

# 柏やさい通信 VOL.17

## ～農家と飲食店の出会いの場～



旧沼南町や、柏市南部で古くから栽培されてきた里芋。  
品種改良が進んでいる今も、一部には古くから地域に  
伝わる品種を栽培している農家もいる。



林 輝男さん

土作りにこだわり、JRAの施設と協力して作った安全な堆肥を使用している。自慢の里芋は、長年地元で伝わる昔ながらの品種を作り続けている。農菜土のメンバーとして、体験農園の運営にも携わる。  
柏市片山 在住

東南アジア原産の里芋が日本に伝わったのは縄文時代とされており、稲作よりも先に栽培植物として定着していたと考えられている。山芋に対して、里に生えている芋という意味で『里芋』と呼ばれるようになった。古くは、万葉集にも登場しており、日本人の食生活とは深い関わりを持つ作物のひとつである。平成27年度農林水産省作物統計によると、生産量日本一は千葉県、2位埼玉県、3位宮崎県となっている。

千葉県内の主な産地は八街市、富里市、山武市となっており、9月から2月頃まで市場に多く出回っている。平成19年には、千葉県農業研究総合センター（現千葉県農林総合研究センター）が10年の歳月をかけて開発した新品種「ちば丸」が誕生し、平成21年から本格的な出荷が始まっている。また、館山市茂名地区では一年の豊作や無病息災を祈願する「里芋祭り」が行われ、国の重要無形民俗文化財に指定されている。

柏市内では、古くから里芋栽培が行われており、旧沼南町片山地区の林さんのお宅では、昔から地域に伝わる品種の栽培を続けている。秋に収穫した里芋は、穴を掘って貯蔵し熟成後に出荷



することで、粘り気が強く、まるでトロ口芋のような食味になると評判が高い。また、篠籠田地区では里芋の親芋の芽を軟白栽培した『根芋（ねいも）』の栽培が行われている。品種の違いを楽しむのはもちろん、茎まで利用できる里芋。余すところなく味わっていただきたい。



《柏産内で栽培されている里芋の事例》

①写真左から：【土垂れ】

関東地方では、里芋といえば土垂れというほど定着している品種。主に子芋を食べる。特有の滑りがあり、加熱すると粘りもでる。一部地元の直売所などでは、親芋も出回る場合がある。

②【八つ頭】

小芋と親芋が分球せず、入り組んだ塊になるのが特徴。煮物にしても煮崩れせず、粘りが少なくホクホクの食感になる。末広りの「八」と、子孫繁栄や人の「頭」になるようにとの縁起ものとして、おせち料理によく利用される。千葉県や茨城県が産地。

③【京芋（タケノコイモ）】

見た目がタケノコに似ていることから、タケノコイモとも呼ばれる。親芋がタケノコのように地上に頭を出す。煮物に適している。京都で作られる「京芋（エビイモ）」とは別物。

④【根芋（ねいも）】

全国でも、柏市にしか出荷組合がない希少な野菜。里芋の親芋の芽を軟白栽培したスプラウト。栽培に使用するのは米ぬか、藁、粳殻のみで、化学肥料や暖房設備などは用いず、米ぬかと藁の発酵熱を利用して育てる。独特のアクがあり、調理の際はアク抜きが必要。2017年現在、組合員は市内に4軒のみ。

⑤【芋茎（ずいき）】

里芋やハス芋の葉がらを指す。乾燥させたものは、古くから保存食として利用されてきた。



【里芋のガレット ブルーチーズ風味と牛肉のパテ  
パートフィロ包み焼き 赤ワインとブルーチーズのソース】  
里芋、ブルーチーズ、ベーコンを合わせたガレットは、外側のカリッとした食感と里芋のねっとりした食感が絶妙。ベーコンとチーズの風味が、牛ひき肉のパテの旨みを引き立てる。パートフィロのパリパリの食感も楽しい。2種のソースのバランスも抜群。



オーナーシェフ：渡辺 正明さん

【ビストロ ペイザンヌ】

千葉県柏市旭町2-5-1 リッツヴィラ柏B 04-7144-3228

ランチタイム：11:30～Lo14:00

ディナータイム：18:00～Lo 21:00 定休日：水曜日

柏駅西口で本格的なフレンチが食べられると評判のお店。森をイメージしたという店内は、温かく優しい雰囲気。「地元生産者とのつながりを大切にしたい」と語るシェフ。顔が見える新鮮野菜を使ったお料理と、こだわりの自然派ワインを目当てに訪れる地元ファンが多数。

## 《直売所紹介》

### 今採り農産物直売所 かしわで

住所：柏市高田100番地

電話：04-7141-6755

営業時：9:00~18:00（水曜定休）



1月・2月のおすすめ野菜  
里芋、かぶ、ネギ、大根、  
キャベツ、白菜など

### 【お知らせ】

#### ●次号予告

次回18号では、「パクチー」の話題を  
ご紹介します！

#### ●イベント情報

・2月19日（日）いちごPRフェア

道の駅しょうなん

#### \*\*\*路地裏マルシェ情報\*\*\*

毎週水曜14時30分~15時30分まで開催の路地  
裏マルシェが、昨年11月からダブルデッキ上にて『夜  
マルシェ』を開催中。時間は、水曜日17時30分~  
18時30分まで。詳細は、路地裏マルシェフェイス  
ブックページをご覧ください。

### 【編集後記】

みなさま、新年あけましておめでとうございます！今年も、『柏やさい通信』をどうぞよろしく  
お願いいたします。

年が明け、昨年末からの野菜の高騰はひと段落  
し、市場でも野菜の価格が安定してきました。

柏市内の畑でも、冬野菜が順調に育っています。  
柏市が特産の小カブや、白菜、大根、ネギなども  
朝晩の寒暖の差で、甘みが増してきました。また、  
彩りにぴったりの菜の花類も出始めました。昨年  
秋に収穫して、熟成が進んだ里芋やサツマイモな  
どのイモ類もおすすめです。また、お待ちかねの  
イチゴの出荷も始まりました！

柏市内では、多くの野菜や  
果物が栽培されています。今  
年も張り切って、柏野菜のア  
レコレをみなさんにお伝えし  
ていきたいと思ひます！



### アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、  
柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブラン  
ド構築に努め、地産地消費を推進することを目的としています。

発行：平成29年1月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143