



上記がラオス産こんにゃく芋をパウダー化したものです。(スライス蒸し上げ乾燥も可)
パウダーの粉の大きさを指定できます。

ラオスの生産地は、[ボロベン高原地帯](#)。標高 [1100 メートル](#)あり、気候は [10 度から 30 度](#)の温度帯にあります。ラオスでも珍しい冷涼な気候地帯です。雨季乾季を問わず、こんにゃくの栽培できる地域で、[土壌もとてもよくテルルージュ地帯 \(紅土\)](#) がひろがります。山間部の多いラオスの中でも、めずらしい [10000 平方メートルの高原](#)が広がります。[天然自生のもののほか、2 年の栽培で、日本向けのものができます。](#)



通常、こんにゃくの苗は風に弱く、倒れてしまうと、もう収穫ができません。したがって、なかなかリスクのあるもののため、作る農家が減っているのが現状です。ここラオスでは自生のものも多く、風の害を受けにくい地区のため、植える農家がたくさんいます。

