

本件連絡先

泉南市市民生活環境部産業観光課

担当：桐岡

TEL:072-483-8191

E-Mail: sinkou@city.sennan.lg.jp

平成 27 年 7 月 22 日

泉南市報道提供資料

泉佐野市政記者クラブ会員 各位

泉南市秘書広報課長 古木 孝彦

(広報担当：藤原)

泉南産『さといも焼酎・せんなん』の完成について

泉南市では、地方創生の取組として新たな特産品の開発を進めており、このたび大阪府内で初めて里芋 100%を原料とした『さといも焼酎・せんなん』が完成しましたので、下記のとおりお知らせします。

記

1. 泉南の里芋について

泉南市を含む泉州地域でとれた里芋は、「泉州里芋」と呼ばれ、他と比べて食物繊維が豊富できめ細かく、質の高さから料亭などでよく使われています。また、なにわの食文化に古くから深く根差しているため、大阪府では、全国にも誇れる農産物として「なにわ特産品」に指定されています。

泉南の里芋は、大正期に河内地域の石川早生の種芋を栽培したことに始まり、タマネギ同様重要な農作物として、栽培法が確立されてきました。現在、泉州地域で栽培されている里芋は、泉南の中野氏により石川早生から優良な形質を持つ品種を改良したもので「泉南中野早生」として品種登録をうけています。

このような先駆者の努力により、泉南市は、里芋の収穫量・出荷量ともに大阪府内第1位となっています。

2. 泉南産里芋 100%使用「さといも焼酎：せんなん」について

泉南市では、地方創生の掛け声のもと、質の高い泉南産の里芋を活用した新たな特産品の開発に取り組み、このたび泉南産の里芋（捨てる部分の親芋）を100%使用した焼酎「さといも焼酎：せんなん」が完成しました。

この焼酎の特徴は、里芋を収穫する際に不要となる親芋を原料として使用しているためコストが非常に安いこと、一般の芋焼酎のような強くせがなく、すっきりとした風味に仕上がっているということです。泉南市観光協会では、

これからすっきりとした風味という特徴を生かして女性や焼酎が苦手な方にも好んでいただけるような、オリジナルカクテルやサワーでの活用を提言していきます。

また、8月から泉南市の総合交流拠点「せんなんわくわく広場」で販売を開始する予定です。

