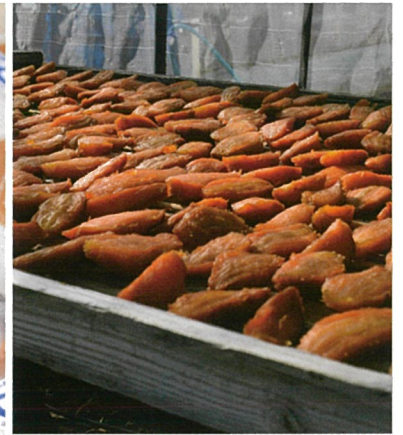




志摩ブランド認定商品

しまこしかしゅほう 志摩(越賀手法)の きんこ

●有限会社サンエイ
志摩市志摩町和具679-5
TEL0599-85-0370



生産者の松本さん。隼人芋を煮るところから皮むき、天日干しまでの全ての工程を一人で行う。

今も守られる伝統的な保存食「きんこ芋」。愛情込めて作られた素朴な美味しさをぜひ。

志摩地方では、戦前から煮切干として各家庭で作られていた「きんこ芋」。海女、漁師、子ども等のおやつとして重宝されていた。戦後の食糧難の時期に九州から隼人芋が志摩地方に入り、現在は、きんこと言えば隼人芋だ。昔は保管方法も、掘った芋を畑に穴を掘り熟成を1～2ヶ月してきんこ芋を作

り、芋を煮た煮汁も最初から最後まで使い翌年の煮汁を残し、後は芋飴が作られていた。現在は、獣害などもあり、家で毛布に包み保管するのが一般的となっている。芋飴もほとんど作られていないが、昔のように作付も芋と麦を作っていたように、「過去の作り方を実践していきたい」と考えられている。



有限会社サンエイ 営業・企画 山本さん



「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。