

# CIR REPORT 3月号

ディニーア・ヤングジョンソン | 発行日：令和5年3月15日



## 「とったど！！！！やまいもを！」

### 市民の方々と交流しながら、天然自然薯の手堀り経験（文化交流経験）

山を持っている地域の友達と山に行き、一緒に天然自然薯を掘り、交流しました。

1月28日の土曜日に山を所有する地域の友人と山に行き、一緒に天然自然薯を掘り、家で料理を作りました。  
さつま芋は畑で掘った経験があるのですが、今回は自然に囲まれた山で天然自然薯を掘ることにしました。友達は自然薯の匂になると、いつもみんなで行うと言っていたので、誘っていただけてうれしかったです。

長芋などの畑で栽培される芋は、形が丸い円筒形なので収穫しやすいです。一方、天然自然薯はくねくね曲がっているため、かなり頑固で掘り出すのが難しいです。毎年芋堀りをしている友達は、1メートル以上の深さの穴をあけ、1時間足らずで掘り終えました。私は、ようやく芋の本体が目に入るまで、2倍の時間がかかりました。その間、私たちは話をしたり、日本にいる間にしたことのない経験ができました。まるでキャンプに行ったようでした。

「芋汁」の料理する様子。すり鉢にぐるぐるすって作ります。



左写真：洗った自然薯

「芋汁」できあがり

自然薯を水で洗った後、郷土料理「芋汁」を作りました。芋汁は、自然薯をすり鉢ですり潰し、好みの出汁を加えて味を調えたものです。他の地方では椎茸などを使うこともあるようですが、地元の友達は、さばだしで芋汁を作ります。出来上がった後は、茶わんに入れ、皆さんでおいしくいただきました。食後は小太鼓を叩いたり、私の出身アメリカのアトランタ市について話をしたりしました。友達のおかげで、地元の食材を使った地元の料理を楽しむことができました。

文化交流のメリットは尽きないと思います。

アメリカの郷土料理といえば「ポテトキャセロール」という料理は種類がたくさんあります。私の出身に行ったら、マシュマロを乗せた「さつま芋キャセロール」があり、中西部の方では、「スキャロップドポテト」があります。スーパーで買った芋を使うことが多いですが、家族の食事や友人とのパーティーなどでよく食べられています。

左：さつま芋キャセロール  
右：スキャロップドポテト  
©「zkruger, frudio」 canva.com



袋井市役所協働まちづくり課  
外国人活躍・共生社会推進室

TEL 0538-44-3138

MAIL [shimin-kyodo@city.fukuroi.shizuoka.jp](mailto:shimin-kyodo@city.fukuroi.shizuoka.jp)



# CIR REPORT MARCH

Dinneer Young-Johnson | Issued on March 15th, 2023



## “Got one!!!” Digging for Wild Yams

### Digging Yams while Interacting with Residents (Cultural Exchange Experience)

I went to one of the mountains owned by my friends who live there and dug up wild yams together.

On Saturday, January 28th, I went to the mountains with a friend from the area that owns the mountains, dug up wild yams together, and cooked them at their home.

I have experienced digging for sweet potatoes on the farm, but this time, I decided to dig up wild yams in the mountains surrounded by nature. My friends say they always do this together when yam is in season, so I was excited to join with everyone.

For farm grown yams such as Chinese yams, the shape is round and cylindrical making them easier to cultivate. Wild yams on the other hand, are twisted, making them rather stubborn and difficult to dig out. My friends who have been doing this for years made holes more than a meter deep and finished picking in less than an hour. It took me twice as long before I finally scratched the surface and found my first yam. All the while, we talked and made jokes and I interacted with everyone in a way I haven't done before while in Japan.



Left : Japanese Wild Yams after washing.

Freshly made *Imo-Jiru*

After cleaning up the yams, we made a special local dish: *Imo-jiru* soup. *Imo-jiru* is made by grating up the wild yams in a mortar, then mixing in one's preferred choice of *dashi* soup to enhance the flavor. Other regions may use ingredients such as shiitake mushrooms, but my local friends make their *imo-jiru* with *saba-dashi*. After we prepared the dish, we poured it into our bowls and had a delicious dinner together. After eating, we played the *taiko* drums, and talked about my hometown, Atlanta. Thanks to my friends, I could enjoy a local dish, made with local ingredients from a local friend's land. The benefits of cultural exchange are endless.

When it comes to the local cuisine of the United States, there are many kinds of potato casserole. If you go to my hometown, there is sweet potato casserole topped with marshmallow, but in the Midwest, there are scalloped potatoes. We often use potatoes bought at the supermarket, but they are often eaten at family meals and parties with friends.



The making of *imo-jiru* soup. I made it by grinding it around in the mortar.

Left : Sweet Potato Casserole  
Right : Scalloped Potatoes  
© [zkruiger, frudio] canva.com

