していきたいと思っています。





えびいもと^{ぼう だら}棒鱈のたいたん

材料
(4人分)

- えびいも 4個
- 棒鱈(水戻ししたもの) 300g
- ゆず(黄) ¼個
- だし汁 400ml
- 酒 100ml
- Aみりん 30ml
- A砂糖 60g
- Aしょうゆ 45ml
- A薄口しょうゆ 55ml

作り方

- ① 棒鱈は、米のとぎ汁でゆでてやわらかく戻し、水で洗った後、鍋に入れてだし汁、酒を入れて中火にかける。
- ② 「えびいも」は、皮をむいて水に浸けてアクを取り、①の鍋に入れて一緒に弱火で煮る。
- ③ ②の「えびいも」がやわらかくなったら、Aを入れて弱火で煮含める。
- ④ ③の「えびいも」と棒鱈を取り出し、煮汁のみを半量ほどに煮詰めて「えびいも」と棒鱈にかける。
- ⑤ 器に④を盛り、ゆずの皮をせん切りにしてのせる。

他にもえびいもを使用したレシピはこちらをチェック



京のブランド産品

友だち追加はこちら↓

 LINEファンクラブ

友だち募集中



公益社団法人 京のふるさと産品協会では、安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産された京都の農林水産物の中から厳選したものを「京のブランド産品」として認証しています。

この度、「京のブランド産品」の魅力やイベントなどのお得情報を発信するため、LINEファンクラブを開設しました。

 京都

※登録商標