

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 17/Sep/2024/vol.797



## 加賀野菜「五郎島金時」(石川県産) "Gorojima Kintoki" sweet potato

石川県金沢市の五郎島地区は元々海岸に近い砂丘地、その為に畑には水をほとんど貯えることができず、どの作物も生育させることはできませんでした。しかし300年ほど前の元禄時代に、遠く薩摩の国(鹿児島)から、さつまいもの種イモを持ち帰った太郎右衛門という人物によって栽培がなされたところ、砂の粒の大きさが絶妙で、さつまいもの生育にとっては水持ちと水はけのバランスがちょうどよいことから、この砂地は美味しいさつまいも作りに最適だということが発見されました。その後、貴重な食糧でもあった芋は、この地で何代もの農家に大切に受け継がれて、様々な試行錯誤や栽培のノウハウも確立されました。それが現在の「五郎島金時」に至ります。「五郎島金時」は高系14号の選抜品種の糖質系のさつまいもで、ホクホクとした食感があり、どことなく懐かしさも感じられる風味が特徴です。繊維質も少なく、加熱をすると一層甘みが強く感じられます。「奇跡の砂」ともいわれる砂地が生み出した秀逸なさつまいも。格別に美味しいということで、市場に並べられるとあっという間に地元の人によって求められるほどの人気です。今や「五郎島金時」という名前が全国的に有名にもなったのも自然の流れということなのでしょう。