

おおむの やまのいもじょうちゅう このやま
大府の山の芋焼酎「木の山」

知多／大府市



特産「山の芋」を使った珍しい焼酎

大府市木(こ)の山地区の特産「山の芋」を主原料に使った焼酎「木の山」。大府市木の山地区は、なだらかな丘陵斜面の畠と山砂質土壌に恵まれており、そこで収穫される「山の芋」は素朴で無い味と強い粘りが特徴。その「山の芋」を主原料にした焼酎「木の山」は、口当たりが柔らかく飲みやすい仕上がり。地元の木の山生産組合では「地元の知名度アップにつながれば」と期待している。現在、市内にある都市農村交流施設・JAあぐりタウン「げんきの郷」などで購入できる。

手間暇かけて栽培

木の山産の「山の芋」は、品質、味わいに優れ、一般家庭の食卓はもちろん、高級食材として、料理や菓子の材料としても使われている。木の山では、年に一回山砂を入れ替えているため、表土が深く、肥沃な土を使った畠の状態を維持して「山の芋」栽培しているため、強い粘りが特徴。最近では、低カロリーのヘルシー食品としても注目を集めている。

ローカロリーでヘルシーな人気いも

[TEL]0562-47-2111

[FAX]0562-47-9996

[URL]<http://www.obu-kankou.gr.jp/>



2010 Aichi Prefecture

愛知のうまいもん150