

きんこ

●取材先

「芋の館」 森川まさるさま
志摩市阿児町

●食材説明文 (約 140 文字)

しゃっしゃっとリズミカルにいもの皮をむいていくと現れるのは、きんこの美しい色合いをだすオレンジ色の中心部だ。志摩の海風と太陽の光をいっぱいに浴びたきんこは、ほのかな甘さをぎゅっととじこめた深い味わい。漁師や海女が仕事の合間に気軽に食べるおやつを、生産者こだわりにより全国でも有名な高級特産品に、その価値を高めている。

●現地風景コメント（約30文字）

1



もとは漁師や海女が仕事の合間に食べる、
郷土食（おやつ）だった。

2



きんこに使うもは、「隼人いも」という品種だ。

3



植え付けから収穫までは約5ヶ月。

4



いもを傷つけないように、
いも芋掘り機で慎重に掘り起こす。

5



6



掘り出して、たくさんできていれば嬉しい。

除草剤は1回しかまかない。
食の安全に対する意識は高い。

8



7



太っていて、虫が食っていないもの。
それが良いいもの条件。

収穫後、冷暗所で1ヶ月寝かせ、
いもの糖度をあげる。

9



皮をむいていくと、
きんこの原料となるオレンジの部分が現れる。

10



きんこの鮮やかな色を出すため、
2時間以上水につけ、あくをぬく。

11



大きな鍋で、約1時間30分、
やわらかくなるまで炊く。

12



炊き上がったら30分ほど、
なべの中でじっくり蒸らす。

13



カロチンを多く含んでいる。
炊きたてはかぼちゃのような味がする。

14



適度な大きさに切りそろえる。

15



いものせんいが飛び出さないように、
きれいに形をととのえる。

16



3日おきに裏表をひっくり返し、
まんべんなく乾燥させる。

17



10日から2週間かけて、天日干し。
甘みがぎゅっと凝縮される。

18



海からの風が隠し味。
他の地域では出せない味になる。

19



おいしいきんこを作るために、
研究に研究を重ねた。

20



21



きんこの良し悪しは色で決まる。

●食材写真コメント（約30文字）

22



ほんのりした甘みのなかに、
いもの旨みがつまっている。

23



横バージョン

24



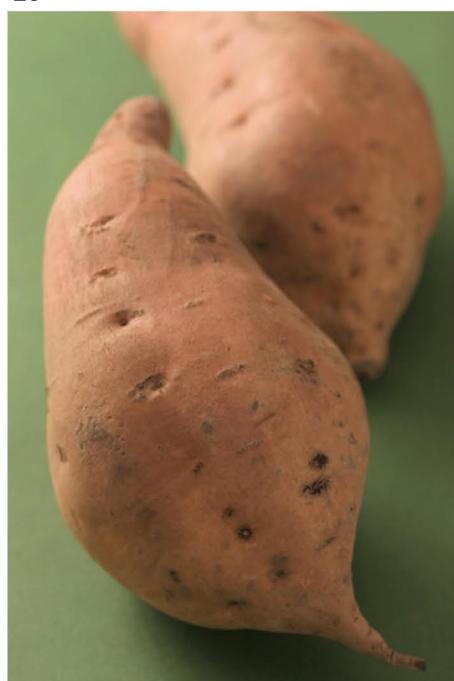
別バージョン

25



繊維質たっぷりで、
ヘルシーな自然食。

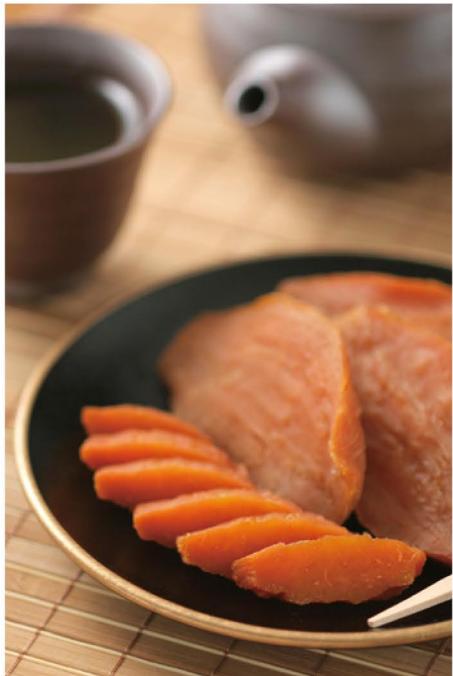
26



ほんのりした甘みが特徴。
天ぷらにしてもおいしい。

●調理盛付例コメント（約30文字）

27



28



横バージョン

少し火であぶると、
やわらかくなり、香ばしさが増す。

29



別バージョン