

とん だ ぼ や し え び い も

# 富田林の海老芋



生産地：大阪府富田林市（彼方、西板持、東板持、南大伴、北大伴、錦織）

登録団体：富田林市海老芋振興協議会

農林水産大臣登録第137号



## 特性

その名の由来とされる海老のような湾曲した形状と縞模様が特徴である。食味としてのほくほく感の指標である乾物率が他産のものより高く、滑らかな舌触りから高級食材として、通常の里芋より高値で取引され、京都や東京の料亭などから重宝されている。

## 地域との結び付き

大阪府富田林市西板持地区を中心に栽培されている在来種から選抜、育成された里芋である。生産地は、水田地帯であったことから水路が発達するとともに、石川の氾濫によって形成された砂礫に水田土が堆積した水はけのよい土壌。生育に大量の水を必要とする一方、水はけが悪いとすぐに傷んでしまう海老芋の栽培に適している。海老のような曲がりを生むための畝立技術が地域で承継されている。