

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、パイプ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、深い味わいのものとなっており、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にもなっています。

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

○じねんじょ手掘り体験

日時：例年11月～12月頃

場所：生産者ほ場



岡崎産自然薯