

学校給食用「タイモ(田芋)」

令和5年度
12月号

DECEMBER

みんなが笑顔に！

重箱料理や田芋でんがく、芋茎(ずいき)を使ったムジ汁などの定番料理でお馴染みの島やさい「タイモ(田芋)」。ターンムやタームと呼ばれ親しまれています。水田で栽培されることから、和名で水芋(ミズイモ)ともいわれるサトイモ科の根菜類です。県内では、宜野湾市大山や金武町などが産地として知られています。

タイモを茹でて皮が割れるのはおいしさの証。金武町では、「笑う」というそうです。「笑う芋には福来る」をコンセプトにタイモを育てている金城貴興さんと藤崎真海さんの水田を訪ねたのは、収穫を控えた11月末。金武町の豊かな水に育まれた芋の葉が青々と茂っていました。



太陽と水が育む島の恵み

二人が育てているのは、実が大きく育ち、病気にも強く味もいい「沖田香」(おきたか)という品種。二人が管理している水田は約4,000坪で、水田は隔年で使用するため約2,000坪ずつ分けて栽培しています。残りの約2,000坪の水田は翌年のために、水を抜いて夏の太陽をあてて微生物の働きを促進するなど、1年をかけて土壌作りをしています。

地域の水田には、金武ダムからの農業用水が整備されています。水田の水量が少なくならないように見回り、管理しながら育てられた収穫期の芋茎(ずいき)には、実の大きな親芋と小ぶりの子芋が3~4個ついているそうです。

タイモの収穫は、12月から翌年の4月まで続きます。収穫と同時に、翌年のための苗を植えます。5ミリほど芋を残した芋茎を、1年をかけて準備した水田に植え付けます。収穫と植え付けを同時に行うのは大変ですね。



上質なタイモを安定供給

年間を通して安定供給するために、大きな冷蔵庫で生芋を保管。大きな釜で茹でて出荷します。

品質を大切にしているため、規格外のものを提供することはできないのですが、小ぶりの子芋だと大きい親芋より安く提供することができます。今年は、台風の影響のため、給食用など大量のご要望には子芋のみのご提供になるそうです。普段の食卓でも安価な子芋を使うことで、タイモを身近な一品として味わえるといいですね。

植え付けから収穫、選別まで全て手作業なので大変なことも多いのですが、直接お電話をいただいて、「上質なタイモがいっぱい」「おいしい」と言われることや、リピートしてくれることが嬉しいと、二人は目を細めます。これからも、栽培面積を増やして収穫量を増やしていきたいと言い、これまでの仕事に自信と手ごたえを感じているようでした。



豆知識

- ・デンプンが豊富なイモ類の中でも、カリウムやカルシウム、鉄分、ビタミンAやビタミンCなどを比較的多く含むといわれます。
- ・水田で子芋を増やす事から、「子孫繁栄」をもたらす縁起物として、沖縄の正月や盆などの行事料理には欠かせない伝統的な県産食材です。

アレンジ自在！スナック感覚で大好評

藤崎さんは、ブログ「田芋農家の彼女」で、タイモ農家の日々を発信しています。その中でも紹介されている「タイモを皮付きのまま素揚げするタイモフライは、絶対おいしい！」と二人の太鼓判。皮がパリパリになって中はホクホク、塩だけでもいいのですが、めんつゆもオススメなのだそうです。小ぶりの子芋なら、二つにカットするだけなので手間も省けて、大量調理にも向いていますね。ほかにも、片栗粉と混ぜた「タイモ餅」は、焼いたり揚げたり、チーズインでもおいしいそう。金城さんのお母さんいち押しは、油で焼いてバターで焦げ目をつけ、砂糖と塩で味を調えるスナック感覚のもので、家族にも大好評。

子どもたちにも喜んでもらえそうな、多彩なアレンジ料理をご紹介します。



▲ タイモフライ (塩味)



▲ タイモフライ (甘だれ)



▲ カリカリバター焼き



令和5年度学校給食における県産食材利用促進事業委託事業者

株式会社マイファーム

沖縄オフィス (具志堅・重光)

〒900-0015 那覇市久茂地1-1-1 パレット久茂地9F

Mail okinawa_jisanjisho@myfarm.co.jp

TEL 075-746-6213

FAX 075-746-6214

