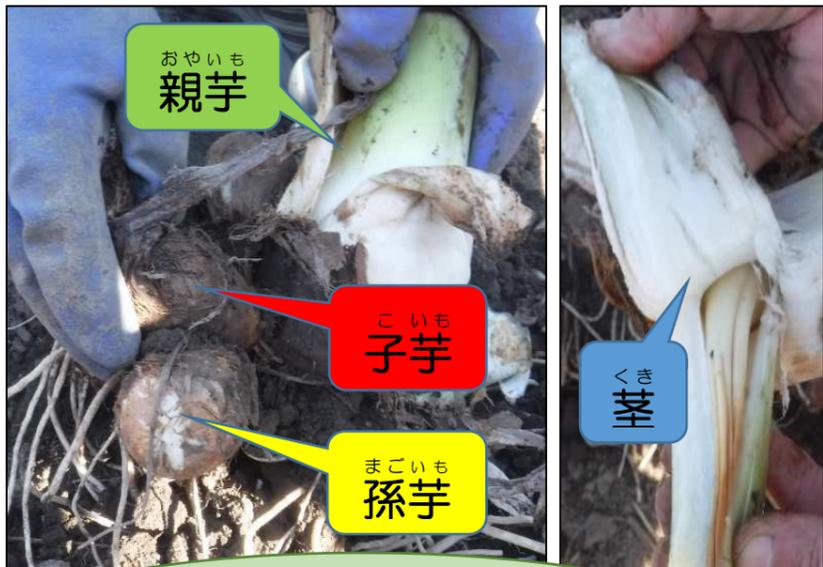


# 上里の地場産物

## ～里芋の巻～



5月に新玉ねぎを納めてくださった富田さんが「里芋」を育てているという情報を得たので、畑へ取材に行ってきました！



富田さんが育てているのは「蓮葉芋」という品種です。蓮の花に似た葉の形をしていることからこの名前がつきました。傘として使えるくらい大きい葉です。茎は内部がスポンジ状になっていて、水を効率良く吸収できる仕組みになっていました。

蓮葉芋は親芋に子芋、子芋に孫芋がくっついた構造になっています。子芋と孫芋を食べ、親芋は捨てられてしまいます。じつは、親芋は、子芋が大きく育ったものです。前の年に収穫した子芋を、土の中やビニールハウスで3月まで保存し、畑に植えると、新たな里芋が育ちます。富田さんの里芋はなんと40代目！子が親になって次世代へ受け継がれていく様子は、私たち人間と同じですね。

蓮葉芋は手がかゆくならないことと、えぐみがないので食べやすいことが特徴です。「煮物」にして食べるのがおすすめです。または、芋をラップでくるみ、レンジで3～4分加熱して、塩やみそをつけて食べると絶品ですよ☆今年は、富田さんが育てた里芋を「上里さといものそばろ煮」にして給食で出しました。お味はいかがでしたか？

なんでもいっぱい食べて、元気な学校生活を送ってください。



《生産者の富田 進さん》

～「上里さといものそばろ煮」が、みんなのもとに届くまで～



収穫の時期が1番忙しくて大変

業者の人が力を貸してくれて、食べやすい大きさに切ってくれました！

じっくり煮込みます



本庄上里学校給食センター