



いにしえからのあずき色

# ずいき



## セールスポイント

ずいきは、サトイモの品種の一つである「八つ頭」の茎の部分を大きく育てたもので、ミネラルやビタミン類、食物繊維が豊富で、夏の短い期間しか出荷されないため、希少性が高い夏野菜です。

特に美しいあずき色をした「芸濃ずいき」は、その色の良さで人気が高く、見た目の美しさにこだわる京料理の食材として使われています。

## 地域との関連性

戦前より生産が行われ、昭和 25 年頃から市場への出荷も行われるようになりました。

「芸濃ずいき」は、古くから栽培の歴史があり、その土地の気候風土にあった野菜として、平成 18 年度に県から、美し国「みえの伝統野菜」に選定されました。



## 旬のレシピ

### ずいき

#### ●ずいきの巻きずし

干しずいきを、たっぷりの水で戻し、水気を絞る。だし汁に入れ、ふたをしないで水分がなくなるまで煮詰める。冷ましたら、巻きずしの芯にして巻く。

#### ●ずいきの酢の物

赤いずいきの皮をむき、手でちぎり、塩でもみ半日ほどおく。熱湯をとおして絞る。だし汁で煮詰めたら、酢を入れ一煮立ち、火を止める。



## 主な産地

布引山地の東側に広がる、保水力があって酸性度の強い黒ボク土がイモ類の栽培に適している芸濃地域などで生産されています。