



特集

海老芋

えびいも 海老芋。

磐田市が生産量日本一を誇る

市を代表する作物だ。

海老のように反り返った形と

しま模様が特徴的で、

肉質はしつとりとして

きめが細かい。

高級食材として重宝される海老芋だが、

年々生産量が減少し、

後継者問題と相まって

存続が危ぶまれている。

まちの名産「海老芋」を

あなたは知っているだろうか？



秋

分の日を迎え、気候も秋らしくなってきた9月22日、

今季の海老芋の集荷が始まりました。磐田市加茂にあるJA遠州中央園芸流通センターには、収穫されたばかりの海老芋が運び込まれ、形状や大きさ別に28種類に分類後、箱詰めされました。

今年7月の長雨や8月の猛暑による天候不順で、海老芋の生育にとって厳しい条件が続きましたが、生産者の努力により、例年並みに品質の良い仕上がりになったようです。磐田産の海老芋は、料亭やおせちの高級食材として、約9割が東京や大阪といった大都市圏へ出荷されています。例年なら安定した需要の中、高値で取り引きされていますが、今年は新型コロナウイルス感染症が外食産業に大きな打撃を与え、その需要や相場の変化がどの程度になるのか先行きは不透明です。

この日センターに運び込まれた海老芋は約1ト。JA遠州中央の担当者によると、今年は前年並みの約320トの出荷が見込まれているようです。海老芋が磐田で栽

データで見る海老芋

市内で海老芋栽培を営む生産者の多くは、JA 遠州中央の海老芋部会に所属しています。

海老芋部会に所属する生産者は、年々減少傾向にあり、20年間で約半数まで減少しました。また、年によってばらつきはあるものの、生産者の減少に伴い海老芋の生産量も減少傾向にあります。

○生産者数



○生産量



(データ提供：JA 遠州中央)



培されるようになって約100年が経ち、その生産量は日本一を誇るまでになりました。現在でも、全国シェアの多くを磐田産が占めています。高齢化により引退する生産者が増え、生産量も以前に比べ大きく減少しています。

また、海老芋は生産量日本一でありながら、その多くが県外で消費されるため、市民にとって馴染みが薄い要因となっています。磐田市を代表する作物である海老芋について、市民の皆さんにもっと知って好きになってもらいたい。今回は海老芋を特集します。

Chapter 1

海老芋を



高級食材にして縁起物

独特の形と味



(写真①)
海老芋 [子芋]

海老芋はサトイモの一種である唐芋とういもを特殊栽培した根菜です。反り返った独特の形や茶色のしま模様がエビに似ていることから「海老芋」と呼ばれるようになったと言われています。(写真①)

また、海老芋は株の中心に大きな「親芋」があり、親芋の周りに「子芋」ができ、その子芋からさらに「孫芋」ができていきます。(写真②)このように親・子・孫と増え続けていくため、子孫繁栄の象徴とされ、縁起の良い食材として正月料理をはじめ多くの慶事に用いられています。

海老芋の反り返った独特の形状は、親芋から発生する子芋の付け根に圧を加える土寄せなどの独特な栽培を行うことで、エビのような形に肥大させています。

海老芋の肉質はきめ細かく、とろけるような食感があり、煮崩れしにくいのが特徴です。味が良く、煮てもくずれたり黒くなったりせず、おでんや煮物、細工料理にも向いているため、京料理の食材としても好まれています。

栽培方法が特殊なことから生産量が極めて少なく、希少な食材として高値で取り引きされています。

掘った瞬間に感情があふれます

—海老芋栽培で苦労することはありますか

いいものを作るためにやっていることなので、苦労と思ったことはありません。確かに疲れることはありますが、その分育てた芋ができたときの楽しみがありますね。

—海老芋栽培で喜びを感じる時はいつですか

収穫のときは喜びも悲しみもあります。形が良く大きかったらうれしいし、長かったり小さかったりすると悲しいし、掘った瞬間に感情があふれてきますね。

—海老芋農家が減っていることをどう思いますか

大変な仕事なのでやめていくことはわかります。機械化が難しい作物ですが、ある程度の機械化ができれば、若い人や私のような定年後の方が始めやすくなると思います。

海老芋農家歴 12年

鈴木 保雄さん

Suzuki Yasuo

海老芋人物 FILE ① 農家



海老芋の始まり

江戸時代中期の1770年代に、青蓮院宮が長崎から持ち帰った芋を、京都市祇園の「平野屋いもぼう」の祖先に栽培を託し、丁寧で育てているうち、皮にしまがある大きなエビのような形をした芋が採れるようになったことが、海老芋の始まりと言われています。

