

キラリンピッカの食育掲示物

つち なか ふ 土の中で増えるよ！「さといも」



やま 山でとれるいもを「やまいも」と呼ぶのに対し、さと 壘でとれるいもを「さといも」と言います。しゅうもん 縄文時代には日本に伝わり、さつまいもやじゃがいもが伝わる江戸時代までは、いもと言えど、やまいもやさといものことを指していました。

「さといも」って、どんないも？



どんどん増える？縁起がよい「さといも」

さといもは、茎の部分が大きくなったいもで、土の中にできます。株の中心に大きな「親いも」があり、その周りに「子いも」ができます。さらにその周りには「孫いも」ができることから、縁起がよいものとされています。さといもの旬は秋ごろですが、冬まで保存しておくことができるため、正月料理にもよく使われる食材です。



食べるいもの部分で種類が違う？

さといもは、親いも、子いも、孫いものどれを食用とするかによって種類が分けられます。また、いも以外にも葉を食べる品種もあります。



きょう 京いも
(親いもを食べる)



や 八つ頭
(親いもと子いもを食べる)



えびいも
(子いもと孫いもを食べる)



すいき(いもがら)
みぎ かんそう
右は乾燥させたもの
(茎の部分を食べる)

給食でもさといもをたくさん使っています！



給食で使われるさといもは、すべて滑川産です。市内でとれたさといもを、給食では冬野菜たっぷりのカレーライスやクリームシチューのほか、おでん、いと煮などに使用したり、さといもコロッケにしたりしてたくさん登場しています。今が旬のさといもを味わっていただきましょう！