海女さんのおやつ
「志摩のきんこ」

志摩の郷土食として親しまれている「きんこ」は、隼人芋を煮切りして自然乾燥させた干し芋です。きんこの原料となる隼人芋は、サツマイモの一種であり、志摩地方の痩せた土地との相性が良く、海辺の畑でもよく育ち、志摩の重要な作物としてして古くから作られてきました。きんこの名前の由来は、干したナマコ（きんこ）に形が似ていたためと言われています。

志摩地方では、古くから冬になると、一般家庭でもきんこ作りが行われ、海女さんや子どものおやつとして親しまれてきました。

また、きんこはカロテンを多く含む特徴のほか、アルカリ性の食品であることなどから、漁師のスタミナ食としても重宝されてきました。素朴であっさりとした甘味と、半生でもっちりとやわらかい食感、艶やかなべっこう色の逸品です。

日々のお茶うけに、少し疲れた時の甘味に、ぜひお楽しみください。

志摩の潮風が育てた

志摩の きんこ

SHIMA-NO KINKO

志摩ブランド認定
新しい里海のまち・志摩

お問い合わせ

志摩市 農林課

三重県志摩市阿児町鵜方 3098 番地 22
TEL 0599-44-0288

志摩の砂地と潮風で育った
隼人芋。

HAYATO-IMO

志摩の砂地と潮風で育った隼人芋。
カロテンを豊富に含み、淡いオレンジ色の果肉が特徴です。
6月頃に苗の植え付けが行われ、10月頃に収穫されます。収穫した隼人芋を1ヶ月間熟成させた後、11月下旬頃から1月上旬の最も寒い季節にきんこ作りが行われます。
地域によって加工方法が少し異なり、越賀地区では皮つきのまま煮ます。安乗地区では皮をむいてから煮ます。

「志摩のきんこ」が できるまで

楽しく、ワイワイ 手早く作業

美味しくなるように、一つひとつ丁寧に

よく煮た後は、適当な厚さになるよう、イモを2～3等分します。

志摩の太陽と潮風が美味しさを凝縮

2～3等分したイモを天日干しすることで、水分が抜け甘さが高まります。
べっこう色になったら出来上がりです。

「志摩のきんこ」の 食べ方 楽しみ方

そのまま食べても、
少しあぶっても。
地元の人のオススメは、
アイスクリームの
トッピングに♪

【販売者】
有限会社サンエイ
三重県志摩市志摩町和具 679-5
TEL 0599-85-0370

【販売者】
JA 鳥羽志摩
三重県志摩市阿児町鵜方 2402-5
TEL 0599-43-5889

＼出来上がり／

「志摩のきんこ」の 関連商品

「志州隼人レギュラー」

隼人芋の皮とイモの間の一番おいしい部分をふんだんに使った焼酎玄人に好まれる味わいです。深い味わいとすっきりした後味は志摩の肴と良く合います。

「志州隼人ゴールド」

良質なきんこだけを使用した、きんこの特徴である日なたの香りと、干し芋ならではの甘味が味わえる数量限定の最高級な「伊勢志摩の地焼酎」です。

- 企　画／志州隼人有限責任事業組合
- 販売者／有限会社カネカ
  三重県志摩市阿児町鵜方 1130-2　TEL　0599-43-0770
- 製造者／株式会社伊勢萬
  三重県伊勢市小俣町明野 576-13　TEL　0596-37-4195

「きんこスイートポテト」

きんこで作ったスイートポテトは、他のサツマイモで作ったものとは一味違った、きんこ独特の食感と味が引き立つものとなっています。

- 芋の館　きらら
  三重県志摩市阿児町国府 1209-5
  TEL 0599-43-0849

「きんこ生キャラメル」

きんこをそのまま練り込んだ、なめらかな口どけ豊かな生キャラメルです。きんこの風味と芋の甘さがお口に拡がります。

- 菓子工房シマヤ
  三重県志摩市志摩町和具 851-4
  TEL 0599-85-0429

「きんこディップ」

隼人芋を使用した季節限定の手作りディップです。着色料・防腐剤を使用していない、自然な甘さが特徴的な商品です。

- 阿児特産物開発センター
  三重県志摩市阿児町神明 2034
  TEL 0599-43-4799

上記以外にも、きんこを使った商品が沢山ありますよ～♪