

えびいも講座

ブランド産品として出荷できる条件は2つ

1 縞模様が
鮮明なもの

2 えび形に尻まで
なめらかに湾曲
し、一定の太さ
があるもの



えびのような形をしている理由

株元に土を入れて子芋を押し曲げるように親芋から離す“土寄せ”を何度も行うことでえびのような形になります。5月から9月にかけて年に3〜4回行います。

土寄せは長年の経験が必要とされ、曲がり具合は農家の技です。



京都では、小さな40〜70gの子芋、孫芋を“こえびちゃん”といいます。見つけたらぜひ買ってみてね〜



子芋(えびいも)がえびのような形に！
そして、子芋に孫芋もつきます。

茎が折れたら、収穫の合図

茎が折れて葉が枯れたら、収穫の合図です。お手製のすきを使い、芋を傷つけないように土を絡めてゴロンと掘りだします。芋を傷つけないように掘り起こすのは、至難の技です。



収穫の様子は
コチラ



すきの重さにベルメール
編集部員もびっくり😓
掘り起こすのも重労働

えびいもの茎も おぼんざいに 欠かせない食材

1mほどの長い茎は「赤ずいき」として食べられます。シャキシャキとした食感とさっぱりとした味ゆいは、夏のおぼんざいとして好適です。また、京都の北野天満宮で秋に行われる五穀豊穡に感謝する祭り「ずいき祭り」の主役である神輿の屋根に使われています。さまざまな京野菜の神輿は圧巻です。



縞模様の 秘訣は“磨き”

掘り上げた直後は土や皮がついたままで模様は出ていません。日持ちが悪くなるため水洗いはせず、まず1週間寝かせます。その後、縞模様をきれいに残すことを意識して、乾いたタオルなどで横向きにひとつひとつ手作業で磨きます。素人だと力が入りすぎてしまい、模様がなくなってしまうので、熟練した職人技が必要な作業です。



1週間
寝かせた
えびいも



最盛期にはずら〜り
温泉のタオルが磨くのに
ちょうどいいそう…

久美浜では、毎週3日
出荷目合寄せをし、
品質を高く保っています。
手間はかかりますが、
丹精こめて作ったえびいもが
評価されるのが
嬉しいですね。

PROFILE

久美浜えび芋部会 部会長
増馬 広之さん
えびいも栽培歴10年、
部会員15名の部会長。

