うまいぞ里いも新聞

Aグループ

里いもの育て方

四月下旬〜五月上旬に里いもを植えます。まず、深さ十センチほどの穴を掘り、芽が出ている方を上にして種いもを植えつけ、五センチほど土を盛る程度の浅植えにします。次に、ジョウロにはす口をつけて、底穴から流れ出すまでたっぷりと水やりをします。太陽の光を好むので、日当たりのよい場所に置いて管理します。

また、里いもの栽培では、きれいな水、土、空気が必要です。小泉町では、きれいな水、土、空気があるのでおいしい里いもができます。水は、白たき山のきれいな水があり、土は、こめぬかと腐葉土を使って作った土をまぜることで菌が分解され、栄養のある土になります。空気は、汚れの少ない澄んだ空気です。

小泉町里いもの種類

小泉町でさいばいされている里いもは、「アカメイモ」と「シロメイモ」の二種類です。

「アカメイモ」の特徴は、芽の先が赤いことです。いもの肉質は里いも特有のヌメりがあまりなく調理のさいに加熱するととてもホクホクとした食感になります。

「シロメイモ」は、ねばりが強く、加熱調理をすると、実がくずれることがあります。食感は、ねっとりしていて、あまみが強いです。

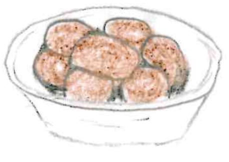
おすすめレシピ

小泉町の里いもを使ったおすすめレシピを二つ紹介します。

一つ目は、しょう油、酒、砂糖で煮こむ里いもの煮っころがしです。かん単に作れてなつかしい味がしてとてもおいしいです。

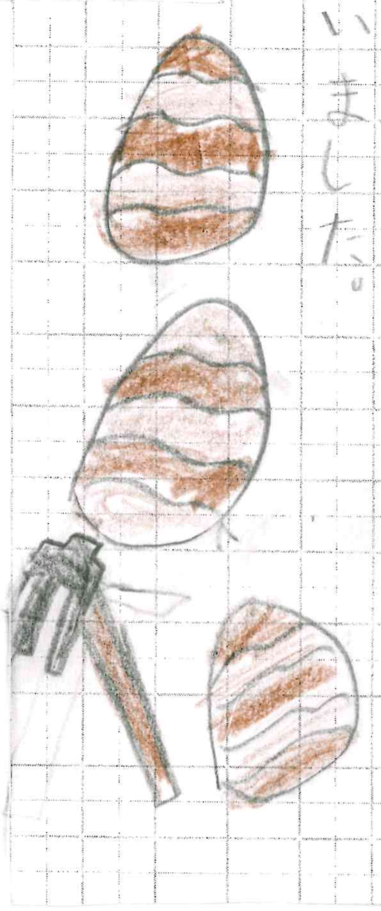
二つ目は、里いもといかの煮物です。いかのうま味が里いもにしみて、いっそう里いもをおいしく味わえます。ぜひみなさんも作ってみてください。

里いものにっころがし



生産者の思い

かつて、四十軒ほどあった小泉町の里いも農家も、今では、たった六軒ほどしか残ってないそうです。だから、今も作り続けている農家の方々は、小泉町の里いものおいしさを伝えるために、がんばっておられます。岡田さんは、食べてくれる方の「おいしい。」という笑顔を想像しながら作る事が楽しいとおっしゃっていました。



感想

◎グループのみんなが協力して活動できたのでよかったです。

◎里いもの事が色々分かったのでよかったです。

里いものレシピ、良さを知って、もっと里いもを食べたいと思いました。

里いもの事がよく分かりました。

里いものことをいろいろしることができておもしろかったです。

ほくほくでせん度がいい

小泉の里いも新聞

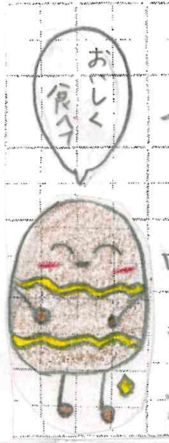
Bグループ

自然のひ料

小泉の里いもはどのようにして育つのでしょうか？きれいな水、きれいな土、きれいな空気で小泉の里いもは育てられています。ほくほくのおいしい里いもが作られるのには、小泉の環境が適しています。

