

弥一芋って どんな芋？

弥一芋の 弥一さんって？

弥一芋の名前の由来になったのは弥一郎さん、通称「やいっさん」と呼ばれていました。酒田村金井島（現在の開成町金井島）の瀬戸喜右衛門の次男として生まれ、明治33年に桜井村栢山（現在の小田原市栢山）の高井家に婿入りして「高井弥一郎さん」となりました。



弥一芋誕生

弥一芋の名前の由来になった弥一郎さんが、明治36年に親戚の法事で行った前羽村（小田原市）の常念寺で、住職から大和の国から持ち帰ったという種芋3個をもらいました。育ててみるととてもおいしい芋だったので、実家の瀬戸家をはじめ近隣にくばったところ大変好評でした。以来各地で作られるようになり、やいっさんの芋＝「弥一芋」としてやがて関東一円に広まりました。太平洋戦争前には東京秋葉原中央市場で主力商品だったとか。当時の庶民にとっては主食でもあった里芋、全国的にも需要は多かったそうです。

弥一芋復活

昭和から平成へと時代は移り忘れられかけていた弥一芋。保存されていた種芋をもとに開成ゆかりのこの芋を復活させようと「弥一芋研究会」が生まれました。現在では、通常食用にならない親芋の有効活用として会員制での焼酎作りなどの取り組みも行われています。



まちづくり情報特派員特集

おいしく食べよう！ 弥一芋

開成町が特産化・ブランド化を進めている里芋「弥一芋」。このほど「開成弥一芋ブランド化推進協議会」が設立され、地元のスーパーなどにも商品が並ぶなど次第にその名前と味を知られるようになってきました。どんなお芋なの？どうやって食べたらおいしいの？気になるところを調べてみました。

まちづくり情報特派員 石崎雅美

おいしく食べよう！

開成町立幼稚園、小学校、中学校では、地元の食材「弥一芋」を使った給食を実施しました。どんなメニューだったのでしょうか？おいしくいただくコツとレシピを栄養士さんに伺いました。



「吹き寄せ」とは、落ち葉が木枯らしに舞って、集められた様子のこと。吹き寄せられた落ち葉を思わせるように秋の味覚を盛り合わせた一品です。



弥一芋と鶏肉の吹き寄せ煮

◆材料（大人4人分）

- 弥一芋……………200グラム（正味）
- 鶏もも肉……………100グラム
- がんもどき……………100グラム
- 板こんにゃく……………1/3枚（100グラム）
- にんじん……………1/2本
- ぶなしめじ……………1/2パック
- さやいんげん……………3本
- みりん……………小さじ1
- 三温糖……………大さじ1
- 濃口醤油……………大さじ1と1/3
- かつおだし……………200cc

<作り方>

- ①がんもどきは湯通しして、食べやすい大きさに切る。
- ②鶏肉、弥一芋は一口大、こんにゃくは角切り、にんじんはいちょう切り、しめじは石づきを落とし、小房に分ける。
- ③さやいんげんは下ゆでし、1cm幅に切る。
- ④鍋にだし汁を入れ、鶏肉、弥一芋、板こんにゃく、にんじん、ぶなしめじを入れて煮る。
- ⑤みりん、三温糖、濃口醤油で味をつけ、がんもどきを入れ、煮含める。
- ⑥さやいんげんを散らして完成。

弥一芋カレー

◆材料（大人4人分）

- 弥一芋……………200グラム（正味）
- 豚肉……………100グラム
- にんじん……………1/2本
- 玉ねぎ……………1と1/2個
- ごぼう……………15cm
- 大根……………8cm
- にんにく……………小さじ1
- しょうが……………1～2かけ
- カレールー……………4人分
- ケチャップ、ソース、いため油

<作り方>

- ①弥一芋は一口大、にんじん、大根はいちょう切り、玉ねぎはみじん切り、ごぼうは薄い輪切りにして、水につけてあくを取る。
- ②油で玉ねぎ、にんにく、しょうがをこがさないように、透き通るくらいまで炒める。
- ③豚肉を入れて色が変わるまでいためる。
- ④弥一芋、にんじん、ごぼう、大根を入れていためる。
- ⑤水を入れ、沸騰したらあくを取り、煮込む。
- ⑥野菜が煮えたら、カレールーを入れケチャップやソースで味を整える。

栄養士から

煮込むと里芋のトロみが出てくるので、ルーの量を調整してください。「カレーに里芋？」と思われるかもしれませんが、トロ～っとした弥一芋はとてもおいしく、食物繊維が多く摂れる根菜カレーです。

