

10月第2日曜日 「さといもの日」

五泉市では10月第2日曜日は「さといもの日」で、年に一度「さといも祭り」の開催日！さといも掘りが体験できるほか、大きな鍋で作るさといも汁と新米おにぎりも販売されると聞き、Q 隊員も取材に駆けつけました！

前日まで曇りや雨が続きましたが、当日は見事に晴れました。会場に続々と「さといも掘り体験会」の参加者が集まり、1200名もの定員がすぐいっぱいになりました。受付で参加費を支払い、「帛乙女」と印刷のあるビニール袋をもらい、整列してさといも掘り会場に向かうと、多くの参加者が畑の周りに案内され、スタンバイしていました。

「さといもまつり」当日は天気が良く、多くの参加者が集まりました！



「いっぱいほろぞ！」と言わんばかりに、合図と同時にさといもに手をかける参加者。

初心者はビックリ！

30分でほぼ収穫完了

合図の号砲と同時に、参加者たちが一斉にさといもの株に手を付け、親芋から子芋と孫芋を取っていきます。袋いっぱいに取った人が次々と会場を後にして、30分も経たないうちに、場内ほほすべてのさといもが収穫されました。初心者にはびっくりする光景ですが、スタッフがフォローしてくれるので、必ずさといもを持って帰れるようになっていきます。



袋には「帛乙女」の文字入り！



いも掘りの後は 秋の味覚で腹ごしらえ

さといも掘りが終わったら「大いも煮会」で「さといも汁・新米おにぎりセット」を堪能できます。大きな鍋で煮たさといも汁のさといもはねっとり柔らかい！つい次から次へと口に運び、「さといもってこんなに美味しいの？」と驚きました。今年の酷暑の中で育った新米で作ったおにぎりも頂きながら、感謝の気持ちでいっぱいになりました。五泉市の秋の味覚、おいしいです！



さといも汁 & 新米おにぎり 2個のセット



大きい鍋でつくる「さといも汁」では、さといものほか、にんじん、ネギ、きのこ、豚肉などと具たくさん！当日は「帛乙女」、お米など、特産品の販売や、よさこいのパフォーマンスもあり、会場が賑わっていました。

(今回は2ページありますよ！
次のページは「さといもができるまで」の話です！)

「さといも」が
できるまで



「タネイモ」植え 4-5月

「タネイモ」を植えて、マルチをかけます。芽が出たら、元気な芽をひとつだけ残します。さといもは水が大好きですので、水やりも大事です！

収穫・いも掘り 9-10月



葉っぱが1枚のみ残るぐらいがさといもの掘り時です。まずはトラクターで掘りおこし、株が地上に出ると、手作業で収穫します。放置すると土の中で凍るため、霜が降りるまでに掘り起こし、貯蔵庫で保管します。出荷は4月頃まで続きます。

10月のある秋晴れの日、五泉市内の小学校3年生の子供たちの社会見学に同行しました！さといも掘りを体験し、五泉市のさといもブランド「帛乙女(きぬおとめ)」を選別出荷する選果場を見学しました。その内容をお届けします！



質問タイム、JAと農家の方が回答中。子供たちの発想は大人顔負けでした。

つちよ

6-8月 除草管理、虫退治、土寄せ

収穫できるまで、色々やることがあって大変です。さといも畑で大きな葉っぱが少しずつなくなってくると、親芋、子芋、孫芋がどんどん大きくなり、私たちが食べる「さといも」に成長します。

8月15日ごろ



葉っぱはこんなに変化しますよ！

10月12日ごろ



「帛乙女(きぬおとめ)」は品種名？ブランド名？

五泉市のさといもはほとんど「大和早生(やまとわせ)」という丸芋系品種になります。皮を剥くと真っ白で、独特のぬめりを持ち、なめらかな舌触りが特徴で、煮崩れしにくいことから、煮物料理に向いています。「帛乙女」は”JA新潟かがやき五泉園芸組織連絡協議会”でブランド化したもので、その肌の白さから、五泉市の伝統産業である絹織物にたとえられ、「帛乙女」と名付けられました。「帛乙女」は五泉市が誇るブランドさといもです。

農家さんより初期選別したさといもがJAの選果場に納品されます。



作成 発行
五泉市地域おこし協力隊 邱子菁
2023年10月31日

4名のスタッフが目視で選別しています。



積み上げられた里芋のコンテナがひとつずつ選果されていきます。



機械でサイズごと仕分けと箱詰めされます。



箱詰めされた「帛乙女」はサイズごとに分けられ、出荷を待ちます。



市内外の市場に出荷された「帛乙女」はスーパーマーケットなどで消費者の手に届き、おいしく食べられます。