



海老芋

●大阪府富田林市

おせちの一品や雑煮など、子孫繁栄の縁起物としてもおなじみの里芋。特段目立つ食材ではないが、料理人に引っぱりだこの希少品がある。エビのように反った形と美しい縞模様が特徴の海老芋だ。ところけるような極上の味わいは、大阪の小さい産地を世に知らしめた。

江戸時代中期、九州で作られていた中国由来の唐芋が京都に持ち込まれ栽培されたのが海老芋の始まり。棒ダラとの炊き合わせはいかにも京都らしいおぼんざいだろう。京野菜を代表する海老芋なのだ、今では全国各地で栽培されるようになった。そんな産地のひとつ、大阪府南東部を流れる石川（大和川水系）に面した富田林市西板持地区に、海老芋名人と呼ばれるすぐ腕の農家があり、海老芋栽培の復興に貢献した。「この一帯は昔から海老芋畑があちこちにあり、小学校時代、”となりのトトロ”に出てくるような大きな葉っぱに囲まれた通学路を歩いていました」。そう語るのは海老芋名人の乾勝秀さんを父に持つ乾裕佳さん（乾農園4代目）だ。「明治初期に富田林で海老芋の生産が始まりました。西板持地区でとりわけ良品を生産できたのは、かつての石川はよく氾濫したため、川砂が畑に流れ込み、水はけのよい土壌が形成されたことと、栽培に必要な大量の水を引き込めたことも大きな要因と考えられます」。

ので、葉がなかなか枯れてくれないことも気がかりです。芋茎が茶色くなるにつれ、芋に縞模様ができ、葉が完全に枯れたときに収穫のサインになるんです」。

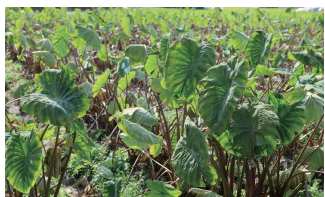
乾農園では11〜12月半ばの約1か月半で収穫を終わらせ、冬場、種芋を選別し、3月に芽出しの準備をする。ほぼ1年がかりのスケジュールだが、30年ほど前は引き取り価格が低く、海老芋を作る農家は減る一方だったという。「私の祖父にあたる2代目は海老芋栽培にかなり苦労したため、父は工夫を重ねながら良質の海老芋作りに成功したといえます。そんな父も手間のかかる海老芋栽培を辞めようと思ったのですが、どこかで噂を耳にされたのか、大阪の有名料理人の上野修三さんが畑にやってこられました。『この海老芋がうまいんや、続けてほしい』と励まされ、PRもしてくださったおかげで、西板持の海老芋が一躍有名になり、値打ちが認められました。料理人のみなさんに助けられましたね」。

関西では石川早生などの里芋が広く流通しているが、裕佳さんは家で海老芋ばかり食べていたので、他の品種を知らなかったという。「大阪を出て、よその里芋を初めて食べたとき、ねっとり感や舌触りが全然違うことに気づきました。海老芋のおいしさを実感しましたね。海老芋栽培はしんどい仕事ですが、うれしいこともあるんです。春、新芽が出たときは今年もシーズンを迎えられるとワクワクしますし、秋、芋を掘り出したとき、ちゃんとエビの形に

収穫後、きれいに処理された海老芋。この通り、べっぴん揃いだ。「海老芋は全国の料理で使われていますが、京都は海老芋らしい足の長さにこだわり、東京はずんぐりした形が好まれます。足の部分は繊維が集中しているので、ずんぐりしたほうが使える部分が多いですね」。



写真上は海老芋、写真下のケースに収まっているのは孫芋だ。海老芋の店販売はほぼないが、孫芋は大阪南部の道の駅などで販売中。「味、質は変わらないので気軽に食べてほしいですね」（裕佳さん）



乾農園
大阪府富田林市西板持町 3-8-2
TEL. 0721-35-7076



魚よし
大阪府富田林市西板持町 7-11-14
TEL. 0721-33-2433（火・水曜定休）

海老芋料理の品々。手前は海老芋と薄揚げの炊き合わせ。シンプルな味付けだが、海老芋のねっとりした味わいがストレートに感じられる。右上、海老芋饅頭は甘辛く味付けした鶏肉を具材に、裏ごしをして味付けした海老芋で丸めて油で揚げ、胡麻だれをかけて蒸した、手の込んだ一品。左の大皿、奥は海老芋田楽、手前はおよつ感覚の甘い海老芋饅頭だ。船を炊き、饅頭生地混ぜる室も自家製。「手間をかけないとおいしいものはできません。味にひびきますやろ」と吉川さん。



