



▲サトイモは冬の代表的な野菜です



▲サトイモの話しを聞く小河原さん(中)と渡辺君(右)



▲自分の背丈以上あるサトイモの茎



▲採りたてのサトイモ



▲高井さんのサトイモ畑

農家の人々  
産地直送便  
小学生特派員

# サトイモ

## レポート

こんなおいしいサトイモ  
食べたことない  
これも高井さんの苦勞だ

取材・文 山手小学校5年生  
小河原由麻・渡辺将成

私たちは、加茂野町でサトイモを作っている高井辰雄さんの所に取材に行ってきました。

まず私たちは、地産地消になって良かったことを聞きました。そうしたら高井さんは、「安心して食べられるからいい」と答えてくれました。

次に、作る時の気持ちについて聞くと、「喜んで食べてもらえるようにサトイモをつくる」と言いました。

こだわりは、「少しでも農薬のついていないサトイモを作りたい」と言いました。高井さんは40年くらいサトイモを作っています。

作る時の工夫を聞くと、「手間がかからないように道具を使って省エネを図る」と答えてくれました。どれくらい収穫されるかというと千平方メートルあたり2トンだそうです。

サトイモの良いところは、手間がかからないこと、草があまり



り近くに生えないこと、雪が降るころに収穫できることです。高井さんは、サトイモ以外にも、カブラ、ダイコンを作っていて、前まではトウモロコシも作っていたそうです。すごいですね。

で、もらったサトイモを食べましたが、トロトロしてやわらかくておいしかったです。こんなサトイモ食べたことないというおいしさでした。これもたくさん手間をかけて、たくさん栄養をサトイモにいった高井さんの苦勞だと思いました。