

市場で注目株の野菜【エビイモ】 ～業務用向け鍋物食材～

これから鍋物需要が多くなる中、特に業務用を中心に鍋物の食材として利用されているエビイモを紹介します。

エビイモは、サトイモ科サトイモ属に属し、サトイモの品種の一つです。文献によると日本では江戸時代から栽培されていたようで、京都御所に仕える者に作らせ、日本に200以上あると言われるサトイモの品種の中でも「唐の芋」という品種を大きく育てたものとされています。



名前の由来は、エビのように曲がっていることと、縞模様があることから。特徴は、肉質がやや粉質ですが、キメが細かく、煮込んでも煮崩れを起こさないことです。そのため、煮物やおでんに最適な食材として、業務用向けの最高のイモと評価されています。

サトイモ科独特の「ヌメリ」は「ムチン」という物質で、肝臓や腎臓を丈夫にし、老化防止に役立つと言われています。また、主成分は糖質とタンパク質で、腸内吸収率が高いのも特徴です。

現在、市場には静岡県を中心に出荷があり、これからピークを迎えます。最近の食生活はサラダが中心で、煮物などはなかなか食べられにくい状況になりつつあります。販売促進に関しても難しい部分がありますが、是非とも多くの人に食べてもらいたいものです。

(金澤 誠 筆)