

八百屋塾通信 Vol.57

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

焼きいもの新トレンド！

安納芋、べにはるかななどのねっとり系焼き芋ブームが続くなか、ホクホク感を求める声も増加中。
八百屋塾「さつまいも掘り体験」で出会った新・2品種をご紹介します。

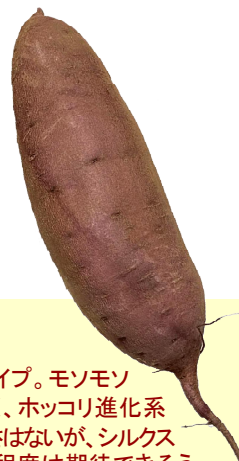
●あまはづき

- 甘+はづき(8月)⇒あまはづき
- 収穫後の貯蔵期間が不要
- 粘質
- 糖度はべにはるかより高い
- 加熱後の肉色は黄色
- 糊化温度はべにはるかより低い



●栗かぐや

- 栗+輪切りが満月のように⇒栗かぐや
- 粉質
- 糖度はベニアズマより高い傾向
- 鮮やかな黄色、加熱後変色も少ない
- 長期貯蔵後、粘質過度になりにくい
- てんぷら、大学芋などの総菜にも



焼き芋にして
食べてみた！
12月20日現在

- キュアリング処理をしていないにもかかわらず、水っぽいくらいのねっとり感
- 甘さも十分出ている
- 早く柔らかく甘くなる分だけ貯蔵性は劣ると思われる

あまはづき



栗かぐや



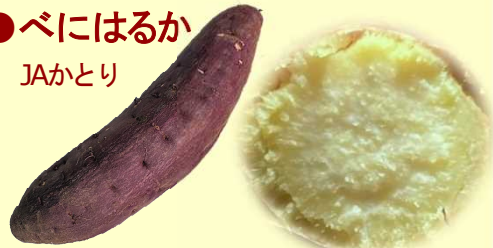
- しっかりタイプ。モソモン感は少なく、ホッパリ進化系
- 際立つ甘さはないが、シルクスイート同等程度は期待できそう

●シルクスイートJAかとり



- ソフトで滑らか、ベタベタ感のない柔らかな食感
- しっかりしているが奥ゆかしい甘さが、香りとともにマイルドに広がる

●べにはるか JAかとり



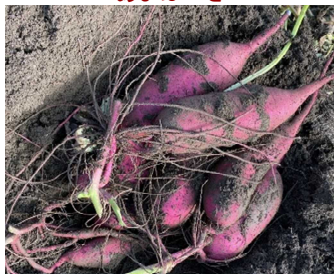
- キュアリング処理をしていないためか、今回のものは焼き上がりが硬め。外から押してもへこまない
- ねっとり感があり、口に入れた瞬間から甘いことは特徴的

～11月17日の八百屋塾は、さつまいも掘り体験つき産地視察～

千葉県香取市へ産地視察。JA香取山中出荷組合山口稔組合長のごあいさつ、東京千住青果株式会社の樋口さんの産地の状況説明の後、いも掘りを体験しました。8月からおいしいネットリ系 あまはづきと、新食感ホクホク系 栗かぐやを収穫！



あまはづき



栗かぐや



YouTube ↓
部会長のお話やいも掘りのようすはこちら



●さつまいもの情報は八百屋塾ホームページで●

■講演◇2024年1月21日 さつまいもカンパニー(株)代表取締役橋本亜友樹氏◇2016年11月20日 (一財)いも類振興会理事長 狩谷昭男氏◇2011年11月20日 MKVドリーム(株)稲山光男氏 ■商品情報◇2024年1月21日 東京青果(株)武田悠貴氏◇2011年11月20日 東京青果(株)野原秀司氏

▼ホームページ

これまでの八百屋塾の記録はこちら



2025年1月19日(日)は 小松菜など「葉もの」

大規模集約化や法人化などが進む農業について、その長所や短所を小松菜の栽培現場を通して考えてみようかと計画しています

