

川越時間旅行 80

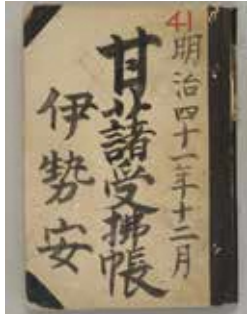
市立博物館 222・5399

川越とサツマイモ

川越は多くの観光客が訪れる観光地となり、道行く人々が土産物を手にながら歩く姿をよく見かけます。さまざまな土産物がありますが、川越と言え、やはり今も昔もサツマイモを使ったお菓子などを思い浮かべるのではないのでしょうか。

サツマイモは、江戸時代初期に外国からもたらされ、関東では、享保20年(1735)に青木昆陽が試作に尽力し、多くの人々を飢えから救いました。その後、千葉や川越地方を中心に生産が広がり、特に川越のサツマイモは、関東ローム層の特徴的な地質と新河岸川舟運での輸送によって江戸の人たちの需要を支え、「川越本場」「川越いも」として名声を博しました。

企画展「川越とサツマイモ」では、「川越本場」の記載がある文献資料や新河岸川舟運の関係資料をはじめ、川越とサツマイモとの関わり



甘藷受帳



名所江戸百景にはし雪中

の深さなどを、江戸時代から今に至るまでの約120点の資料から探ります。長い年月をかけて育まれた川越の名物の姿をご覧ください。

期間：11月25日(日)まで
経費：入館料200円

川越いも研究会



江戸時代からサツマイモの産地として有名な川越。市内では、サツマイモ生産農家による「川越いも研究会」が10年ほど前に組織されました。サツマイモ作り50年以上の経験をもつベテラン農家や若手農家など、現在15人の会員で「川越いも」の伝統を守っています。

「川越いも」とは、特定の品種を指すものではなく、川越地方で生産されたサツマイモの総称です。同研究会では、若者に人気がある、べにはるか・シルクスイート・ひめあやかのほか、年配の方が好むホクホクとした食感の紅アズマや紅赤な

ど、10種類以上の品種を栽培しています。

今年は紅赤が発見されて120年。同研究会が栽培した伝統品種の紅赤は、11月の学校給食で提供される予定です。栽培が難しい品種ですが、子どもたちに食べて喜んでもらうために、会員全員で丹精込めて育てています。



川越いも研究会の皆さん

この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜

コマツナ・ネギ・ダイコン・ハクサイ・サトイモ・キュウリ・ゴボウ・キャベツ・ニンジン・長ネギ・カブ

参加する方も応援する方も、みんな一つになつて大会を盛り上げましょう！



みんなでハイタッチ！

ス ポーツの秋。小江戸川越ハーフマラソンの季節がやってきました。何度か出場しましたが、フィニッシュ後は来年はもっと練習をしよう、と毎回のよう反省していたことを思い出します。

今

年のゲストランナーのエリック・ワイナイナさんは、最後尾からスタートする予定とのこと。オリンピック銀メダリストのスピードでござう抜きする姿を、ぜひ間近でご覧ください。

ランナーにとって、沿道からの応援が力になります。疲れていても、ハイタッチで力を分けてもらい、苦しいときも、「頑張つて」という一言で背中を押してもらえます。

広報川越1426

発行日/平成30年11月10日(毎月10日・25日発行)

発行/川越市 〒350-8601 埼玉県川越市元町1丁目3-1 <http://www.city.kawagoe.saitama.jp/>
049-224-8811(代表) 049-225-2171

編集/広報室

私的利用の範囲を除き、記事や写真の無断転載を禁止します。

この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用し、印刷用の紙へ、リサイクルできます。

リサイクル適性

Fontworks
UDFont

「声の広報川越(CD)」 「点字広報川越」を作成しています。ご希望の方は、広報室までご相談ください。
0224-5495 0225-2171