

報道資料

平成26年12月24日
農林部農業水産振興課園芸特産係
担当 秀田、米田
ダイヤルイン 0742-27-7443
内線 3849、3853

「^{あじま}味間いも」「^{くろたきしろ}黒滝白きゅうり」が大和野菜に仲間入り

「大和野菜」は、本県の特産品として特徴をアピールできるものとして、県が認定しており、これまで23品目を認定しています。

この度、磯城郡田原本町を中心に栽培されている「^{あじま}味間いも」と、吉野郡黒滝村^{くろたきしろ}で栽培されている「^{くろたきしろ}黒滝白きゅうり」を追加認定します。

今回追加認定した品目

^{あじま}「味間いも」

昭和初期に、田原本町味間の生産者が奈良県農事試験場（現在の農業研究開発センター）から最も有望な系統を譲り受け、現在まで生産されています。

外観は球状で、収穫する芋の数が多く、大きな芋（芋重50g以上）を多くつける豊産種です。調理特性は広く、煮っ転がしをはじめ田楽、蒸し芋や味噌汁にもよく合います。

<産地や栽培面積>

田原本町、天理市、奈良市：約50a

<主な販売場所>

味間にここに農産物直売所（田原本町）、まほろばキッチン（橿原市）、特産品アンテナショップ（奈良市三条通り）など

<主な販売時期>

11月中下旬～1月半ば



^{くろたきしろ}「黒滝白きゅうり」

黒滝村では江戸時代から栽培されていたと伝えられ、現在まで種子を受け継ぎ生産されています。

外観は果実全体が白色で、長さは現在出回っている生食用のキュウリに比べてやや短いのが特徴です。また、皮が薄くて、えぐみがなくコリコリ感のある食感で、黒滝村では漬物にして昔から親しまれてきました。

<産地や栽培面積>

黒滝村：約20a

<主な販売場所>

多くは自家消費。一部、漬物は道の駅「吉野路黒滝」直売所で数量限定で販売