その後、京野菜の一つとされる海老芋が磐田へやってきたのは、1927年(昭和2年)になります。



(写真②)
収穫後の海老芋

磐田、海老芋の一大産地へ

昭和初期に井通村(現豊田地区)で農協の組合長だった熊谷市郎氏が、昭和の不況脱出の試みとして模索した将来の特産になる新作物の一つが海老芋でした。気子島地区で栽培が始まり、生産販売の基礎ができる1935年ごろから大々的に販売されるようになりました。天竜川流域の肥沃で水はけの良い土壌が海老芋の栽培に適していたこともあって、竜洋地区や豊岡地区などにも急速に普及し、現在の磐田市は海老芋の一大産地として定着するようになりました。

一方、本場とされる京都やその周辺地域では、海老芋畑が居住地に変わっていったため、徐々に生産量が減少し、主な生産地は磐田へと移っていききました。現在では磐田市のほかに、京田辺市などの京都府山城地域や大阪府富田林市などでも栽培されていますが、栽培方法が特殊なため、競合産地はほとんどなく、全国シェアの多くを磐田産が占めています。

(参考：豊田町誌 通史編)

海老芋人物 FILE ② 農協

磐田の海老芋はブランドです

—海老芋はどのように出荷されていますか

大都市圏などの市場へはJAを通じて出荷されています。個人で売買すると値がつきにくいこともありますが、「JA遠州中央の磐田産海老芋」にブランド価値があるため、高値で取り引きされています。

—海老芋農家の後継者問題をどのように考えていますか

海老芋は手作業が多いため、1人の農家が耕作面積を広げることが難しい作物です。農家の減少は収穫量の減少に直結するため、非常に重要な問題です。海老芋部会では新しく海老芋農家を始められる方に対して、「担い手講習会」を実施し支援しています。海老芋はしっかり栽培すれば収益が多く見込める作物なので、新しく農業を始められる方にも挑戦してもらいたいですね。

JA 遠州中央 園芸課

深谷 浩史さん

Fukaya Hirofumi





6月 芽かき



5月 葉かき (1回目)



4月 畑定植



3月 種伏せ込み

Chapter 2

海老芋を



海老芋の希少性は、その独特の栽培方法にあります。親芋、子芋、孫芋の中で、特に価値が高いのは子芋です。この子芋を肥大させ、海老芋らしく湾曲させるため多大な労力をかけることで、価値を高めています。

唯一無二の作物を作る

芋を肥大させるための重要な作業となるのが芽かきと葉かきです。芽かきにより肥大させる子芋を限定し、親芋の葉かきを行うことで、子芋の生長を促します。そして、子芋が肥大するスペースを確保するために土寄せを行います。親芋と子芋の間に何度も土を入れることで、土の重さにより形状が湾曲していきます。

「楽しいことを仕事にしたい」

一から作る農家になってみたかった

―農家になろうとしたきっかけは

この事業に参加する前は、10年ほど調理師をしていました。仕事を通じて料理に使う野菜そのものに関心を持ったことや実家が農家で幼い頃から農業が身近だったこともあって、5年ほど前から農家になることを意識していました。

―海老芋を選んだ理由は

家業を継ぐ話もありましたが、新しい知識を学んで、一から始めたいという思いがあったので、いろいろな作物を調べました。海老芋は単価も良く全国シェアも高いのに、市内の農家が減っていると聞いたので「もったいないな」と思っていました。そんな時に今回の承継事業の話を知り、こんな機会は滅多にないと思い農家になる決意を持って参加しました。

―転職に不安はありませんでしたか

実家のこともあり農家になることへの抵抗は少ない方だと思っていましたが、それでも不安はありました。周りの人からの反対もありましたけど、それでも誰かに影響されるわけではなく、自分の力で一から作り上げる農家をやってみたいという気持ちの方が強かったです。

―実際に研修を受けてどうでしたか

農業を教えてもらう機会はなかなかないので、良い機会をいただけたと思っています。何より収穫の喜びを知れたことが良かったです。

―将来の目標は

「楽しくできる農家」になりたいです。作ることに喜びを感じて、いつまでも楽しんでいきたいですね。



10月～2月 収穫

8月 親芋葉かき

7月 土寄せ

これらの作業は、主に6月～8月の炎天下の中、一株一株手作業で丁寧に行う必要があります。この作業の出来により海老芋の価値が決まってしまうため、手を抜くことは許されません。

