クリよりうまい「川越のいも」

25日（日）まで川越市博物館では「川越とさつまいも」企画展が開催されている。

江戸時代、江戸から13里離れていたことから「クリ（9里）よりうまい１３里」とその味は大人気。川越から新河岸川の舟運で運ばれた「川越いも」は江戸の台所をも支えた。

13里にちなんで、10月13日には毎年川越市菅原町の妙善寺では「いも供養」が行われる。（タイトル写真）。

川越の農地土壌は豊かだ。関東ローム層に加えて、先人たちから受け継がれた「武蔵野の落ち葉たい肥農法」（平成29年3月に日本農業遺産に認定）で、おいしいさつまいもをはじめ、おいしい農作物が生産されてきた。

紅アズマ、紅赤はポピュラーであるが、べにはるか、シルクスイート、ひめあやかなど新種も人気が高い。

この11月市内の学校給食では「川越いも研究会」がしっかりと育てた紅赤が提供されている。

いもシーズンの時期、川越市博物館へでかけ、「いも」を学んでみるのも一興だ。