

へふるさとの食卓

# みんな「食べて」大きく変わった

180

和歌山大学  
食農総合研究センター 客員教授  
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

## つくねいも(だいじょ) 南方生まれの「だいじょ」

那智勝浦町で農業をされている友人から採られたつくねいもを頂いた。大きな塊状やグローブ状で、土の匂いが新鮮だ。

この「つくねいも」は南アジア原産の「だいじょ」だ。ややこしいことに、九州地方や当地では「つくねいも」と呼び、東海地方などでは「芋」と呼ぶ。大半が自家消費で市場にはほとんど出回らない。彼から「宿題を頂いた。この芋は熱帯系のヤマイモの一種だがいつ当地にやって来たのか。」

ヤマイモとはヤマノイモ科のうち、地中に芋ができるものの総称。日本ではざつくりと「山芋」と呼び、長芋、仏掌薯、銀杏芋、自然薯、大薯などの種類がある。漢字は外見をよく表している。だいたい代表される南方系のヤマイモ

は、原始的な農耕が発生した東南アジアからフィリピンを経て台湾、琉球の島々へ伝わったとみられている。黒潮ルートといえる文化の伝播である。古代、黒潮の流れとともに紀伊半島にも伝わったとすれば口マンがあるがどうだろう。しかし、だいじょの伝統的栽培圏は奄美大島辺りまでで、それ以北は後に新しく伝わった

と研究者は考察している。「奄美大島では普通に食べている」とは鹿児島島の友人。奄美大島では「コウシヤマン」と呼ばれ、肉色が赤と白の2種あり赤色は祝い事にも使われる。大きな小芋ができるので緑縁も良い。

1974年、鹿児島県では東南アジアから多数のヤマイモを採集し、品種選定を行い産地導入を図った、との記録がある。その後、だいじょ栽培に関するさまざまな農学研究が見られる。並行して地域の野菜作りの達人や植物の先生が積極的な伝播役になったのかもしれない。



だいたい寒さに弱く、収穫は霜が降りる頃までに終わらせる。種芋は15度以下では腐るので、暖かくして翌年の植え付けまで保存する。

「戦前には作っていなかった気がする」「那智勝浦町の古老」

「嫁ぎ先の近所の野菜作りが得意な方から『作ってみるか』と種芋をもらった(古座川町、90歳)。古座川中流域の七川地区では「タイホイモ」と呼んでいた。古座や太地でも作っていた。植物に詳しい中学の先生から種芋をもらった(太地町、88歳)。記憶の中で年代は定かではないが、今から40〜50年前の話だろうか。」



赤玉土に入れ、発泡スチロールの箱に入れ縁側や居間に置く。もみ殻や新聞紙にくるんで段ボール箱に入れ居間で保存。こたつに入れたりする。という人もいた。南方生まれの芋を大事に育てる工夫だ。

和歌山で「つくねいも」と呼ぶ「だいじょ」の来歴はよく分からなかったが、ひとときわ粘りが強く、武骨な風貌に野生的な味。強い個性は、はるか熱帯アジア生まれのルーツを主張している。

### レシピ だいじょ(つくねいも)のどろろ すりおろすと強力な粘り 野性的で濃厚な味と香りをいただく

- 【材料】だいじょ(つくねいも)
- 【作り方、食べ方】洗って、皮が厚いのでむいてからすりおろす。
- ①どろろそのまま/どろろご飯にも山芋の中でも最高レベルの強力な粘りがおいしい。すって数分で茶色く変色するが、味は変わらない。強い粘りがあるので、どろろご飯にはだしのばして使うとよい。
- ②たんこ汁にどろろをそのままスプーンですくって沸騰している湯に落とし、みそ汁や鍋の具にとろろに片栗粉を少しまぶしてもよい。
- ③お好み焼きやねぎ焼きに お好み焼きに入れたり、ねぎ焼きにしてももちもちふんわり出来る。
- ④磯辺揚げにどろろをフリで巻いて揚げるとどろろにお好みで下味を付けてもよい。
- \*短冊切りにしてわさびしょうゆなどで。酒のあてにいい。
- \*汁物として煮るとあっさりとした芋の味で、やさしい風味になる。



だじょとホウレン草のキッシュ風卵焼き、粘りがすごい、すりおろしにホウレン草を加えたりお好みでもおいしい、すってすぐに茶色くなり始める

湯崎真梨子(ゆざきまりこ) 和歌山大学 食農総合研究センター 客員教授



農家のSさんと収穫した大きなだいじょの株。芋のつるが伸び上がり緑の葉が生い茂る(後方)



次回12月24日(土)付掲載予定