



特産物は自然の恵みの ヤサイモンときのこと！

美味しい食材は、豊かな自然からの贈り物。私たちのふるさと和泉を代表する3つの特産物をご紹介します。

穴馬スイートコーン

地区のほとんどが標高400m以上の高地にある和泉。「穴馬スイートコーン」はこの土地ならではの昼夜の寒暖差が育んだ甘さが自慢です。今にも弾け出しそうなほどに実がぎつしりと詰まったトウモロコシ。なかには糖度16度を超えるものもあり、生のまま食べてもエグミがないので美味しく味わえます。

【収穫時期】7月下旬～8月中旬ごろ



1つの実だけ残して他を摘み取る「穴馬スイートコーン」。若採りした「ヤングコーン(ベビーコーン)」も隠れた人気商品です

穴馬かぶら

「穴馬かぶら」は100年以上前から栽培されている和泉の伝統野菜。上部は赤紫色、下部は白色とくっきり分かれているのが大きな特徴で、寒くなつてからのほうが苦味が取れ甘みが増すといわれています。2019年から、雪の下で育てることでより甘みが凝縮した「雪乃下穴馬かぶら」の栽培も始めました。

【収穫時期】穴馬かぶら／10月下旬～11月中旬ごろ、雪乃下穴馬かぶら／2月



「ふくいの伝統野菜」のひとつでもある「穴馬かぶら」。赤紫色は表面だけで、切った中身は真っ白です。柔らかさは葉や茎も同様で、根、茎、葉すべて食べられます

九頭竜まいたけ

標高1000m余りの深山に自生する「きのこの王様」と言われる舞茸を地区の特産品にと、1988年頃に人工栽培を始めたのが「九頭竜まいたけ」です。香りや身の厚さ、歯応え、すべてが最上級品の「九頭竜まいたけ」は人気が高く、和泉を訪れた人のお土産の定番です。直売所では地区の料理名人が作る「舞茸弁当」の販売も行っています。



毎日工場で収穫される舞茸の他に、加工品の「まい茸炊き込みご飯の素」「九頭竜まいたけカレー」もあります