里いもの種類

里いもは、全部で二百種類もあります。その中で、小泉町で育てられている代表的な里いもは、「あかめいも」と「しろめいも」です。「しろめいも」は味がしっとりとしています。「あかめいも」は、「しろめいも」とちがって、味がホクホクとしています。



おいしい里いもの見わけ方

小泉町の里いもは、土付きなのか湿り気があり鮮度がよく、中が白いです。鮮度が悪い里いもは、乾燥していて、中が赤いです。

おいしい里いも料理

里いも料理を二つ紹介します。一つ目は、里いもコロッケです。桜えびの香ばしさとねぎの甘みが里いものおいしさを引き立てます。二つ目は、里いもの煮物です。里いものねっとりした食感とやさしい甘みでおいしいそうです。

小泉里いもの売り場

百年ほど前から、小泉町で作られている里いも。そんな里いもはどこで売られているのでしょうか。JA三原、本郷店や、エブリイなどで買えます。ぜひ実際に足を運んでみて下さい。長年、あいされてきたホクホクの小泉町の里いもを買って下さい。

感想

。これからも世界中に小泉町のサトイモを発信していきたいと思います。

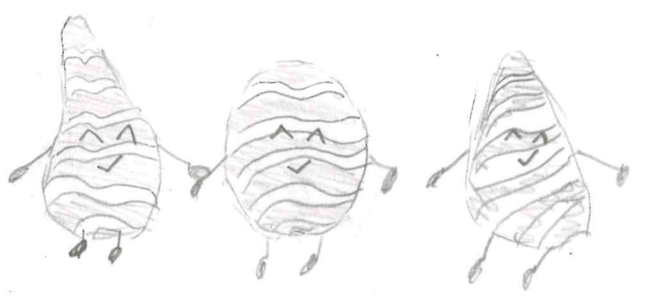
。里いも収かく体験をしていろいろなことが分かりました。

。小泉町の里いもは、小泉の環境がきれいだからおいしいということがわかりました。

。これからもいろんな人に里いもを知ってほしいです。

。小泉町の里いもをいろんな人に知ってほしいです。

里いもしょうかくをしました。



小泉の里いも新聞

Cグループ

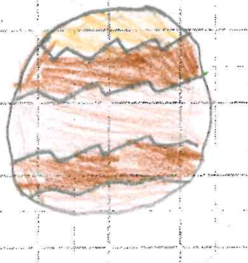
生産者の思い

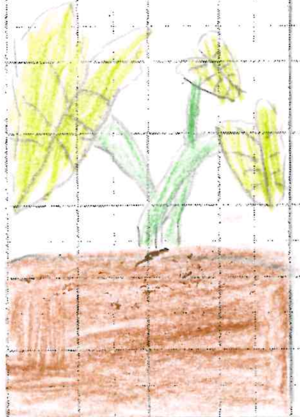
今回ぼくたちは、小泉町の里いもを育てておられる岡田さんから、お話をうかがいました。

