

N A R U T O K I N T O K I

S T O R Y B O O K



徳島の“伝統食”、なると金時。



ABOUT -なると金時の魅力-

徳島が誇る名産品、なると金時。

さつまいもブランドとしての知名度も高く、長きにわたって人々に愛されてきたブランドです。

他のさつまいもと一線を画す、なると金時ならではの魅力をご紹介します。



味が上品に感じられる、程よい糖度の高さが自慢です。素材そのものに十分な甘みがついているため、焼き芋をはじめ、様々な料理に適しています。



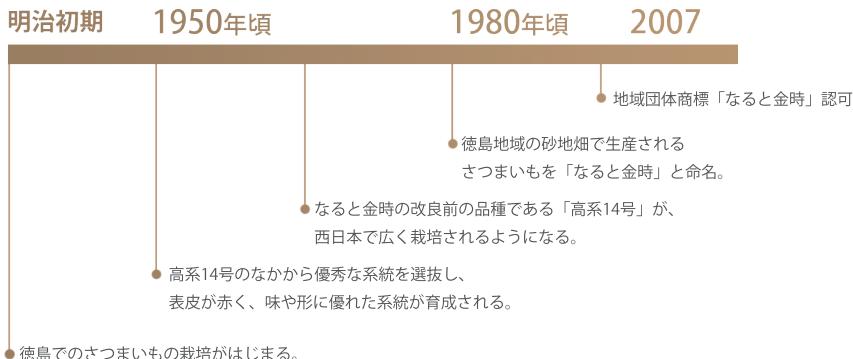
ホクホクとした食感でさつまいもの中では王道と呼ばれるなると金時。どこか懐かしさ感じる、優しい食感です。



果皮は、ムラのない美しい紅色。果肉は加熱するときれいな黄金色になり、その美しい見た目も、なると金時の魅力のひとつです。

HISTORY -なると金時ができるまで-

なると金時が、いつ、どのような経緯でみなさんに親しまれるブランドへと育っていったのか。
その歴史をご紹介します。



【なぜ徳島のなると金時はおいしいの？】

なると金時のおいしさの秘密は、耕作地の「砂」にあります。

徳島県北東部の砂地地域におけるさつまいもの栽培に使用されているのは、海の砂。

海のミネラルを豊富に含み、水はけが良く、通気性も高い。そんな土壤で育てることで、糖度の高い、甘いさつまいもに育つのです。またこの土壤環境に加え、雨量が少なく気候が温暖なことも特徴。

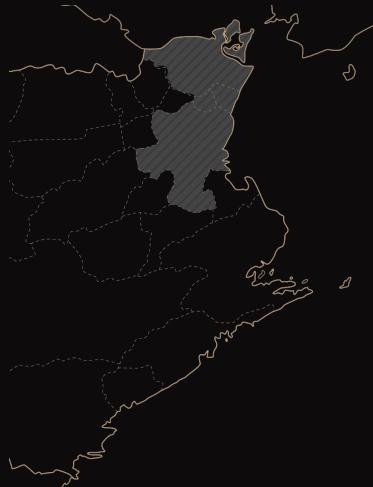
こうした栽培環境は日本でも数少なく、だからこそなると金時は、日本屈指のさつまいもブランドとして、その品質の高さを認められているのです。



なると金時の今とこれから。

PRODUCT-地域ごとに違うなると金時-

徳島県内の指定された地域で生産されたものの「なると金時」という名称で販売することができます。また地域によって独自の商品名を付けているJAもあります。



J A徳島市 商品名：甘姫

J A板野郡 商品名：J A板野郡なると金時

J A大津松茂（大津支所）商品名：J A大津なると金時

J A大津松茂（松茂支所）商品名：松茂美人

J A徳島北 商品名：J A徳島北なると金時

J A里浦 商品名：里むすめ

BRANDING-なると金時PRに向けた取り組み-

さらなるブランド認知向上のため、企業とのタイアップや体験型イベント、事業者による加工商品の開発など、さまざまな取り組みを積極的に行ってています。



なると金時焼酎の開発

徳島県内の酒造会社などで、なると金時を使用した芋焼酎の開発・商品化が進んでいます。



小学校での出張栽培授業

京浜や京阪神の小学校にJA職員が赴き、食育に取り組んでいます。

DATA -なると金時の今-

なると金時を形づくる数値情報について、わかりやすくご紹介します。

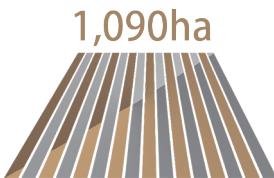
さつまいもの収穫量

※平成30年度/【農林水産省「作物統計調査」】



さつまいもの作付面積

※平成30年度/【農林水産省「作物統計調査」】



さつまいもの生産戸数

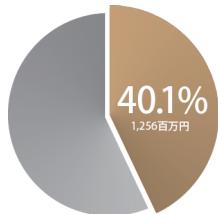
※平成30年度/JA全農としま扱い分



徳島県産さつまいもの販売金額占有率 (大阪中央卸売市場)

