

やはたいも（甲斐市八幡地区）

1 地域の概要・栽培の歴史

やはたいもは、甲斐市八幡地区に栽培されているさといものブランド名で、栽培の歴史は古く、江戸中期から栽培されていたとされている。

昭和24年頃から営利栽培が始まり、昭和40年代に入ると、農協にさといも部会が結成され、「マルチ利用による催芽早出し栽培」の導入により、早期出荷による有利販売が可能になった。



2 セールスポイント

肥沃な砂質壤土が堆積した土壌によって、地肌が白く、他の産地にないきめ細かい繊維と粘り気をもったさといもが生産される。また、とろけるような舌ざわりは天下一品で、食味の評価は極めて高い。

さといものヌルヌルした粘性の成分は、ガラクトタンやムチンで、ガラクトタンは脳細胞を活性化してボケを防ぎ、免疫力を強化する働きをもつ。ムチンは体内に入るとグロクロン酸という成分に変わり、胃や腸壁の潰瘍を予防する働きをする。

3 出荷時期

9月上旬～3月中旬（収穫は9月上旬～11月上旬）