

○五霞町の特産 八つ頭

八つ頭は、親芋と小芋がひと塊になり、頭が八つ集まったような形が特徴です。

里芋の一種で、主におせち料理に使われることが多く、高価な食材として知られていましたが、そのほとんどを地元で消費していたため、口にしたことのある人にしか、その美味しさは知られていませんでした。

食感や味は、ホクホクとし、ナチュラルな甘みがあり、里芋とはひと味違った美味しさが楽しめます。

○実はおいしい「芋がら」

芋がらとは、八つ頭の茎の部分で乾燥させたもので、おいしく食べられます。

主に、煮て食べたり、けんちん汁に入れたりして食べられています。

乾燥させた芋がらは、保存食としても大変便利です。

お店で見かけた際には、ぜひ、購入してみてください。



須釜英房さんご夫婦

八つ頭作りは、父親から受け継ぎ、夫婦仲良く育てて20年。

今では、年間約500キロも収穫できるまでに。



特集

知ってますか？五霞町の特産“八つ頭”



八つ頭作りは種芋作りが重要

八つ頭は、10月下旬から11月中旬に収穫しています。

収穫した八つ頭の一部を種芋としてハウスで保存し、翌年に種芋を植え、また、翌年にできた八つ頭を収穫しています。

種芋を管理するのに、ハウス内の温度と湿度の管理を誤ってしまうと、種芋が腐ってしまうため、毎日注意しています。

もっと「八つ頭」をPR

収穫した八つ頭は、まず、自宅で食べてから道の駅や商工会へ販売しています。

自宅で食べるときは、けんちん汁で食べることが多いです。

意外にも、カレーに八つ頭を入れても、ジャガイモよりホクホクしていてとてもおいしいです。

五霞町商工会では、八つ頭を“五霞いも”として、コロケなどでPRしていますが、八つ頭を使った料理が限られているので、より多くの料理で八つ頭をPRしていただければ、とても嬉しいです。

Q. 八つ頭料理が食べられるところはどこですか？

A. 道の駅ごかで八つ頭コロケを販売していますので、ぜひ、道の駅ごかにご来場ください。

