



出荷前の「きんこ」を検品する  
同JA職員

待ってました！  
干し芋「きんこ」

三重・JA  
伊勢管内

【三重・伊勢】JA  
伊勢管内の特産品であ  
る干し芋「きんこ」の  
出荷が1日から始まっ  
た。

「きんこ」は、昔か

ら志摩地方で海女や漁師のおやつとして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。芋は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。さら

に1・5センチほどの厚さにスライスして10日から2週間ほど天日干しをすると、鮮やかなベっ甲色に変化する。

同JA担当者は「11月下旬まで気温が高い日が続いたので、作業の遅れが心配されたが、例年通りに出荷を開始できて安心した。きんこを待っている消費者においしいきんこを届けたい」と話した。

出荷のピークは12月中旬。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。