

サツマイモは貯蔵・熟成させてうま味アップ!

11月に入り、どこの直売所にもサツマイモをよく見かけるようになりました。

品種にもよりますが、サツマイモは植え付けてからおおむね120～140日で収穫できるようになります。

収穫直後のサツマイモは甘みが少ないため、掘りあげてすぐ販売すると、「この直売所の（この人の）サツマイモはおいしくない」と消費者に思われてしまいがちです。

サツマイモはカボチャと同様に、貯蔵すると甘みを増します。

掘りあげてから最低2週間以上は寝かせて、糖度を高めてから販売しましょう。

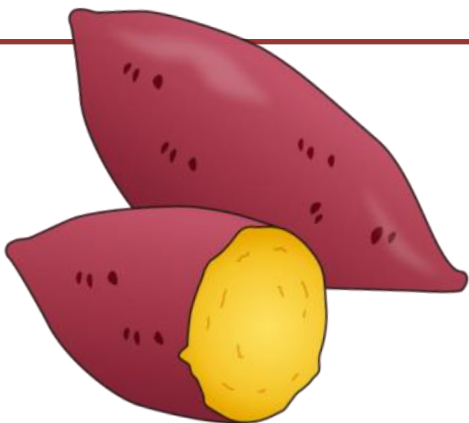
● 貯蔵のきほん

- ① 天気のよい日に収穫したら、傷のないものを選別します。
- ② 泥つきのまま日陰で3～5日乾かします。
※洗うと貯蔵中に腐りやすいため、洗わずに保存します。
- ③ 乾燥後、イモについた泥を手ではらい落とし、ひとつずつ新聞紙で包みます。
- ④ 段ボールや米袋、穴をあけた発泡スチロールに入れ、風通しの良い冷暗所（10～15℃）で保存します。
※冷蔵庫は、温度が低すぎたり乾燥しすぎたりするので、長期貯蔵に向きません。

かんたんな貯蔵

暖房が効く居間は、サツマイモの越冬に適した条件になります。

- 用意するもの…大きな紙袋、新聞紙数枚、毛糸か綿の古着
- 方法
 1. 袋の底と周囲に新聞紙を貼り、周囲に古着を重ねる。
 2. しわくちゃにした新聞紙で包んだサツマイモを袋の中心部に重ねて入れる。その上にも古着を重ねて置く。
※通気性を考え、ギューギュー詰めにしないようにする。
 3. 居間の天井ぎりぎりの棚の上などにおく。



峡南農務事務所 農業農村支援課

(峡南地域普及センター) 生産振興担当

055-240-4131