



志摩ブランド認定商品

志摩の きんこ

●鳥羽志摩
農業協同組合

志摩市阿児町鶴方2402-5
TEL0599-43-5889(経済部)
TEL0599-43-0362
(あぐり阿児店)



生産者の森川さん。たくさんの“地元のおが
あさんたち”により和気藹々と丁寧に商品が
作られている。12～2月の期間限定品だ。

やわらかく、ねっとりとした歯触りに優しい甘み…これぞ昔ながらの「きんこ芋」。

志摩市に古くから伝わる郷土食「きんこ芋」は現在では全国各地で行われる物産展などでも評判のもの。JA鳥羽志摩が販売するこれらは、隼人芋の皮を剥いてから煮て、冬の海からの季節風と天日でじっくりと乾燥させることで出る鮮やかな鼈甲色が特徴だ。食感も非常にやわらかく、ねっとりとし

た歯触りと地域に伝わる昔ながらの味そのままを再現している。志摩市内だけで愛されてきた、元々は子どもや海女のおやつ、保存食として活用されてきたという「きんこ芋」。現在では志摩市外の三重県内各地をはじめ、県外にも広くその名を馳せるまさに「地域のブランド品」として浸透しつつある。



JA鳥羽志摩 堂岡さん



「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとっておきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。