

# 食べ方いろいろ 「旭甘十郎」の 焼きいもレシピ

所要時間  
約35分

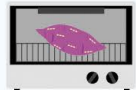
早く食べたい“素早く焼きたい”あなたは

## オーブントースター+電子レンジ

① 旭甘十郎をよく洗い、フォーク等で表面に数か所、穴をあけます。

POINT  
焼く時にイモが  
破裂するのを、防ぎます。

オーブントースターで  
30分



② オーブントースター(1000w)で30分温めます。

電子レンジで2~3分



③ 電子レンジ(500w~600w)で2~3分温めます。

POINT  
ホイルで  
包まない。

じっくり焼きたい方 オープンのみ使用で約60分温めます。

新食感

焼きいもを冷やして、デザートに!

向いている品種

## 冷やし焼きいも (7月~9月)

紅はるか  
シルクスweet

① 焼きいもが熱いうちにラップで包み、常温で放置して、あら熱をとります。

② 熱がとれたら、冷凍庫で冷やします。

食べるときに解凍してね

半解凍  
なら  
シャリシャリ

全解凍  
なら  
しっとり

POINT  
輪切りにして  
パニアアイス添えてもOK



## さつまいもはヘルシーな自然食品

- 1 じゃがいも、さといもよりたんぱく質や脂肪が少なく、沢山食べても太りにくい。
- 2 カルシウムを皮部に多く含む為、なるべく皮ごと食べるのがよい。
- 3 カロチン(プロビタミンA)やビタミンCが多い。



旭甘十郎  
の  
生まれた  
「旧旭村」は  
ココ

茨城県

湊沼

銚田市

旧旭村

霞ヶ浦 北浦

## 産地及び農産物の特徴の説明

旭村は茨城県の東南部に位置し、東は鹿島灘、北は湊沼に面し、自然に恵まれた豊かな純農村で、温暖な気候と水はけのよい酸素を多く含んだ圃場は、甘藷を栽培するための条件にぴったり合っています。

この恵まれた条件に加えて、伝統のある優れた栽培技術が、評価の高い美味しい青果物を育てます。



私たちが  
育てました!

「はるか」に優れる食味と外観

シルクスweet  
「はるか」に優れる食味と外観

JA茨城旭村 甘藷部会

〒311-1415 銚田市造谷1377-1

Tel.0291-37-1661

熟成プレミアム  
高糖度甘藷



# 旭甘十郎



旭甘十郎は  
JA茨城旭村  
甘藷部会の  
登録商標です



# 旭甘十郎

## 旭村が育んだ自然の恵みに笑顔も（ほっこり）



**JA茨城旭村 旭甘十郎** とは

【品種】 紅はるか・シルクスweet  
 【出荷時期】 1～10月 【中心等級】 特・A / L・M  
 【特徴】 栽培、収穫、貯蔵、出荷の面において様々な臨床実験を繰り返し完成した、  
**長期貯蔵向け「熟成プレミアム高糖度甘藷」**です。

### 栽培 圃場の選定



保存性に優れた良質な芋が収穫できる圃場の選定が重要となります。選び抜かれた圃場で「旭甘十郎」の作付けが4～5月に始まります。

**ポイント 1** 「旭甘十郎」の栽培には **水はけの良い火山灰を**含んだ土地が最も適しており、JA茨城旭村は、茨城県の東南部、鉾田市にあり、その土壌が多い為、美味しい紅はるか、シルクスweet（さつま芋）が収穫できます。

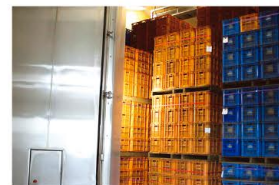
### 収穫 土壌内での長期貯蔵



温暖な気候により9～11月に収穫されます。

**ポイント 2** 紅はるか、シルクスweetは、通常植付から120日以降で収穫されるのですが、温暖な気候によって、長期間（150日以上）畑に置ける為、**多くのデンプンを蓄える**事ができます。

### 貯蔵 定温湿管理貯蔵



更なる食味の追求の為に、水分を少しずつ抜いていくことで糖分を凝縮していきます。『旭甘十郎』はその実現の為に、まず、長期貯蔵に耐えうる為のキュアリングという蒸気コーティング処理を芋表面に行い、秋・冬より更に甘さが増した春・夏に出荷されます。

**ポイント 3** さつま芋の甘さの理由はデンプン質にあります。デンプン質が糖化し、どんどん甘みが増します。秋に収穫された時からゆっくりと糖化し始め、糖化が止まることはありません。さつま芋に適した**温度13℃・湿度90%以上の低温貯蔵庫で、温度・湿度を一定にしたままで、約1ヵ月以上熟成**させ、甘味をつけてから出荷する為、スイーツのように甘く美味しい『旭甘十郎』が出来あがります。



### 出荷 部会の承認を得て厳選出荷

通常の紅はるか・シルクスweetが出荷される中、上記の条件を満たしJA茨城旭村甘藷部会が認めたものこそが『旭甘十郎』として出荷されます。