

こどもしょくいく しんぶん



新・第12号

令和元年12月 食と花の推進課 発行

みんなは『いもジェンヌ』を知っているかな？いもジェンヌは、新潟市西区特産のブランドさつまいもだよ。今回は、しっとりとした食感と甘さが持ちょうのいもジェンヌについて紹介するよ。

西区の『いもジェンヌ』を発見！



まずは、いもジェンヌの誕生について見てみよう！昔から西区の砂丘地では、葉タバコが作られていたよ。けれど、今から約10年前、葉タバコを作る農家さんは、葉タバコからさつまいもを作るように変わってきたんだ。砂丘地でさつまいもを育ててみると、なんとしっとりとしていて、とても甘く、形のいいさつまいもができることがわかったよ！その中でも、「紅はるか」という品種が、砂丘地での栽培にぴったりだったんだ。そこで、ここで作られるこのさつまいもを、『いもジェンヌ』と名前をつけたよ。こうして、ブランドさつまいも『いもジェンヌ』が生まれたんだ。

西区のいもジェンヌ農家 本間さん



ほんま
本間さん

いもジェンヌを作るうえでの
こだわりは何ですか？



“おいしくなあれ”という想いをこめて
育てることと、
出荷するときに、必ず食べて
甘さを確かめてから出荷することだよ。

農家さんのこだわりが詰まったいもジェンヌ
はどのように育てられているのだろう。

おいしいもじゃ芋ができるまで！

いもじゃ芋作りは、2月の中旬からハウスで苗を育てるところからスタートするよ。だいたい2か月くらいかけて育てて、5月になったら畑に植えるんだ。それから、135日後、9月下旬から11月中旬ころ、待ちに待った収穫だ。収穫は、機械を使ってほったあと、最後は全部手作業で1つ1つ大切に収穫していくんだ！とても大変な作業だね。



収穫したあとはすぐに出荷されるわけではなく、このあともじゃ芋になるためにとても大切な作業があるんだ。

それは、最低30日間、倉庫の中で、温度と湿度を管理しながらじっくり熟成させること。1か月以上保存することで、甘くてしっとりとしたおいしいもじゃ芋ができあがるよ。

だから、さつまいもというと秋の食べ物とイメージするかもしれないけれど、実はいもじゃ芋の旬は1月なんだ。

「紅はるか」といもじゃ芋のここがちがう！

いもじゃ芋の品種は「紅はるか」だけど、普通の紅はるかとは何がちがうのかな？
いもじゃ芋を育てている本間さんに聞いてみたよ。

一番の大きな違いは『甘さ』だよ。
『舌にささるような甘さ』とあらわすくらい、
いもじゃ芋には強い甘さがあるんだ。
お菓子の甘さとはちがう“自然の甘さ”を体験してみてね。



さつまいもは寒さに弱い？



お家でさつまいもを保存するとき、みんなのお家ではどこに保存しているかな？実は、さつまいもはとっても寒さに弱い食べ物なんだ。だから、冷蔵庫に入れて保存するのは絶対にだめだよ！風通しのよいところにおいて保存しよう。ぜひお家の人にも教えてあげてね。