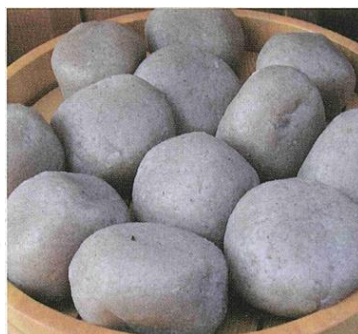




手づくりの風味希少 こんにゃく



セールスポイント

一般的にスーパーマーケットなどの小売店で販売されているこんにゃくは、こんにゃく芋を粉に加工したものに海藻などの粉末を入れて作られています。

津市の「手づくりこんにゃく」は、親芋を植え付けて2～3年かけて収穫した地場産等の生芋を使用し、一つ一つ丹精込めて手で丸めて作っています。刺身で食べるとやわらかく粘りがあり、煮物にすると手づくりこんにゃく独特の歯ごたえで、とても人気があります。

地域との関連性

戦後に茶や桑とともに、奨励作物として茶園の間作として栽培が始まりました。

昔は、美杉地域で採れた粘りの良い「八知玉」と呼ばれる在来種のこんにゃく芋があり、市場で高い評価を得ていたと云われています。

主な産地

きれいで美味しい水と豊かな緑に恵まれた中山間地域の美杉地域や美里地域などで生産されています。

こだわりの生産者

藤田こんにゃく

美杉地域で、生のこんにゃく芋を使い、昔ながらの製法にこだわっています。

詳しくは } [クリック①](#)
ここを... } [クリック②](#)
 } [クリック③](#)

伊勢地製茶

美杉地域で、一個ずつ手で丸めた、生いもこんにゃくを作っています。

[詳しくはここをクリック](#)



旬のレシピ

こんにゃく

●さつまいもとこんにゃくの味噌あえ
さつまいもを水にさらしこんにゃくと共に1～2cm角に切り、茹でる。味噌、砂糖、みりんをあえる。

●こんにゃくずし
こんにゃくを5mm厚の三角形に切り、甘辛く炊く。揚げずしの要領で切れ目を入れ、ずし飯を詰める。

