

# 営農君のいきいきアドバイス

## サトイモのいろいろ ～直売所に並ぶサトイモたち～

秋の直売所にはサトイモやサツマイモなどのイモ類が多く並びます。今回はサトイモについて「どんな種類があるの？ どのような野菜なの？」を解説します。

### 1. サトイモのいろいろ

直売所では一般的なサトイモ(いろいろな系統あり)の他に、「八つ頭、八つ子、京イモ、エビイモ」が販売されています(写真1)。いずれもサトイモの仲間です。種類によってはイモの付き方や食べる部位が異なるなど、特徴はさまざまです。

一般的なサトイモは、子イモと孫イモが販売されます(写真2)。「八つ頭」は親イモ、子イモが一緒になり塊となったもので(写真3)、「八つ子」はその「八つ頭」についたイモです。「京イモ」は親イモが主に販売され、親イモの上部が地上に出ている珍しいサトイモです(写真4)。「京イモ」は「たけのこ筍イモ」とも呼ばれ、京の伝統野菜と思われがちですが、産地は宮崎県で、県のブランド野菜に認証されています。一方、「エビイモ」は「京の伝統野菜」の一つです。子イモがエビのように反った形をし、横縞な模様があることから、こう呼ばれ、直売所では親イモ、子イモとも販売されています。なお、「八つ頭、エビイモ」の地上部の葉へいは「ズイキ」として食べることができます。



写真1 直売所の販売例



写真2 サトイモ



写真3 八つ頭



写真4 京イモ  
(上が芽の方向)

### 2. サトイモのかたち

サトイモはサトイモ科の植物で、春に種イモを土中に植えつけると、頂芽が伸び地中で茎の部分が肥大して親イモができます。地上へは葉が展開していきます。そして、親イモに子イモがつき、さらに子イモに孫イモがついて、肥大していきます。サトイモのイモは茎が肥大したものなのです。写真5はサトイモを秋に掘りとり、イモの付き方を示したものです。「八つ頭、京イモ、エビイモ」を掘りとりとると親イモがよく見えますが、サトイモの親イモは小さめで子イモや孫イモに覆われ見えにくいのです。生産者は収穫後イモを分けて出荷します。

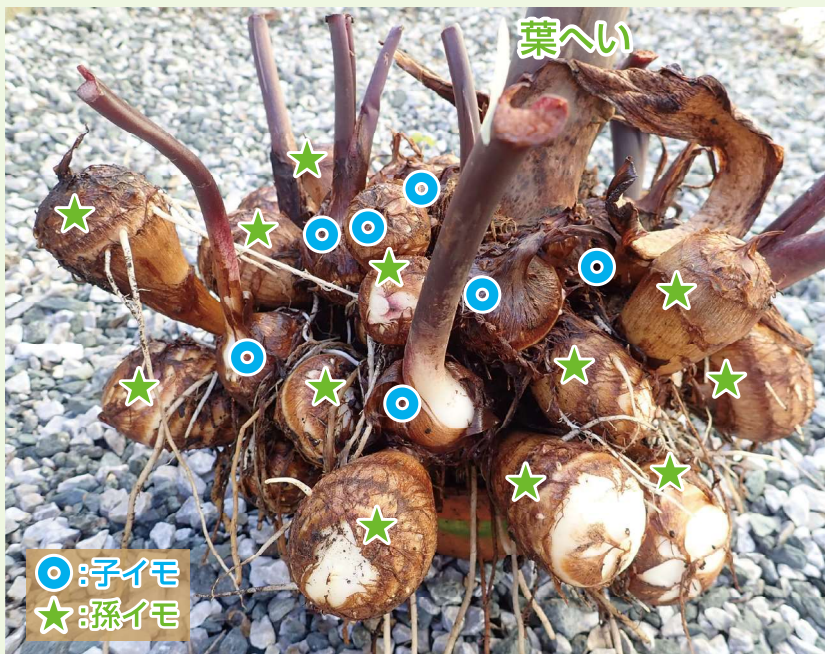


写真5 掘りとり時のイモのつき方

### 3. 食味について

サトイモの食味を示す言葉として、粘質と粉質があります。一般のサトイモは粘質タイプで、ねっとりとした食感です。「八つ頭、京イモ」は粉質でほくほくとした食感です。「エビイモ」は粉質ですが、きめが細かいのが特徴です(表1)。いろいろなサトイモを、ぜひ味わってみてください。

参考文献:家庭菜園レベルアップ教室 根菜2 農文協

表1 サトイモの食味

種類	食用部位	食味など
サトイモ	子イモ、孫イモ	粘質でねっとりとした食感
八つ頭	親イモ、子イモ	粉質でほくほく。食味良い
京イモ	親イモ	粉質でほくほく。食味良い
エビイモ	親イモ、子イモ	粉質で、きめが細かい。 煮崩れしにくい