

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 15/Oct/2012/vol.217



たけのこ芋（京芋 台湾芋） Taro Kyo-imo

日本一大きなサトイモの「たけのこ芋」、古くは「台湾芋」と呼ばれ、今では「京芋」と呼ばれる事が多くなりました。太古の昔から山で採れる芋が「山芋」であり、里で採れる芋が「里芋」でした。ジャワやスマトラが原産といわれ中国から日本に伝えられたとする里芋の仲間は、何と稲作が伝わる以前の縄文時代の日本人の主食でもあったようです。日本の長い里芋文化の中で最も新しく伝えられたのが「台湾芋」「たけのこ芋」です。

地面に垂直に育ち伸びあがる姿がタケノコの様だとされ、この名前が付けられました。「京芋」の名は京料理に使われる様な美味しい芋、という意味を込め付けられた名前の様です。里芋は英語で全て TARO ですが日本には凡そ 200 種類の里芋の種類があるとされています。日本の繊細な食文化は様々に TARO＝里芋を使い分けています。日本に近年伝えられた「たけのこ芋」は日本の里芋の中でも最も南方の原種に近い味かもしれませんが、食味に癖は無く、里芋類の中では珍しくほっこりとしていて粉質ででんぷん質が多い事が特色、煮る、揚げる、蒸す、焼くなど様々な調理法に向いています。その為お料理のジャンルを問いません。里芋「京芋」など純日本風なイメージの名前ですが、本来の調理適性は更に多くの可能性と魅力を秘めた TARO＝里芋なのかもしれません。