料理の語源探訪 11

紅芋茎（べにずいき）

「東の八つ頭に西の海老芋」というお国自慢があるが、その芋柄は東西同じく赤紫色をしており、紅芋茎と呼ばれる。泉佐野市や泉南市などの泉州地域で府内の約 8 割が生産されている。収穫された芋茎は生鮮野菜として出荷されるものと、干芋茎にするものとに分けられる。生の芋茎の旬は短く、７月下旬～８月末までである。

芋茎を干したものは「割り菜」と呼んで、保存して年中食べるが、夏の間だけは生が楽しめる。生の芋茎は大阪の夏の味覚であり、地元だからこそ味わえる短い旬の野菜。

茹でてもシャキシャキした歯ごたえがあって酢の物に最適。ごま酢和え、白酢和え、芥子酢和えなどがおいしい。暑い夏の涼やかな一品になる。

また、煮物にしてもおいしい。親芋とともに炊き合わせにすると、芋はほっこり、芋茎はシャキッと、旬の紅芋茎を丸ごと味わえる。

【紅芋茎のごま酢】

生の紅芋茎の皮をむき、水に漬けてしばらくおいてアクを抜く。酢を入れた、たっぷりの湯でさっと茹でる。
ザルにあげて冷水にさらし、水けを切っておく。
練りごま、酢、砂糖を同量の割合で合わせ、
茹で紅芋茎にかける。

引用参考文献　なにわ野菜－割烹指南－　上野修三　著
地域に根差した食・農の再生フォーラム
(http://www.karusyoku.com/shun/shun_11_09.html)
取材資料提供：岸ぶら編集部・テレビ岸和田（取材先：村田農園）

文責：研教　宇佐見　美佳