

# 八百屋塾通信 Vol.18

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

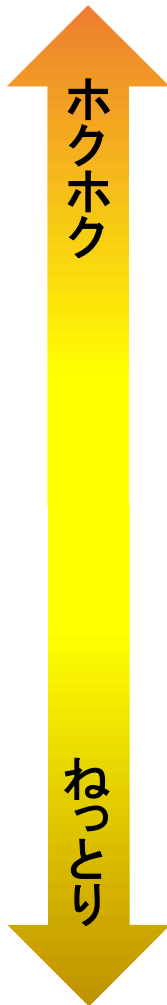
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## うまい

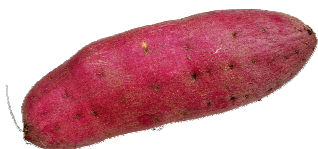
# 九里より 十三里

栗(九里)より(四里)うまい十三里(江戸からさつまいもの名産地・川越までの距離)。江戸っ子に大受けしたこの洒落によって、青木昆陽が大岡越前守に進言して関東に導入されたさつまいもは、大ヒットしました。

さつまいもは、これから収穫期に入りますが、掘りたてはどの品種もホクホクで、甘くありません。でんぷんが糖化して甘くなるのは1~2か月先。食感も、しっとりねっとり変わります。時期によって食べ頃の品種を選んでください。



### ■ 紅あずま



- ・ 収穫:9月上旬~11月中旬 / 食べ頃:12月~2月頃
- ・ 旬を過ぎると出回らない
- ・ 主に関東で栽培される、昔ながらのホクホク系
- ・ 甘みが強く、てんぷらや煮ものに

### 杉本晃章 匠のひとつこと

### ■ 里むすめ(なると金時)



- ・ 収穫:8月~11月頃 / 食べ頃:1月~3月頃
- ・ やわらかい甘み
- ・ 関西で人気の高系14号から選抜した「選抜高系14号」
- ・ 「安納芋」が出る前の焼きも人気品種

### ■ パープルスweetロード



- ・ 収穫:9月頃~11月頃 / 食べ頃:10月中旬~1月
- ・ 20年位前に登場
- ・ アントシアニンが多くヘルシー
- ・ 紫芋としては甘くしっとり、色をいかした料理に

### ■ シルクスイート



- ・ 収穫:9月下旬~10月下旬 / 食べ頃:11月中旬~
- ・ 2012年から種苗販売が始まった新しい品種
- ・ 「紅はるか」より半月くらい早く市場に出る
- ・ 焼きもにしたとき、甘くなめらか

### ■ 紅はるか



- ・ 収穫:9月下旬~11月中旬 / 食べ頃:11月中旬~
- ・ 2010年に品種登録された新しい品種
- ・ 貯蔵熟成による強い甘み
- ・ 現在の焼きも用さつまいもの主流

### ● 白い汁はヤラピン

さつまいもを切ると出てくる白い乳液がヤラピンで、整腸作用などがあるとされる。さつまいもを食べると便秘の改善が期待されるのは、ヤラピン・ブラス・食物繊維のはたらきだが、ヤラピンが出るのは鮮度のよいもだけだ。

### ● キュアリングして保存

収穫したさつまいもを、湿度90~95%、温度30~35°Cのところに3~4日間おくと、表面に近いところにコルク層ができ、病原菌や腐敗菌をガード、甘さも増す。これがキュアリングだ。おかげで、夏でもおいしいさつまいもが出まわる。

### ● 黒ずみはクロロゲン酸

さつまいもが黒く変色するのは、ポリフェノールのクロロゲン酸が原因。貯蔵の後期、老化したのも、雨が多いときなどに出やすい。変色しても食味は変わらず、食べても問題はない。このことをお客さまに説明しよう。

## 市場の動き

●千葉・茨城:紅あずま、紅はるか、紅ゆうか、シルクスイート、パープルスweetロードなど。生育は順調で前年より良好。入荷量は前年並みで、Lサイズ中心。10月より貯蔵の出荷が始まる ●徳島:なると金時、里むすめ。大雨の影響で生育不良。入荷少ない予想 ●石川:五郎島金時。9月中旬~11月入荷。天候の影響なく出荷量、金額とも例年並み

### ■ 動画コーナーに新ビデオ登場!

実行委員長たちが、「東京ゴールド」の取材に行ったようすがご覧いただけます。 [動画ページへは、こちらから→](#)

### ■ さつまいもの情報は八百屋塾ホームページで

◇2020年1月19日 東京青果(株)狩野純一氏 ◇2016年11月20日(財)いも類振興会理事長 狩谷昭男氏 ◇2012年11月18日 産地視察 JAなめがた ◇2011年11月20日 MKVドリーム(株)稲山光男氏 東京青果(株)野原秀司氏

[八百屋塾ホームページへは、こちらから→](#)

