

# 🍠 銚田市のさつまいもの情報 🍠

## さつまいものデータ

※販売を目的とした農畜産物の作付・飼養状況（農林水産省 2020 年農林業センサス）

農業経営体数 602 経営体 作付面積 1,878ha

※農林水産省統計 令和 4 年市町村別農業産出額（推計）

銚田市主要農畜産物品目別産出額 さつまいも 154 億 3000 万円(全国 1 位) 県全体 361 億円

## 🍠 品種

- ・紅はるか…熱を加えたときの糖度が高く甘味は強いけれど後味はすっきりでしっとり食感。
- ・紅あずま…蒸しても焼いても、ホクホク食感と深い味わいを楽しめる。ビタミン C と食物繊維たっぷり。
- ・シルクスweet…絹のような滑らかな食感と甘さが特長。平成 24 年に登場以来、人気が続いている。

🍠 出荷時期：収穫は 9 月～12 月 キュアリング処理によって年間を通して出荷されている。

## 🍠 キュアリング処理とは

泥付きのまま多湿の約 30℃で 3 日ほど保つことで、コルク層(植物の表皮の下にある層)が形成され、腐敗や変質を防ぎやすくなります。キュアリング処理を行った後はすぐに、約 15℃の状態 で保管します。温度が下がることにより、さつまいも内のでんぷんがデキストリンとショ糖に変わり、さつまいもの糖度が上がり、甘く美味しいさつまいもになると同時に、低温状態にも強くなり、保管が容易になります。

## 🍠 銚田市のさつまいもが美味しいワケ

- ・栽培に適した水はけの良い「火山灰土」の土壤が多い。
- ・鹿島灘の温暖な気候によって長期間の土壤栽培で多くのでんぷんを蓄えることができる。
- ・キュアリング処理という低温湿管理貯蔵で熟成、貯蔵することで甘みを凝縮させてから出荷。

## 🍠 栄養情報

VAGEDAY さつまいもの栄養！甘さが増す理由と、蒸し&レンジの食感の違い



VAGEDAY [干しいもの栄養&食べ方] カリウムは生のさつまいもの 2 倍！

# 銚田市自慢のさつまいもを食べよう！