



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第二一六号）

たいせつ  
大雪

十二月七日



## 芋の市

秋といえば、芋掘りに焼き芋、芋煮会とイモにちなんだ催しが多いもの。先日、おかげ横丁で開かれた「芋の市」をのぞいてみました。ほくほくの壺焼いもや芋まんじゅうに舌鼓を打ち、飲み物のさつまいもオーレで喉を潤しながら、芋は案外、料理や菓子、飲料など、さまざまにアレンジできる食材なのだと思います。

芋類のなかでも、熱帯アジア原産の里芋は、熱帯から温帯にかけて広く栽培される重要な作物。日本人との関わりは古く、今から四千年前に伝わったといわれます。水田稲作よりも以前の日本、縄文時代の人々はどのように食したのでしょうか。おそらく葉に包んで、蒸し焼きにしたり、直接焼いたりしていたと考えられています。あの装飾的な縄文土器がすでに作られていますから、煮炊きされていたかもしれません。

遙か昔から日本人が食べてきた芋は、日常食はもちろん行事食にも欠かせない伝統野菜です。とくに親芋の側方に多くの子芋が生じることからか里芋は子孫繁栄の縁起物として雑煮に使われてきました。津生まれの私も、丸い大根とそろりとした里芋が一つ、四角い餅、味噌仕立ての雑煮で元旦を過ごしました。

伊勢へ嫁ぐと、里芋の替わりに八つ頭という芋が雑煮に使われていました。珍しいと食すと、ほくほくとしたおいしい芋でした。八頭芋、九面芋とも呼ばれ、親芋の肥大が早く止まり、数個の子芋が親芋と同程度に育ち、直径十センチくらいのも塊となるのが特徴といえます。八つ頭は濃密で粘りが強く、美味だけれど生産量が少なく、一般には流通しにくいようです。けれど、「芋の市」で明和町産のものを見つけました。どうやって食べようか、あれこれ考えるのも親しみのある芋ならではのです。

文 千種清美

