

『紅赤いもを守る日』制定宣言

～12月は1人1本“紅赤いも”を食べて、伝統品種を守ろう!～

12月1日は 紅赤いもの日

地元、埼玉県内の住民が、伝統品種の「紅赤」を1人1本食べて、
紅赤の味覚と歴史文化を知ってもらおうと共に、みんなの力で守ってもらおう!

埼玉県の北浦和で発見された「紅赤」(注:「八つ房」の突然変異種)は、2018年に「発見120年」の記念の年を迎えました。国内には、120年も長く愛され、生き残っている品種は他に類をみません。「紅赤」は埼玉及び川越地方のサツマイモの伝統文化を象徴する作物です。

しかし、地元のサツマイモ作り名人に愛されつつも、年々生産量は減り、消費者も今はその味の長所を知りません。将来のために、生産農家ばかりでなく、地元の加工業者、販売者、関係団体、消費者が一体となって生産保存をする必要性があります。私たちは「紅赤発見120年」を記念し、通称「紅赤いもの日」を関係者一同で制定し、加工業者・販売者だけでなく、消費者も一緒になって守っていきたいと思っています。

宣言日	2018年8月30日
宣言団体	川越サツマイモ商品振興会 / 川越いも友の会 / 川越いも研究会 三芳町川越いも振興会 / さいたま市紅赤研究会
協力機関	小江戸川越観光協会 / 川越市 / さいたま市 / 三芳町 川越産農産物ブランド化連絡会

なぜ 12月1日? 紅赤は初め、山田いちが発見したため「いち(一)のイモ」と言われました。「いち」の「1」と「120年」を記念し、12月1日としました。さらに「埼玉県民が、12月に1人1本、紅赤を食べてもらえれば生産保存ができる」という意味も込めています。

12月ごろから味が良くなる

紅赤の収穫期は10月中旬～11月中旬です。収穫後、貯蔵したものの方が味覚が良いです。(三芳町川越いも振興会では、積極的に生産保存に取り組んでいます。約10年前にはさいたま市でも生産が復活しました)



伝統品種 紅赤

「芋の川越町」

12月1日は川越市の市制施行記念日です(大正11年・1922年に施行)。当時は紅赤が東日本で一番の代表品種であり、新聞記事『国民新聞(夕刊)』でも「芋の川越町が、いよいよ市になる」と書かれていました。

12月はお歳暮シーズン

地元ギフトとして利用されています。

栗きんとんにも好適

紅赤はいも天ぷらばかりでなく、おせち料理の「栗きんとん」としても最適とされています。

栗(九里)のような風味

12+1=13。「栗(九里)より(四里)うまい十三里」。紅赤は栗のような風味が命。

多彩な紅赤商品

紅赤の各菓子類、紅赤いもビール、紅赤いも焼酎、紅赤いも茶など紅赤加工商品が豊富です。