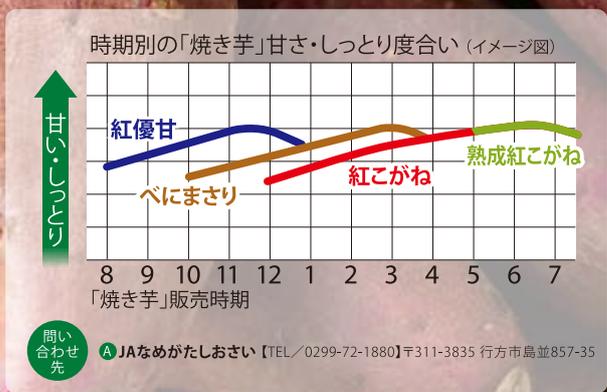


旬のりレーぞろぞろおいしい 熟成紅こがね 紅こがね

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- 1 時期ごとに食べごろのさつまいもを出荷
- 2 キュアリング定温・定湿貯蔵により、デンプンの糖化を促進
- 3 モットーは「土地を選び、技を磨き、心で作る」



生産量・質ともに 全国トップクラスの名産地。

JAなめがたしおさいは「土地を選び、技を磨き、心で作る」をモットーに、量より味にこだわったさつまいも作りを実践しています。拠点を置いているのは、茨城県南東部に位置する行方市。霞ヶ浦と北浦という2つの湖に挟まれた行方台地に畑を構えています。赤土のなだらかな傾斜のある畑は水はけが良く、さつまいもの栽培にぴったり。生産量・品質ともに全国トップクラスを誇っています。旬の品種をりレー形式で供給しているのが、JAなめがたしおさいの大きな特色。「春夏秋冬、365日しっとり甘いさつまいも」を消費者へ届ける体制を整えています。管理環境にもこだわり、平成17年にはキュアリング定温・定湿貯蔵庫を建設。収穫後のさつまいもを定温・定湿度条件(温度13℃、湿度90%以上)で貯蔵することで、熟成し甘くしっとりしたさつまいもを、1年を通じて安定的に出荷することを可能にしました。

「紅こがね」は、JAなめがたしおさいが出荷したベニアズマだけに使用することができるとオリジナルブランド。まるでスイーツのようなホクホクとした食感で、口の中いっぱい豊かな甘味と香りが広がります。「紅こがね」を9ヶ月間も定温・定湿貯蔵した「熟成紅こがね」は、糖度が非常に高く、焼き芋になると甘味がさらに増し、冷めても柔らかく、濃厚な風味を味わうことができます。



箕輪 秋雄さん

Column なるほど納得! いばらき食材の知恵袋

さつまいもの貯蔵性、甘味、しっとり感を高める先進技術。



熟成紅こがねを作る際に採用している、キュアリング処理。温度32℃、湿度90%以上で4日間保管し、表皮下のコルク層を増やすことで、貯蔵性をグッと高める技術です。さらに、定温・定湿状態(温度13℃、湿度90%以上)で貯蔵しているのも注目ポイント。研究によって、この貯蔵条件こそが「さつまいもが最も消費しにくく、長期保存できる」という結果が出ています。また、さつまいもは貯蔵することによって、βアミラーゼ酵素の働きでデンプンが麦芽糖に変化し、甘味としっとり感が増します。



さっぱり爽やか、天然の甘味。

焼き芋にしたときの肉質は、柔らかく、しっとりとなめらかな舌ざわり。麦芽糖、ショ糖の他に果糖・ブドウ糖もバランス良く含まれ、口にした瞬間にさっぱりとした甘さが広がります。



紅色の外観と優しい甘味が魅力。

JAなめがたしおさいのブランド。品種は、べにはるか。掘り取った直後のものでも、しっとりとした食感の焼き芋ができます。他のさつまいもより「麦芽糖」が豊富で、水飴のような強い甘さを楽しめます。