

小江戸探検隊

第8号

平成17年9月1日

主な内容

- サツマイモ特集
- サツマイモ掘り体験
- クイズコーナー
- おたよりコーナー

サツマイモ掘り体験 農業ふれあいセンター

農業ふれあいセンターでは下記の日程でサツマイモ掘り体験ができます。

詳しくは農業ふれあいセンター（☎226-6551）までお問い合わせください。

日時…9月25日(日) 午前9時～10時 (雨天の場合は、10月2日(日) 午前9時～10時)

定員…100家族 経費…1,000円

申し込み…往復ハガキに催し名、希望日、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を記入のうえ

9月6日(火)(必着)までに〒350-0855伊佐沼887・農業ふれあいセンターまで。

(1家族1通有効)

クイズコーナー

1. 日本のサツマイモ生産量第1位は鹿児島県、では埼玉県は何位?

- ① 11位 ② 22位 ③ 33位

2. サツマイモの葉っぱは主にどんな形?

- ① ダイア型 ② ハート型 ③ クローバー型

3. 川越の妙善寺(菅原町)にあるサツマイモにまつわるものは?

- ① サツマイモ大仏 ② サツマイモ地藏 ③ サツマイモ観音

おたよりコーナー

・新宿小2年 やまざきさとみさん (むかしの遊び特集(第6号)の感想) 19こできるよ。むかしの遊びがもっと上手になりたいです。まんがもおもしろいです。

みんなからの情報や感想、待ってます!

はつかりくん・やまぶきちゃんのようにいろいろな探検をした感想や写真を送ってください。採用されると「おたよりコーナー」で紹介され、記念品をもらえるよ!!

必ず自分の名まえ・学校名・電話番号を書いてね。(メール・ファックス可)

また、次は、読書特集をしますので、おもしろかった本や読みたい本に関する情報や感想も送ってね。

送り先: 川越市教育委員会生涯学習課

住所: 〒350-8601 川越市役所 FAX:(226)4699

E-mail: shogaigakushu@city.kawagoe.saitama.jp

おもて
〒350-8601
川越市役所
生涯学習課

うら
名まえ
学校名
学年・組
電話番号
感想・
行ってほしい
ところなど

発行: 川越市教育委員会生涯学習課
電話 (224) 8811 内線2841

協力: 川越市子ども情報誌編集協力員

取材協力: サツマイモ資料館、妙善寺

※「小江戸探検隊」は川越市立小中学校児童生徒の
全家庭に配布しています。

「小江戸探検隊」は古紙100%再生紙
及び大豆油インクを使用しています



花はアサガオに
そっくり!
気温が高くないと
咲かないので、
日本ではめったに
見られないのよ。

5月ごろ苗を
植え付けて、9月～
10月に収穫するよ。
大きく育つと
いいね!

水はけと日当
たりが良く、
やせた土地
によく育つよ。

*サツマイモ伝来400年
記念シンボルキャラクター
〈紅ちゃん〉

〈絵……サツマイモ資料館より〉

にこにこ探検隊



川越のサツマイモは どうして 有名なの？

どうして有名なの？どこから来たの？川越のサツマイモ。

はつかり・やまぶきコンビが調べに出かけたよ。

サツマイモ博士になるろ！

はつかり・やまぶきコンビの探検隊が行く！



サツマイモはどこから来たの？

サツマイモは古昔(紀元前1000年ごろ)、メキシコを中心とする熱帯アメリカで生まれたといわれている。日本には400年前に中国から琉球(沖縄県)に伝わり、薩摩(鹿児島県)へと伝えられたのよ。そして江戸時代の中ごろに、蘭学者の青木昆陽が全国に広めたの。サツマイモは、中国から伝わったので、カライモ、カンシヨとも呼ばれているのよ。

江戸時代に江戸(今の東京)でやきいも屋さんがすごい人気になったときに、特に川越で取れるサツマイモがおいしかったから、有名になったのよ。川越のサツマイモは「サツマイモの女王」と呼ばれる紅赤っていう種類で、作るの大変むずかしいけど、とってもおいしいのよ。サツマイモは昔から食べ物がないときには、ごはんの代わりに食べられていたのよ。

*サツマイモ伝来400年 記念シンボルキャラクター <紅ちゃん>



サツマイモに豊富に含まれている食物繊維が、腸の中の細菌のえさになって、ガスが発生するといわれているの。ただ善玉菌が増えるから、体にはいいのよ。皮ごと食べると、おならが出にくくなるのよ。

サツマイモを食べると おならが出るって本当？

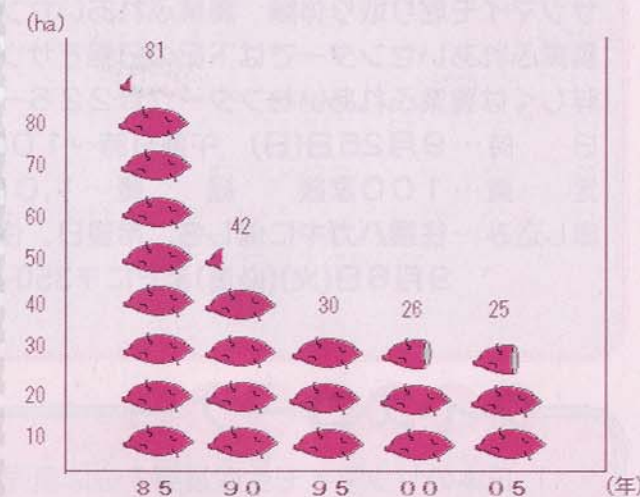


おうちの方と一緒に作ってみてね。おいしいよ。

<きんときちゃん>



川越市サツマイモ作付け面積(単位:ha) 1葉=10ha



サツマイモのおやつレシピ <スイートポテト> (約10個分)

材料 サツマイモ400g バター30g 砂糖 大さじ4
牛乳100ml 卵黄 1個分

- 作り方
- ① サツマイモは、皮をむいて2cm角に切り、水にさらす。
 - ② 水気をきって、耐熱容器に入れ、ラップでふたをし、レンジ(600w)で8分加熱する。
 - ③ ②をよくつぶし、砂糖、バター、牛乳を加え、混ぜる。
 - ④ 再びレンジで3分加熱後、卵黄の半分を加えてさらに混ぜる。
 - ⑤ 残った卵黄は、大さじ1の水を加えて混ぜておく。
 - ⑥ アルミカップに④をいれ、⑤を表面に塗って、オーブントースターで焦げ目がつけば出来上がり。

☆残った卵白をメレンゲにして添えて食べてもおいしいよ。

