

# 農家自慢の 八名丸料理

ここにリードを入れていただきたいです。  
八名丸料理を紹介します。  
これはダミーです。仮の文です。45w

## きぬかつぎ

皮ごと蒸した八名丸は、押さえるとつるんと中身が出てきます。そのまま食べてもよし、生姜醤油などでいただくもよし。

## 八名丸グラタン

ゆでた八名丸をミキサーでクリーム状にして、モッツアレラチーズをプラス。まるやかななかにブラックペッパーがきいています。

## 八名丸コロッケ

ゆでた八名丸をミキサーでつぶし、炒めたたまねぎを加えてコロッケに。乳製品なしなのに、まるでクリームコロッケのよう。

## 八名丸しんじょう

魚のすり身と八名丸を合わせて椀種に。出汁にとろける上品な味わい。季節を感じさせる、料亭ならではの逸品。

## 料理協力

だいもんじ  
京料理 大文字  
TEL.0536-23-5477  
住 新城市西入船1

新城の特産品「八名丸やなまるさといも」は  
おいしさに定評のある秋の味覚。  
これから旬を迎える八名丸さといも  
農家さんにお話を伺いました。

おいしい  
八名丸  
いただきます!



「八名丸さといも」をご存知ですか？  
新城の特産品で、丸くて、粘りが強くやわらかいのが特徴のさといも。現在の二鉢田のあたりで古くから作られており、旧八名郡八名村という旧地名とその丸い形状から昭和20年ごろに八名丸さといもと名付けられました。平成14年には「あいちの伝統野菜」に選定されており、そのおいしさは折り紙付き。多くの市民からも親しまれており、新城

の秋の味覚を語るうえで、欠かせないものになっています。  
今回、お話を聞かせてくれたのは農家の中西徹さん。父親の哲さんが、このあたりで採れるさといもが丸くて数が多く優良なのに着目して、八名丸さといもの命名につながったとか。幼い時から父親のさといも作りを手伝っていたこともあり、10年ほど前に公務員を退職すると同時に八名丸を守るべく跡を継い

だそうです「まだ早いんだけど」といながら掘り出してくれた八名丸は、親芋にいつばい子芋がくっついた形状でした。「普通は子芋を種芋として植えるのですが、今回親芋を使ってみました。この方が少し早い時期に収穫できるんですよ。」といたずらっぽく笑う徹さん。子芋に孫芋がさらに付着していますが、少し細長い子芋より、八名丸さといもらしい丸い孫芋のほうが優良品として扱われるとか。  
さといもは連作ができない野菜です。同じ場所です毎年育てると、生育が悪くなる連作障害を起こすため、田に植える場合は3年に1回、畑では5年に1回しか栽培ができません。そのため、104名所属するJA愛知東の部会員でも、土地が用意できず、ごく少量しか作っていない人もいます。



問合せ JA愛知東 営農部 TEL.0536-22-2300

改善されてきました。  
8月から3月まで店頭に並び始める八名丸さといもですが、本場に粘りと旨味が増すのは11月。まさにこれからが旬です。「とにかく食べてみてください。味わっていただければ、おいしさがわかりますから」と徹さん。素材の旨さを味わうのであれば、皮ごとゆでて、味噌や生姜醤油をつけて食べるお馴染みの「きぬかつぎ」がオススメ。他にも、コロッケやグラタンなど、ちよつとひと手間をかけて洋風アレンジでいただくと、コクのあるクリーミーな味わいを楽しめます。この秋、八名丸さといもを使って創作料理に挑戦してみてください。