

# 気温低下で本格化

干し芋「きんこ」  
おやつにいかが

三重・JA伊勢

【三重・伊勢】JA

伊勢管内の特産、干し芋「きんこ」の出荷が



2日に始まった。

「きんこ」は、志摩地方で海女や漁師のおやつとして、古くから親しまれている加工品。サーモンピンク色の果肉が特徴の「ハヤ

ト芋」(サツマイモ)

を原料に使う。4割ほど皮をむいて水にさらし、あく抜きしてから釜で炊き上げると美しいオレンジ色になる。厚さ1・5センチほどにスライスして10日から2週間ほど天日干しをすると、鮮やかなべっ甲色に変化する。

同JAの担当者は「気温が高い日が続い

出荷前の「きんこ」を  
検品するJA職員

たので、作業の開始は遅れたが、これから気温が低下すれば加工も進み、出荷数も増えて例年通りの数が期待できると話した。

出荷のピークは12月下旬。来年2月上旬までに、県内市場を中心に約1万袋の出荷を見込んでいる。