

実りの秋ですね。先日、2年生の先生たちが、畑で育てているサツマイモの試し掘りをされました。今年はサツマイモの葉の茂り方がすごいので、豊作かなと思っていましたが、出てきたサツマイモの大きいこと。その大きさにびっくりです。15日の収穫がとても楽しみです。さて、今日10月13日は「サツマイモの日」です。



「サツマイモ」は、ヒルガオ科サツマイモ属の植物で、痩せた土地でも育ち、台風などにも強い作物です。サツマイモの繁殖能力が高いのは、マメ科植物と同様、窒素固定細菌との共生により、空気中の窒素を肥料代わりに使うことができるからです。(植物が育つためには、窒素・リン・カリウムが必要です。)

サツマイモ(薩摩芋)は、九州鹿児島で沢山栽培されたことからその名がついています。鹿児島は水はけの良い火山灰土壌のため栽培に適しています。(反して、米は作りにくい土地です。)

その九州地方では「唐芋」と呼ばれています。今の中国(唐)から伝わってきたことによります。ではサツマイモの原産は中国かということそうではなく、原産は南アメリカ大陸ペルーの熱帯地方だと言われています。コロンブスがアメリカ大陸を発見し、ヨーロッパに持ち帰りました。その後、スペイン人またはポルトガル人あたりが東南アジアに持ち込み、それが日本(1597年、宮古島)へ伝わりました。育てやすいサツマイモは、江戸時代以降、飢饉対策として広く栽培されるようになります。

サツマイモはデンプンが豊富でエネルギー源として適していますし、ビタミンCや食物繊維を多く含む作物です。芋のビタミンCは加熱調理しても壊れにくいですが、干し芋にすれば保存食にもなるので優れた食材だといえます。

サツマイモは加熱すると甘くなります。比較的低い温度で長い時間をかけて加熱するとより甘くなります。石焼き芋は遠赤外線を利用してじっくりと加熱しているのでとても甘い芋になるのです。

私が小さい頃は、母親がよくサツマイモや栗を蒸し器で蒸してくれましたが、今は電子レンジという便利なものがあるので、サツマイモを輪切りにしてキッチンペーパーで包み、水で湿らしてからラップにくるみ、150ワット前後の弱加熱モードでゆっくり(16分ほど)加熱すると甘くて美味しいサツマイモにすることができるようです。是非、挑戦してみてください!

江戸時代（宝永の頃）、京都に焼き芋屋さんが登場したそうです。

その焼き芋屋さんの看板には、「八里半」の文字が。

当時、さつまいもは蒸し芋で食されていたようなのですが、焼いたさつまいもが栗の味に似ていたことから「栗（九里）にはやや及びませんが」という洒落で「八里半」と名付けた、ということのようです。

江戸時代（寛政の頃）、焼き芋は江戸にも伝わり、京都と同じように焼き芋屋さんは「八里半」の看板を掲げたそうですが、江戸は小石川の焼き芋屋さんが、「十三里」と名付けたところ「栗（九里）より（+四里）うまい十三里」という洒落が江戸っ子にウケて評判を呼び、今で言うところの大ヒット商品となり、それから「さつまいも＝十三里」となったようです。

サツマイモの産地、川越市が江戸から十三里離れていたこととかけてあるそうです。