

## 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たので改めて 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るとの事、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くなくて、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す。でんぷんが少なく植物繊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。