

JA Kinan Community Paper

PRISM

2019.11/24
vol.43



JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17
TEL : 0739-23-3450 FAX : 0739-23-3451
URL : <http://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail : info@ja-kinan.or.jp



串本さつまいも会が栽培するサツマイモ「なんたん蜜姫」。食感は「安納芋」に似てクリーミー。焼き芋に適している

紀南風物

サツマイモ



サツマイモ生産者

よねやま 米山 好子さん(79) 串本町串本

「なんたん蜜姫」とともに10年「串本さつまいも会」が発足した平成21年から「なんたん蜜姫」の栽培に取り組んでいます。種イモが苗になるまでの温度管理や水管理は気が抜けず、害虫を防ぎ天候不良を乗り越えて収穫に至った時の喜びは大きいです。個人でもサツマイモ作りをしています。やはり仲間とわいわい作業するのは楽しいです。高齢化にともない会員は年々減少していますが、栽培面積を減らさないように頑張りたいです。私のおすめめは食べ方はなんといっても、甘さが引き立つ焼き芋です。

ワンポイント 石焼き芋はなぜ甘い？

サツマイモを美味しく食べる

●保存方法
サツマイモを貯蔵するのに適した温度は10～15度と言われ、18度を超えると発芽し始めてしまいます。家庭で保存する際は、サツマイモを洗わずそのまま新聞紙で包み、通気性のいい段ボールや穴を開けた発泡スチロールなどに入れ、冷暗所で保存します。適温では数カ月の保存が可能です。家庭菜園で収穫したり、収穫体験などでサツマイモを持ちかえられた方は、2、3週間ほど寝かせておくと、甘みが増して美味しくなります。

●石焼き芋の甘さのヒミツ
サツマイモにはアミラーゼという消化酵素が入っています。アミラーゼにはサツマイモ中にたっぷり含まれるデンプンを分解して麦芽糖という甘い物質に変える働きがあります。アミラーゼは40～60度でよく働き、時間をかけて加熱することで、より活発にデンプンが分解されると言われています。石焼き芋は石の熱がゆっくりサツマイモに伝わるため甘くなるのです。自宅で石焼き芋を楽しみたいという方は、電子レンジよりもオーブントースターや魚焼きグリルを使うのがおすすめです。



ねっとり甘い
秋も深まり木枯らしが吹き始める頃、両手で包んだ焼き芋から伝わる温かみが恋しくなります。サツマイモは約400年前に日本に伝来し、食糧危機の「救荒作物」として普及しました。国内で栽培される品種は100以上と言われ、焼き芋や料理、スイーツまで、世代を問わず愛されています。今回紹介する「なんたん蜜姫」は甘くてねっとりとした食味が特長。赤みを帯びた黄色い果肉で濃厚な甘みを持ち、串本で昔から作られてきた「サイパン」と呼ばれるサ

ツマイモから選抜された品種です。この品種を伝承し栽培を振興しようとして、地元のプロデューサーが集まって2009年に「串本さつまいも会」が発足しました。現在は10人のメンバーで栽培普及やブランド化に向けた活動に取り組んでいます。今年の同会の「なんたん蜜姫」の収穫は10月上旬から始まり、収量は昨年並みの約1.5トでした。より深い甘みを出すため、収穫後、約1カ月間貯蔵して熟成させ、JA紀南のAコープ店や直売所の「紀菜柑」にお目見えします。

ねっとり甘い

なんたん蜜姫