

甘さが特徴、寒い季節は焼き芋がお勧め。
食物繊維たっぷりでおなかもすっきり！

品目名：サツマイモ

○特 徴：

サツマイモ栽培は、和歌山市西浜地区の砂地地帯を中心に行われてます。品種は「なると金時」と「紅あずま」です。収穫時期は夏～秋ですが、貯蔵により春まで長く楽しむことができます。



○食べ方：

ビタミンCや食物繊維が豊富です。

低温で長時間加熱すると甘味が増します。焼き芋やふかし芋は、甘味を引き出しやすい調理法です。天ぷら、スイートポテトや大学イモ、キントン、干し芋などに加工・調理して、おいしくいただけます。

○来 歴：

早堀のサツマイモ栽培は、江戸時代文化年間に兵庫県尼崎市から導入されたのが始まりで、砂地園地での栽培が進められてきました。平成11年度の作付面積は38haでしたが、近年は市街化の進行等により作付農家、面積とも減少傾向となっています。

○ 旬 ： 9月～12月（収穫は7～8月で、貯蔵出荷を行う。）

○産 地： 和歌山市

○生産量： 約60t（H24年度）

○問い合わせ先： 海草振興局地域振興部農業振興課（073-441-3380）

○出 荷 時 期： 7月～3月