

こぼれ話【相生山生産緑地で地元農家の方から菊芋の根をいただいて】

先日の相生山ウォーキングでのできごとで、LINE グループの方からその後のコメントをいただきまして改めて pdf で報告させていただきます。



地元農家の方から菊芋のお話を聞き勉強になりました 西の菅田山展望台から名古屋駅前高層ビルを展望

①Mさんからのコメント：

オアシスの森の畑をやっている人の話によると、小さい菊芋が砂の中にたくさん入っていて取り除いていとの事、本当に小さい菊芋がいっぱいでした。皮を剥くのが面倒なのでほんの少しだけもらいました。菊芋の漬物ができました。シャキシャキして美味しいです。



(写真提供：Mさん)



(写真提供：Mさん)



(写真提供：Sさん)

②Tさんのコメント：お漬物美味しそうですね。

③Wさんのコメント：私も昨年末に友人からいただきました。名古屋の市場では入手しにくいですね。皮をむくのが結構面倒でした。Mさん綺麗に調理されていますね！

④Sさんのコメント：

私は皮を剥かずにスライスして醤油漬けにしました。生で食べたらあまり美味しいなくて、味噌汁は柔らかすぎてふにゃふにゃ、漬物が一番美味しいです。

※：AIに菊芋について問えば：

名前に「芋」とありますが、ジャガイモやサツマイモとは全く違い、キク科のヒマワリ属の植物でキク科ゴボウに近い仲間です。秋に咲く菊のような黄色い花と地下にできる肥大した根（塊茎）を食用とします。ゴボウに近い仲間ででんぷんが少なく植物纖維が豊富なのが特徴です。

「アメリカイモ」の別名もあります。