

# さといもの さとこちゃんが できるまで



## ①搬入

原料は契約農家のみから仕入れます。



## ②1次洗浄

水をかけながら土や汚れを落とします。



## ③2次洗浄と1次皮むき

さらに洗いながら皮をむきます。



## ④2次皮むき

1次皮むきで取りきれなかった皮や芽を、手作業で取り除きます。サイズの選別も行います。

### POINT

里芋をひとつずつチェック。ゴリゴリとした食感の原因になる凍みや変色のあるものを取り除きます。



## ⑤ブラウチング(ゆでる)

表面をさっと加熱。

## ⑥冷凍

1～2日かけて冷凍



## ⑦計量・袋詰め

この段階で最終の目視点検。ここでも凍みや変色のある里芋を取り除きます。

## ⑧印字・金属探知機・出荷

里芋の地域ごとに製造記号を振り分けて、生産履歴がわかるようにしています。



八百津農産物生産協会のみなさん

親芋から子芋を外す



## 人の手と目で おいしい冷凍里芋を 届ける

農家から集めた里芋を加工するのは、美濃加茂市で野菜の冷凍・乾燥加工をする八尋産業株式会社の「工場」といっても、機械の部分はほんの一部。ほとんどが人の手による作業です」と案内してくれたのは、工場長の亀谷仁映さん。

冷凍の里芋で時折みられる「ゴリゴリとした食感」の原因は、「凍み」のある里芋が混入しているから。「凍み」とは、収穫後期で気温が下がると、芋の中の水分が徐々に凍ってしまい、筋のようなものができてしまう現象です。

手作業で皮むきをおこなう「さ

## 地元の野菜を 大切にしたい

「地元の農産物の良さを知ってもらい、多くの方に利用していただきたい」という農家のみなさん。「生産者が一生懸命育てたさとい

ものさとこちゃん」は、ひとつひとつ手にとってチェックできるの、品質の高い商品をお届けすることができるとのこと。

「なんといっても大変なのは手作業の皮むき。しかし機械では取り切れない部分があったり、凍みたり、変色した里芋を見逃してしまったりするので、大変ですが妥協できない工程です。」と亀谷さん。

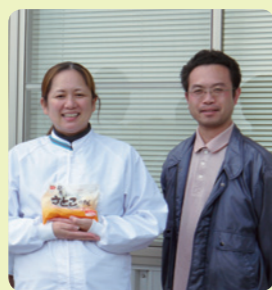


▲手作業で皮むきをする工程。

も。無駄にせずできるだけだけ出荷できる商品にしたい」と亀谷さん。

農家の方が大切に育て、メーカーの皆さんが丁寧に加工した「さといものさとこちゃん」。

手軽に使えて味しみのよい里芋で、あったかいおでんやお味噌汁、煮物などいかがですか？



▲八尋産業の、亀谷仁映さん、長尾明生さん

八尋産業は、美濃加茂市や八百津町をはじめとした美濃加茂市と加茂郡の農業者と連携。地元の農産物を、冷凍食品や粉末などに加工・販売しています。そんな取り組みの中から生まれたさといものさとこちゃんも、地域の活性化と、地産地消の輪を広げる商品として利用されています。

## ひとつひとつ手で収穫

11月初旬、八百津町にある里芋畑では、収穫の真っ最中。里芋の収穫期は9～11月。農家のみなさんは、掘り起こしたら、その場で親芋から子芋を外し、土や根を取り、大きさを選別します。機械化が難しく全てが手作業。気温が下がり、土が冷たくなる収穫後期は「手の感覚がなくなるほど冷たい作業なんですよ」と話すのは生産者団体、八百津農産物生産協会の白木京造さんです。

## 休耕地を活かした 里芋づくり

八百津農産物生産協会で里芋をつくるのは、定年後地元へ帰ってきた人がほとんど。「休耕地を畑として使いたいという思いから農業を始めました」と話す西村智さん。現在では6軒の農家が、季節にあわせて里芋やモロヘイヤなどをつくっています。

栽培には、堆肥や鶏ふん、酒かすなど、有機肥料にこだわります。「肥料を管理することはできませんが、里芋の出来を決めるのは結局、



▲掘り上げた芋は手で土をはらい、選別

天気と土の力です。農薬や除草剤も使わないので、夏場の草取りと、害虫駆除はとくにたいへんです」と生産者の浜瀬晋作さん。

# 地元のさといもを手軽に「さといものさとこちゃん」

ほっこりとした食感のさといもは、冬の和食に欠かせない食材のひとつ。八百津町をはじめとした地元で育ったさといもの洗浄、皮むき、湯通しと、家庭ではちよっと面倒な下ごしらえをし、冷凍でお届けする便利な「さといものさとこちゃん」。今回は八百津町のさといも農家と、加工する八尋産業（美濃加茂市）を訪ねました。



企画5号、9号  
300g 398円

## さといものさとこちゃん でつくった煮物の アレンジを紹介！

冷凍のまま煮物にできて便利！  
味みが良いので、煮物にした里芋を、そのまま素揚げに、衣をつけててんぷらに、コロケにしてみてもおいしいですよ！

