

「おいしい」の一言で受け継がれる地域の知恵袋

伊久美で生まれ育った鈴木千鶴枝さんと鈴木一枝さん。大の仲良しの二人は、地域のサトイモ在来種「八つ頭^{ヤツガシラ}」と一緒に育て、先人の知恵が詰まった伝統的な保存方法を受け継いでいます。

【子孫繁栄の縁起物】

八つ頭は、親イモと子イモが分かれなまま成長して、大きな一つの固まりになる、とても珍しいサトイモです。頭が八つ固まっているかのように見えることから「ヤツガシラ」と名付けられました。肉質がしっかりしていて、煮ると粘りが少なくなり、おいしさとともに食感を味わうことができます。また、末広がりの8と子だくさんの見た



目から「子孫繁栄の縁起物」としても知られています。4月に種イモを植えると、11月の「え

びす講」の頃には立派に育ち、畑から掘り起こされます。

【親から子へつなぐ】

八つ頭を絶やさず受け継いでいる千鶴枝さんと一枝さん



ヤツガシラ
サトイモ「八つ頭」の伝道師(伊久美)
すずきかずえ すずきちづえ
鈴木一枝さん・鈴木千鶴枝さん

中だとすぐ腐って味が落ちるから、ここに入れておいて、食べる時だけ出すんですよ」と言いながら、芋釜を開けてくれました。南側斜面に掘られた深さ50

は、伊久美犬間地区に暮らしています。「二人が歩けば笑いが起こる」と言われるほどの仲良し二人組が行う保存方法は「芋釜」。枝さんは「畑から掘り出したイモは、家の

cmほどの穴。中には幾つもの大きな八つ頭と、小さな種イモが大切に保存されています。穴は何枚ものシダの葉で守られていて、先人が自然から学んだ方法であることが分

かります。「物心付いた頃から、母たちのやり方を見て覚えしました。昔は、伊久美のどこでも当たり前のように芋釜を掘っていたのにね」と犬間全体を見渡しながら語る千鶴枝さん。「犬間ができて450年、親から子へ受け継がれてきたんです」との言葉に、長い歴史と地域の知恵の奥深さを感じます。

【元気を与えてくれて】

地元を離れた親族や知り合いは「やっぱり八つ頭が一番おいしい」と言ってくれるそうです。「おいしいの一言が、私に元気を与えてくれます。それだけでうれしくて、何としても分けてやりたいって気持ちになりますね」と大笑いする二人の顔は、いつでも犬間を明るくします。その笑顔がある限り、八つ頭が途絶えることはありません。

二人が育てた八つ頭のコロッケは、島田市伊久美農産物加工体験施設「やまゆり」でも販売しています。皆さんも、地元で伝わる味を堪能してみてくださいはいかがでしょうか。



八つ頭などを保存する「芋釜」

Shimadian File #46