海老芋が他地域に普及しない理由の一つとして、他の作物と異なり機械化できない作業が多いことが挙げられます。海外の安価な農産物や企業による機械化農業のあおりを受けにくい作物ですが、一方で生産者一人で栽培できる面積には限界があり、体への負担も大きいため、磐田市でも生産面積の維持が大変難しい課題となっています。

海老芋栽培を継承する

磐田市では、市内の伝統野菜である海老芋の生産を継承し、将来につなげていくため、特産品（海老芋）承継事業を始めました。職人芸とも言えるべき海老芋の栽培は、素人が容易に参入できるものではありません。1年目となる今年は30代の若い研修生2人が熟練の現役生産者の下でその技術を学んでいます。

海老芋人物FILE③ 後継者

令和2年度特産品（海老芋）承継事業研修生

柳沢 大地さん

Yanagisawa Daichi

1989年生まれ。31歳

市内豊岡地区在住。実家は柿農家





Chapter 3

海老芋を

極める

海 老芋は高級食材として、その多くが京都のほか東京や大阪などの大都市圏を中心とした県外に出荷されています。

味が良く、多様な調理ができる海老芋は、さまざまなお店で重宝されています。海老芋を使った料理では、棒鱧ぼうだちと一緒に炊き合わせた京料理が有名です。煮崩れしにくい特徴を生かした煮物は、おせち料理で使われることも多いようです。

海老芋が旬となる10月から3月ごろまで、全国の市場を通じて磐田産の海老芋が流通し、日本料理やおせちなどに姿を変えています。



海老芋の文化揚げ

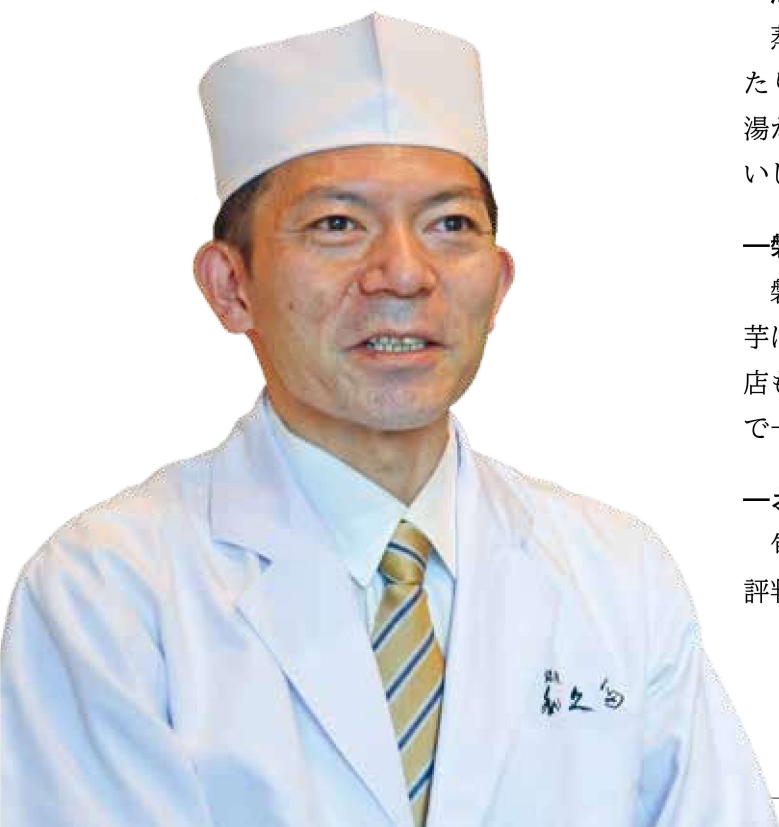


海老芋の蕎麦の実あん



海老芋の土鍋御飯

芋の中で一番おいしい



—海老芋はどのように調理されますか

蒸して田楽にしたり、茹でてダシを含ませて唐揚げにしたりなど、いろいろあります。ご家庭で料理される際は、湯がいて食べやすい大きさに切り、油で揚げるだけでもおいしいと思いますよ。

—磐田産の海老芋の良さはどんなところですか

磐田産の特徴はホクホク感が出やすいことですね。海老芋は主役にもなれるし、合わせることもできます。どのお店も使いやすい、使いたい食材だと思いますし、お芋の中で一番おいしいと思っています。

