

「四季・植物」 28 里芋

学名 *Colocasia esculenta* Schott

サトイモ科の多年草

古くは「家つ芋」と呼ばれ、山の芋「ヤマイモ」に対し、里でつくる芋の意から名付いた。

郷土資料から見た「里芋」のあれこれ

10月13日は十三夜であり、仲秋の名月に対し後の名月といって、月見が行われた。この日は「芋の年取りであるといって白芋を食べる」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）地域があり、この日から里芋が食べられるといわれている。

ナガイモやヤマイモの収穫が、道具を使って掘り出すため「イモホリ」と呼ばれるのに対し、里芋は掘り起こして収穫されるため「イモオコシ」と呼ばれる。掘り出された里芋は長い冬の食料として貯蔵されたが、寒さに弱いため、家の中で砂やワラ、ムシロをかけたり、穴の中に糀と共に入れたりして保存した。

里芋は古くから栽培され、日本への渡来はイネよりも古いとされる。農耕儀礼や儀礼食に用いられ、正月の雑煮やおせち料理には欠かせないものである。

里芋の葉柄は「ズイキ」と呼ばれ食用にされるが、葉柄専用のハスイモは里芋の近縁種で、里芋とは別種である。

参考資料

「図説 花と樹の大辞典」	植物文化研究会・雅麗篇 1996	「日本大百科全書」	小学館発行 1994
「たべもの語源辞典」	清水桂一編 1980	「日本民俗大辞典」	吉川弘文館発行 1999