

秘境の作物「中津川いも」栽培体験



名物「中津川いもみどころがし」

皆さんは、「中津川いも」って知っていますか？ 「中津川いも」とは、ジャガイモの一種で、標高400m以上の山の斜面を利用した砂利畑で栽培されているイモで、普通のジャガイモより小振りで、表面の皮は赤紫色。煮ても、蒸かしても崩れたりせず、皮を剥かずに食べれます。地元では、上の写真にもあるように、茹でたいもを特製のみそとからめた「中津川いもみどころがし」として食し、郷土料理の一つとして愛されてきました。

この「中津川いも」は、急斜面、砂利畑、寒暖の激しいこの地だからこそできる「秘境の作物」です。

今回は、そんな奥秩父・中津川地域特産の「中津川いも」の栽培体験です。

4月16日（日）の植付と、7月9日（日）収穫の全2回（昼食付き）となり、各回の体験後の昼食では、郷土料理の「中津川いもみどころがし」も食べることが出来ます。

あなたも、秘境の作物「中津川いも」を自ら栽培し、その味を味わってみませんか？

☆開催時間

10時～13時

☆費用

4,000円／組（全2回分／昼食付き・指導料・保険料込み）

※収穫時に1組当たり5kgの生いもをお持ち帰り頂けます。

☆募集人員

5組（1組4人まで・申込順）小学生以上・小学生は保護者同伴