—お客さんの評判はいかがですか

旬になる秋から3月ごろまで良く使っていますが、大変評判が良く、特に女性に好まれていますね。

銀座 和久多 店主

亀山 昌和さん

Kameyama Masakazu

高級食材海老芋

東京銀座にある日本料理店「銀座 和久多」では、厳選された食材と卓越した技術により提供される懐石料理の中で、磐田産の海老芋が使用されています。

旬の素材の味わいを楽しんでいただきたい

店主の亀山昌和さんは、季節感を大切に「旬の食材を持つ素材の味が十分に伝わる料理をお出ししています」と話します。京都で過ごした修行時代に学んだ海老芋料理は、亀山さんの得意料理の一つです。旬の時期は、海老芋の素材の良さを最大限に生かした一品を提供しています。

関西産はクリーミーで磐田産はホクホクしやすいなど、地域によって少し特徴も異なるという海老芋。市場では多くの海老芋が取り引きされ、磐田産海老芋もブランドとして確立しているそうです。

磐田の生産者が丹精を込めて育てた海老芋は、遠く離れた地でもくの方の舌を楽しませています。



銀座 和久多

東京都中央区銀座8丁目3-1 銀座時傳ビル5階
☎ 03-6215-8018

Chapter 4 海老芋を



地産地消と海老芋

その多くが県外へ出荷されてしまいう海老芋ですが、とよおか採れたて元気むらのほか、JA遠州中央のファーマーズマーケットや直売所では、農家直送の新鮮な海老芋を手頃な価格で購入することができます。また、市内でも海老芋を生かしたさまざまな商品を楽しむことができます。

磐田が誇る自慢の海老芋をぜひ、身近なところで味わってみませんか。



とよおか採れたて元気むら

とよおか採れたて元気むら
店長

鈴木 信子さん



約 50 人の地元海老芋農家さんが丹精込めて育てたおいしい海老芋を販売しています。自信を持ってお届けできる元気むらを代表する商品です。大変人気で地方発送も承っています。

ココで買える!
地元の逸品



採れたての農産物を中心とした市内豊岡地区で生産・加工された地場産品を主に販売。

営業時間／午前 9 時～午後 5 時

※火曜および年末年始は休み

ところ／磐田市下神増 1148

☎ 0539-63-0255 FAX 0539-63-0252



揚げた海老芋に甘辛のたれをからめた海老芋家庭料理の定番メニュー！

海老芋の揚げ煮

これぞ定番



ゆでた海老芋（孫芋）の皮をむき、しょうが醤油に付けるだけ！

ゆで海老芋

お手軽簡単

市内で購入できる海老芋を使ったおすすめ家庭料理を紹介します。

元気むら店長による
海老芋おすすめ調理術



磐田南部どっさり市
店長
近藤 弘一さん

家庭用はもちろん、ギフト用の海老芋は多いときに1日50箱も売れるほど人気です。冷凍のJAオリジナル磐田えび芋コロッケも販売していますので、ぜひお越しください。



JA 遠州中央管内外の生産者が育てた新鮮で安全安心な農産物や加工品をどっさり販売。

営業時間／午前9時～午後6時

※年中無休（年始・盆明けを除く）

ところ／磐田市前野 2765-2

☎ 0538-21-4500 FAX 0538-21-4501

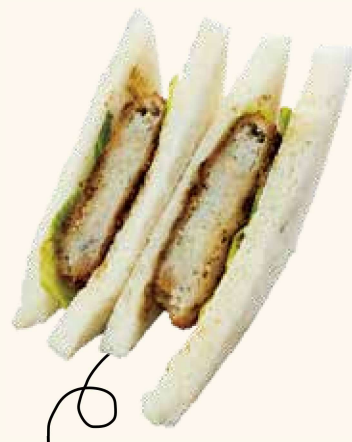


で買うなら

ファーマーズマーケット
磐田南部どっさり市

ココで買える!

地元の



えび芋コロッケサンド

〔サン太郎磐田南部どっさり市店〕

※どっさり市店舗外にテナントあり

海老芋パイまん〔石川屋〕



※イワタノゴハン（30ペー
ジ）では、「海老芋の揚げ
煮」のレシピを掲載して
います。ぜひご家庭で挑
戦してみてください。



子どもも大好きなカレー
やシチューは煮崩れしに
くい海老芋と相性◎

海老芋カレー

子どもも大好き



ゆでてつぶした海老芋と
大葉をレンコンで挟みま
す。焼きもおすすめ！

海老芋と大葉の
レンコンはさみ揚げ

ちよっと一工夫