

# 岡崎市の自然薯



山間地に自生している自然薯は、古くより貴重な栄養源であり、強壮食として利用されてきました。鉄分やミネラルを多く含むことから「山菜の王」とも呼ばれています。現在は、長年の栽培研究や品種改良により、粘りが強く、風味もよく、栄養価の高い品種に改良され、パイフや波トタン等による栽培が行われています。

## 栽培地域

市内北部の常磐地区や東部の額田地区など



## 栽培品種

### P-16、稲武2号（夢とろろ）の2種類

- ① P-16・・・早生品種で香りがよくイモの形が整っている。
- ② 夢とろろ・・・晩生品種で粘りが強く、病気になりにくく、収量が多い。愛知県のオリジナル品種でP-16よりも新しい品種。

## 岡崎産の自然薯

岡崎市のブランド化推進品目に指定されており、特産物としても栽培されています。出荷時期は11月上旬～翌年2月頃までで、宅配やインターネット、産直などで販売されています。岡崎産の自然薯は市北部などの寒暖差のある気候により、質の良いデンプンができ、甘みが増しています。また、土質の硬い赤土を栽培に使用することにより、繊維の密度を高め、すりおろした時に粘りの強いものとなっています。

## 加工品

自然薯焼酎「葵の郷」 720ml  
常南自然じょ生産組合で栽培された夢とろろを使用して作られています。平成20年度より商品化されました。市内産直施設などで販売されています。くせがなくほんのり甘口で、ロックなどでいただけます。

## イベント情報

試食即売会などを行います。詳しい日時などは市政だよりなどで確認して下さい。

- 岡崎市農林業祭  
日時：例年11月上旬の土日  
場所：乙川殿橋下流右岸河川敷
- じねんじょフェア  
日時：例年11月下旬の土日頃  
場所：おかざき農遊館



自然薯焼酎「葵の郷」



岡崎産自然薯