



滋賀県

2018年11月9日

愛荘町

限られた地域の土壌でしか栽培できない希少な伝統野菜
箸で持てる強い粘りと上品な甘みが特長の「秦荘のやまいも」
3年の歳月をかけて旬を迎えます

滋賀県愛荘町の伝統野菜「秦荘のやまいも（以下、「やまいも」。）」が11月に旬を迎えます。愛知郡愛荘町（旧秦荘町）では生産農家による直売所が開かれるとともに、地元の出荷作業が行われ全国のやまいもファンに届けられます。



やまいもは、愛荘町内の限られた地域の土壌で約300年前から栽培される伝統野菜。粘りの強さが特徴的で、すりおろしたやまいもは箸で持ちあげることができます。強い粘りはキメが細かく、上品な甘みは一度食べたら忘れることができません。種いもから出荷できるまでに三年。時間と手間を惜しみなくかけた一品です。

やまいもの食べ方は、粘りと甘みを感じられる、すりおろしたやまいもで食べるのが一般的ですが、すりおろしたやまいもを団子ぐらいの大きさにちぎり、味噌汁の具材にするなど様々な形で味わっていただけます。また、近年はうどんやぼうろなどの「秦荘のやまいも」を使用した商品も開発されて、今年から秦荘山芋ジェラートを販売しています。この秋は、ぜひ滋賀県へお越しいただき、秦荘のやまいもをはじめ県内の秋の味覚をお楽しみください。

■秦荘のやまいもは歴史が深い

約 300 年前にお伊勢参りのみやげとして地元を持ち帰られ、栽培されたのが始まりと伝えられています。

■秦荘のやまいもの栽培方法がすごい

愛知郡愛荘町の安孫子、北八木、東出という限られた地域の土壌でしか栽培できず、水田に高畦を作る独特な方法で栽培します。また、連作を嫌うため同じ場所では栽培できません。

■秦荘のやまいもおよび関連商品販売先

- 湖東三山館あいしょう
住所：滋賀県愛知郡愛荘町松尾寺 1395-1
TEL：0749-37-2333
備考：秦荘のやまいもや・やまいもジェラートが購入できる。
- やさいの里あいしょう館
住所：滋賀県愛知郡愛荘町市 1585
TEL：0749-42-2700
- 愛荘町内の直売所

■愛荘町ってこんなところ (URL:<http://www.town.aisho.shiga.jp/index.html>)

滋賀県愛知郡愛荘町は、秦荘町と愛知川町の 2 町が合併し平成 18 年 2 月に誕生しました。鈴鹿山系の山々からは清流が流れこみ、豊かな自然に恵まれ、歴史的には古代の渡来士族「依智秦氏」の栄えた地域と中山道の宿場町「愛知川宿」を中心とした商業地域、これを取り囲む農業地域が存在します。豊富な地下水を求めて飲料水メーカーや食品会社、染織工場など多数の企業が進出しています。

平成 25 年 10 月には名神高速道路上に「湖東三山スマートインターチェンジ」が開通し、平成 26 年 11 月にはインターチェンジの出入口と国道 307 号の接点に、観光情報発信施設として「湖東三山館あいしょう」をオープンしました。また、平成 30 年 8 月には、中山道愛知川宿の本陣跡にあった大正 15 年建設の旧近江銀行愛知川支店の近代建築物を保存・活用し中山道愛知川宿街道交流館「愛知川ふれあい本陣」を開設するなど、農業、産業、観光の特色を活かしたまちづくりを進めています。



愛知川ふれあい本陣
