

# 里 芋

奥越の里芋は、何百年も昔から越冬用の貯蔵作物として自給的に栽培されてきました。当地区で使用されている品種は「大野在来」と呼ばれる奥越固有の品種であり、肉質が非常に緻密で固くしまっており、煮崩れしにくく、食べるともちもちとして独特の歯ざわりを持っているのが特徴です。

また、里芋を用い様々な加工品が販売されており、贈答品としても高い評価を得ています。



## 1 生産概況

### ①生産地

奥越管内全域で生産されていますが、生産されている地区によりブランド名が異なり、2種類のブランド名で販売されています。作付面積は奥越全体で約103ha（H29）となっています。

「上庄さといも」：大野市上庄地区で栽培される里芋

※「上庄さといも」は、平成29年11月10日に国が地域の農林水産物や食品をブランドとして保護する「地理的表示（GI）保護制度」の対象として登録されました。

「越前さといも」：奥越管内の大野市上庄地区以外で栽培される里芋

### ②栽培の概要

品 種：大野在来

作 型：4～5月に定植し、10月中旬から11月にかけて収穫

その他：奥越地区では、7～8月に「子ズイキ刈り」という作業を行っています。手作業のため手間はかかりますが、この作業によりイモの品質が良くなります。

## 2 加工品

土つき芋として販売される以外にも、多くの加工品が販売されています。



上庄さといも



越前さといも



いもかしら  
(焼酎)



ころ煮セット