

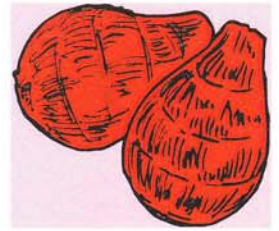
所沢農産物之巻 其ノ巻 ～さといも～

もうすぐ中秋の名月。中秋の名月は「芋名月」とも呼ばれ、一説にはお供え物のお団子は里芋

がルーツと言われています。また、里芋は親芋から小芋、小芋から孫芋ができるので、子孫繁栄の象徴として縁起物扱いされてきました。

所沢は里芋の作付面積・収穫量ともに県内1位で、品種は土垂（どだれ・卵型）と蓮葉（はすば・丸型）が多く栽培されています。所沢産の里芋は全国トップレベルの品質で、一部の大型品は高級料理店などに高値で取引されていますが、その他の品は市内スーパーの地場産コーナーや直売所などで比較的手頃な値段で手に入ります。

煮物料理でも崩れない、味がまろやかななどの特徴があり、けんちん汁や煮っころがし、雑煮などの料理でも必需農産物となっています。



さといもししび

けんちん汁の名前の由来は諸説ありますが、鎌倉の建長寺の修行僧が作っていた精進料理の「建長汁」がなまって「けんちん汁」になったと言われています。日本を代表する汁物の一つです。

材料（4人分） 大根 150g、人参 70g、ごぼう 70g、しいたけ 3枚、里芋 中3個、長ねぎ 1本、白菜 100g、木綿豆腐 100g、だし汁 800cc、味噌 大さじ2杯、サラダ油 大さじ2杯、七味唐辛子 適宜

作り方

- 1 サラダ油を熱したなべに豆腐を入れ、木べらで細かくくずしながらパラパラするまで煎り煮する。
 - 2 1に、人参、大根、ごぼう、里芋を加えて炒める。
 - 3 材料全体に熱が通ったらだし汁を加え煮込む（アクはすくい取る）。
 - 4 煮込んだごぼうに箸が通るくらいになったら、白菜と、しいたけを加え煮る。
 - 5 味噌大さじ2を加え、味を整えて、最後にねぎを入れる。
- ※ 煮込む前に材料を炒めると、素材のまわりに油の膜ができ、うま味成分が流れ出すのを防いでコクが出る。
（埼玉県川越農林振興センター発行『入間ふるさとの味』より）



イベント掲示板

- ◆所沢市農業祭 市内農業団体による所沢産農畜産物・料理の販売や、農業展示、品評会・共進会等。
日時：10月25日（土）・26日（日）午前10時～午後4時
場所：所沢航空記念公園（会場の詳細は広報とところざわなどをご覧ください）
- ◆所沢市農業後継者協議会農産物品評会・頒布会 所沢産農産物の展示・頒布会。
日時：11月28日（金）時間未定
場所：所沢市役所1階市民ホール（西武新宿線航空公園駅東口から徒歩3分）
- ◆落ち葉掃き体験 所沢の昔ながらの循環型農法に利用する落ち葉を集め、昼食は地元野菜の料理をみんなで食べます。（詳細は広報とところざわ12月号をご覧ください）
日時：1月（開催日未定）午前9時～ 場所：城・中富地区の平地林
参加申込み：所沢市農政課（TEL 04-2998-9158）まで
- ◆所沢市4Hクラブ冬の農産物発表会 所沢産農産物の頒布会、パネル展示等。
日時：2月（詳細は広報とところざわ2月号をご覧ください）午前10時～午後3時
場所：所沢市役所1階市民ホール