店の人気メニュー「エビの天井」(900円)。大ぶりのエビ2尾と上質の伊勢海苔、季節野菜の天ぷらが食欲をそそる。「冷めてもおおいしく召し上がっていただけるよう、天つゆに工夫しています」。ほどよい出汁感の天つゆがたっぷりかかっており、最後まで油っぽさを感じさせないのはさすが。



株ごと引き抜かれた状態から、親芋、子芋（海老芋）、孫芋をより分け、芋についている根を引き抜く。土が乾かないよう、ハウスのなかで作業する。エアブラシで海老芋についている土を適度に飛ばし、このあとタオルできれいに磨く。念入りな仕上げ作業だ。

2023年、次世代への継承を目的に西板持地区の生産者たちが集まり、「富田林市海老芋振興協議会」を設立。「富田林の海老芋が大阪府で初めて地理的表示（GI）保護制度に登録されました。地区全体の出荷量を増やし、若手生産者につなげたい」と裕佳さん。



海老芋は連作障害が出やすいので、うちでは米と交互に海老芋を作付けします。一年交代で圃場をやり替える手間はありませんが、稲わらは海老芋栽培に必要なため、このサイクルが理にかなっています」。

乾農園の海老芋栽培はこうだ。4月、畑に種芋を定植し、5〜7月中旬に土寄せを3回行う。土寄せとは種芋（親芋）から4、5個の子芋ができる頃、親芋と子芋の中間あたりに土をのせて庄をかけるもので、これによつて親子の距離が広がり、子芋が丸くエビのように形が反る。昔は鋤を使つて土を盛っていましたが、あまりに重労働なので最近では機械を使うようになりました。土の加減は容易ではなく、盛りすぎると重みで芋の足が長く伸び、土が少ないと圧がかからず、まん丸の芋になってしまいます。いい塩梅に土が盛られているかどうか、畝を見て回り、鋤で調整することもありますね。何cm土を盛ったらいいいという単純な作業でなく、土寄せの意味をきちんと理解しないと良い形になりません。それに加え、難しいと感じるのが水やりのタイミングです。海老芋の水を欲するタイミングが年々早くなっているんです。従来は梅雨が明けた頃に土寄せを完了させ、その後、畝が浸かるまで灌水し、成長を促しますが、猛暑のせいか、土壌が乾燥してしまい、たびたび給水しないといけないケースが出てきました。そうすると土が乾くまで土寄せができないため、タイミングがずれ、芋の形に影響が出やすくなります。また、暑さで肥料がよく効いてしまう

なつてくれたと愛おしい気持ちで湧いてきます。私は食いしん坊なので、好物の海老芋を誰よりも早く食べられることに喜びを感じます。贅沢ですよね（笑）。地元之宝、海老芋をみんなで守っていきたいと思います」。

うまい海老芋料理を求め、訪れたのは創業50年、地域一番店として愛されている寿司・割烹の「魚よし」だ。地元出身の吉川喬さんにとつて海老芋は親しみのある素材で、シーズン中は取り合わせや調理法を変え、提供するという。「板持の海老芋はしっとりとした食感があり、ほかの里芋と比べ、肉質がきめ細やかで煮崩れしにくいのが特長です。それを活かすには、ていねいな下ごしらえが欠かせません。ごつく皮を剥いて米のとぎ汁で串が通るまでじっくりゆで、水に落とすこと。昆布とかつお出汁でじっくり炊くとおいしい煮物ができます。おうちでも作れますよ。以前はお客さんの要望で海老芋づくしのコースを提供し、評判をいただきましたが、準備がものすごく大変なので、今はご相談に応じて何品かお出しするようにしています。農家さんが一生懸命作った海老芋を最高の形で召し上がってほしいと思います。身近にいい素材があるのは料理人としてありがたく、心強いかがり。腕によりをかけてお出ししますよ」。

大阪の小さな産地で見つけた海老芋は格段にうまく、海老芋をとりまく人々の温かさに心も満たされた。感動のグルメ体験をこの冬、ぜひ！