

「加賀丸いも」を知っていますか？

1. 加賀丸いもと地理的表示のご紹介

「加賀丸いも」とは、白山頭首工の改修等を行う国営かんがい排水事業「手取川流域地区」（H25～32年度）の受益地である能美市周辺でのみ栽培され、名前のおりソフトボールのような丸さや驚異的な粘りをもつことが特徴のヤマイモです。昨年、地理的表示の新登録がされたことから、今回その歴史や栽培、食べ方等を紹介します。



- (1) 地理的表示「GI」とは、地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物のうち、品質等の特性が産地と結びついている地理的表示を知的財産として国に登録することができる制度で、今後の取組により付加価値化が期待され、昨年9月に加賀丸いもが県内初登録されました。
- (2) 加賀丸いもの起源は、諸説あるものの、大正初期に三重県から本地域に伝わったようで、当初はショウガのようなデコボコだった模様です。その後、昭和9年の手取川大洪水で、粘土質の土壤に川砂が混ざり砂壤土となり、次第に丸いもが出来るようになったそうで、洪水が丸いも栽培適地を形成したことになります。
- (3) 栽培方法は4月に種いもを植え付け、6月に支柱を立て高畝で栽培し、地上部の茎葉が枯死する11月に収穫で、ひげ根を1本ずつ切り出荷します。販売先は県内が約4割で、その他は京阪神を中心に出荷され、高級料亭の食材としても使われているほか、お歳暮などの贈答用としても重宝されています。



2. 加賀丸いもの多様な食べ方等

- (1) 食べ方は豊富で、摺りおろした強い粘りのとろろにだしを入れ、熱々のご飯にかけるほか、酢の物、だんご汁、天ぷら、ステーキ、お好み焼等多様な食べ方があり、使いやすいよう皮をむいて真空パックにしたものも販売されています。
- (2) 「加賀丸いもそば」は、丸いもの粘りとやさしい風味が合わさった栄養価の高い健康食品で、「加賀丸いも焼酎」は、一瓶に丸いも2～3個を使用し、豊かな香りとキリッとした味わいが特徴で、いずれもリピーターの多い逸品となっています。
- (3) 受験シーズンに合わせ、加賀丸いもの形が合格の「○」を連想させることから、「合格加賀丸いも」として販売しています。このように丹精込めて育てられ、栄養価が豊富で色々な食べ方が楽しめる加賀丸いもは、この地域の宝物で、是非一度、ご賞味いかがでしょうか。