※平成30年

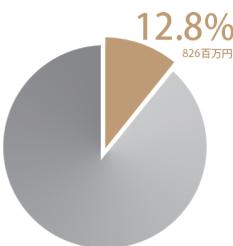
【大阪市中央卸売市場、大阪府中央卸売市場「市場年報」】



徳島県産さつまいもの販売金額占有率 (東京都中央卸売市場)

※平成30年

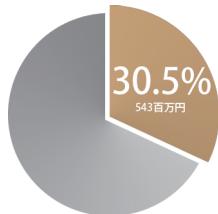
【東京都中央卸売市場「市場年報」】



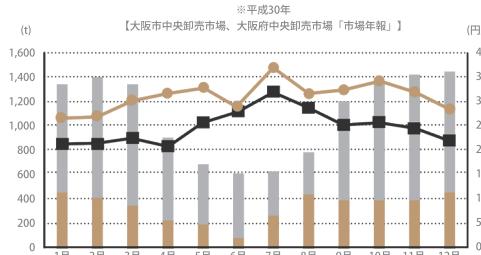
徳島県産さつまいもの販売金額占有率 (名古屋市中央卸売市場)

※平成30年

【名古屋市中央卸売市場「市場年報」】



大阪中央卸売市場における月別取扱量及び価格



大阪中央卸売市場の徳島県のなると金時の販売価格は、市場平均価格に比べ約3割高となっています。また取扱量も全体の約1/3を占める第1位で、その品質が高く評価されていることが分かります。



なると金時 レシピ開発者インタビュー。

江藤 英樹 Eto Hideki

数々の名店でシェフ・パティシエを歴任。

フランス・パリの二ツ星レストランのシェフ、ティエリー・マルクス氏が監修する銀座のレストランで、オープンと同時にシェフ・パティシエに就任。デセール部門を任せられている気鋭のデセール職人。



パティシエの江藤さんが考案した一皿は、なると金時と、その他の徳島の名産を取り入れたスイーツ。コンセプトは、一皿で徳島を感じられるスイーツ。古くから愛されていた大谷焼など、器にもこだわってどこか懐かしさを感じる一品に仕上りました。メインのなると金時は、芋ようかん、焼き芋、揚げ芋など、さまざまに加工。チュイールにも、柔らかくほぐした芋を練り込んであります。お芋の味をより引き立たせるため、となりには優しい甘さが特徴の和三盆アイスと、阿波晩茶のキャラメル、特徴的な味わいの糖蜜を添えました。

徳島特有の砂地の土壤で育った竹糖から作られた和三盆や阿波晩茶は、なると金時との相性もぴったりなこと間違いなし。この一皿で、徳島県ならではの親しみやすさや懐かしさを感じていただけるのではないかでしょうか。



南雲主于三 Nagumo Shuzo

カクテルの概念を軽々と飛び越えた日本を代表する「ミクソロジスト」。

「Spirits&Sharing株式会社」代表取締役として都内で6軒のバーを経営する傍ら、昨年「The Mixology」を柴田書店より上梓。



ミクソロジストの南雲さんが考案したのは、なると金時で作った芋焼酎をベースにしたカクテル。なると金時の特徴でもある素直な味わいを活かし、エッグノッグと呼ばれるカクテルにアレンジを加えました。

なると金時で作った芋焼酎は、ほかの焼酎と比べても優しい芋の甘みを感じる特徴的な焼酎。ここに自家製のバニラシロップと、服部製糖所さんの和三盆を加え、泡立てたまごを使って仕上げました。このカクテルは、冷やせば甘みがぎゅっとしまって美味しく、常温で飲めば芋焼酎の香りがふっと広がります。もちろん温めて飲んでもほっこりとした甘味と香りが優しさを引き立たせ、様々な飲み方を楽しむことができる一杯です。

芋の香りと、和三盆のコクを楽しんでいただければ幸いです。





阿波ふうど
AWA FOOD

徳島県農林水産部もうかるブランド推進課 電話: 088-621-2408