岡田さんは、里いもを食べてくれる量が減っているから、みんなに食べてほしいと、おっしゃっていました。

そして、小泉町の里いも農家が減っているから生産者を増やして、小泉町の里いもをいつまでものこしたいとおっしゃっていました。

そこでぼくたちは、小泉町の里いもを広めるために、新聞を作りました。





おいしさのひみつと安全性

小泉の里いものおいしさのひみつは、きれいな水・土・空気にめぐまれていることです。水は、白滝山から流れて来ます。土には、栄養がたっぷりふくまれています。

また、今回お話をうかがった岡田さんは、化学肥料ではなく、米ぬかや落ち葉などを肥料にしたものを使っておられるそうです。

小泉の里いものおいしさ

小泉町では、「シロメイモ」や「アカメイモ」などを育てています。小泉町の里いもは、しっとり、ねっとりしていて人気です。

切り口があるので、長期保存はできませんが、ふくろに入れてうまくいけば一か月ぐらいは、保存できます。

里いものレシピ

小泉町の里いものレシピを紹介します。

一つ目は里いものだしにです。小泉町の里いもにかつおだしを使います。

二つ目は里いもの春菊和えです。

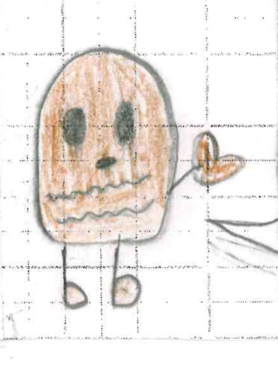
材料は、少ないので二つともかんたんです。

里いも収穫体験

ぼくたちは、里いもの収穫体験をさせていただきました。

楽しかったけど、とても手がつめたくなるのが大変でした。

一個、一個大切に育てる大変さが分かりました。けれど、大切に育てているからおいしくできているんだなと思いました。


食べてみてくださいね

感想

○小泉町の里いものことを知ってもらいたいので、新聞をつくりました。

○小泉町の里いものことを知らない人に知ってもらいたいです。

○小泉の里いものおいしさを知って、もっとたくさんの人に食べてほしいと思いました。

○私は、小泉の里いもについて、これからもたくさんの人に伝えていきたいです。

○小泉町のさといもをつかったレシピを知ってくれたらうれしいです。

小泉の名産 里いも新聞

Dグループ

小泉町ならではの里いも作り

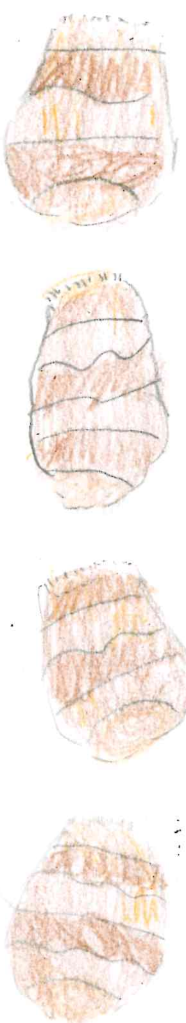
小泉町では、きれいな水、きれいな土、きれいな空気を活かして昔から里いも作りが続けられています。

今回は、その里いも農家の岡田さんに小泉町の里いものことをうかがいました。

里いもの育て方

里いもの種いもを植えるのは、三、四月です。植え付け、植えかえは、四、五月です。ひりょうをまくのは、七、八月です。しゅうかくは、九、十、十一月です。

そこで大切なのは、温度などに気を配り、里いもの生育に、ちょうど良いかんきょうを作ることです。



収かくの仕方

小泉町の里いもの収かくの仕方は、機械でやる方もいるかもしれませんが、岡田さんは、くわで里いもをきずつけないように、ていねいに収かくされていました。

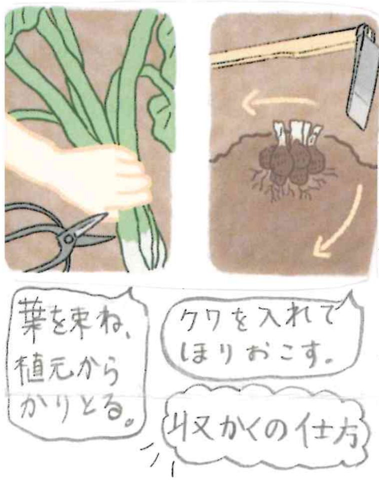
里いものおいしさ

小泉の里いもは、畑に植えるのではなく、田に植えます。田の土は、栄養が豊富なので、おいしい里いもが育つそうです

おすすめの里いもレシピ

小泉町の里いもを使った、おすすめのレシピは、おぞうにです。里いもとにんじんやとうふ、小松菜など、好きな具材をだしでにこんで作ります。

小泉の里いものねっとりとした感じがだしと合って、とても美味しいです。ぜひみなさんも作ってみてください。


葉を束ね、植元からかりとる。
クワを入れてほりおこす。
収かくの仕方

里いもの品種

里いもにはたくさんの品種があります。その中で小泉町で多くさいばいされている品種を二つ紹介します。「白めいも」と「赤めいも」です。「白めいも」は、しっとりねっとりしています。「白めいも」の親いもは、食べられませんが、他の部分は食べられます。「赤めいも」は、ほくほくしています。「赤めいも」は、親いもも食べられます。どちらのさといもも、おいしいので、ぜひ食べてみてください。

感想

この新聞を作ることで里いもの育て方について知ることができました。

この新聞をがんばってつくったのでたくさんの人にみてもらいたいと思いました。

小泉町の里いものことをあらためて調べてみると、いろいろなことを知ることができました。

この新聞を作ることで里いものことをたくさんしってもらえるかなと思いました。

この新聞を作ることで、小泉町多くさいばいされている里いもの品種が分かりました。