

岩手の里芋という北上地域の「二子さといも」が思い浮かぶが、それに勝るとも劣らない里芋が盛岡にも存在する。

津志田地区で作られる「津志田芋」は、とろけるような食感と粘りの強さが特徴で、「津志田の芋は美味しい。ひと味違う」と、古くから定評があった。江戸時代には、南部の殿様が志和稲荷神社への参拝や参勤交代の際に、この芋を食べたいがために津志田に立ち寄っていたといわれる程だ。

美味しさの秘密は、土壤にある。この地域の土壤は「黒ぼく土」と呼ばれる真っ黒な土で、保水性が高く有機物を多く含み、畑作に適している。津志田芋には、主に「土壘」という品種の種芋が使われているが、不思議なことに、どこの種芋を使っても、この土壤で育つと独特のとろける味わいになるのだという。

しかし、肥沃な土壤ゆえの苦労も。里芋の葉と莖は通常1メートル前後程度だが、栄養をたっぷり取り込んだ津志田芋はぐんぐん成長し、大きいものでは2メートル近くまで伸びる。そのためスコップや鍬で掘り起こす作



もり
おか
ブランド
物語



業は、かなりの重労働だという。しかも、生産者の高齢化が進み、さらに苦労はかさんでいる。

現在、津志田芋の生産者は約20名。需要に生産が追いつかず、一部のスーパー、デパートにしか出回らないため、幻の芋といっても過言ではないような状態になっている。

収穫時期は、9月末以降と他の里芋より半月～1カ月遅い。親芋についた小芋ではなく、さらにそこから生まれた孫芋を収穫するためだ。小ぶりで柔らかな孫芋は、そのまま熱湯で湯がき、冷水で冷やすと皮がペロリと簡単に剥ける。「むきいも」と呼ばれる料理で、大根おろしと醤油だけで、十分に美味しい。

2006年からは、津志田芋を原材料とした芋焼酎も販売。柔らかな甘味で舌触りも良く、飲みやすいので、水や氷で割らずにストレートでもおすすめだ。9月末に仕込みに入り、翌年の7月頃に販売される。この焼酎を飲めば、秋がもっと恋しくなるだろう。

盛岡特産品ブランド認証委員会

〒020-0055 岩手県盛岡市繁字尾入野 64-102
代表電話 019-689-2201 ファックス 019-689-2212