

# 焼き芋の話



JAなめがた甘藷部会連絡会  
なめがた農業協同組合

監修 茨城県かんしょ技術体系化チーム

茨城県農業総合センター  
茨城県農業研究所  
茨城県園芸研究所  
行方地域農業改良普及センター

## 表紙 : JAなめがたイメージキャラクター「こがねちゃん」

「こがねちゃん」は、日本を代表する切り絵・版画家である滝平二郎先生（2009年没）の作品です。昭和62年に「紅こがね」が茨城県青果物銘柄産地指定を受けたことを記念して誕生しました。

JAなめがた甘藷部会のイメージキャラクターで、カンシヨ農家のアイドル的存在として出荷ダンボールやカンシヨPR資料で活躍しています。

二女「まさりちゃん」、三女「ゆうかちゃん」のお姉さんで、特技は芋掘り、趣味は焼き芋、得意料理は「なめなめプリン」と「なめロール」です。

JAなめがたの公式ホームページで「こがねちゃん日記」を公開中です。  
(<http://www.ja-namegata.or.jp/>)

滝平 二郎 (たきだいら じろう):

1921年、茨城県新治郡玉里村 (現 小美玉市) に生まれる。1970年第1回講談社出版文化賞ブックデザイン部門(『花さき山』)、1974年度モービル児童文化賞、1987年第10回絵本につぼん賞など、数々の賞を受賞。1970年から1977年にかけて朝日新聞の日曜版に独自の切り絵を連載し、好評を博すと共に名が広まった。2009年5月16日死去。

# JAなめがたの焼き芋を美味しくするための取り組みダイジェスト

JAなめがたは、焼き芋の味にこだわり、素材であるサツマイモの品種、系統、生芋デンプン含量を研究し、出荷時期、スーパーでの焼き方、売り方の提案まで行っています。焼き芋に熱くなった産地の取り組みを紹介します。

## スーパー店舗内焼き芋販売の先駆者「JAなめがた」



JAなめがたは、平成15年からスーパーでの焼き芋販売を支援しています。焼き芋プームの火付け役でありけん引役としてサツマイモの消費拡大を図っています。

## なめがた産サツマイモを美味しい焼き芋にするための取り組み

JAなめがたでは、年間を通してスーパーで焼き芋を美味しく焼くために、県農業研究所と一緒に何度も焼き芋の焼き方を試験し、**焼き芋マニュアル**の作成、**素材であるサツマイモの品種、系統、貯蔵方法やデンプン含量にまでこだわった出荷時期の提案等**を行っています。

### 品種毎に焼き芋が最も美味しい時期

品種	最適時期
紅優甘	8~10月
べにまさり	11~3月
紅こがね	4~8月



「焼き芋マニュアル」には、品種別、時期別、規格別、焼き位置別の焼き上がり時間、および**美味しく焼くためのコツ**を記載しています。

当産地ではお客様に一年を通して美味しい焼き芋を食べていただくために、**各品種が最も美味しい焼き芋になる時期を提案**しています。

H23年制作 Ver. 3  
対象機種 エレックリックオープン-B-6

### なめがた産「焼き芋マニュアル」

**紅こがね**

8~10月の焼き方(新芋)

焼き上がり時間  
M品: どの段も4.5分

注意  
新芋は、焼き上がっても表面が堅く、串が通らない手があるので、焼きすぎに注意する。

**紅まさり**

8~10月の焼き方(新芋)

焼き上がり時間  
M品: どの段も4.5分

**紅優甘**

8~10月の焼き方(新芋)

焼き上がり時間  
M品: 上段6.0分、中段6.5分、  
下段7.5分  
L品: 上段7.0分、中段7.5分、  
下段8.0分

注意  
焼き上がりが他品種より長いので注意する。焼きすぎて無けにくく、じっくり長めに焼くことが美味しく焼くポイント。

11~3月の焼き方(短期貯蔵芋)

焼き上がり時間  
M品: 上段4.5分、中段5.0分  
下段5.0分  
L品: 上段4.5分、中段5.5分  
下段6.5分

焼き上がり時間  
M品: どの段も6.0分  
L品: 上段6.0分、中段7.5分  
下段8.0分  
2L品: 上段7.0分、中段7.5分  
下段9.0分

注意  
2L品は下段では焼かない。(時間がかかるため)

4~8月の焼き方(長期貯蔵芋)

焼き上がり時間  
M品: 上段3.0分、中段3.5分  
下段5.0分  
L品: 上段5.5分、中段6.0分  
下段6.0分  
2L品: 上段5.5分、中段6.5分  
下段6.5分

~美味しく焼くコツ~

焼き芋庫内が2.0℃になってから芋を並べて下さい。  
各段にまんばんなく並べて下さい。(焼く芋が少ない時は、上段と中段は早く焼けますが下段は遅くなります。)  
異なる規格の芋を同時に焼く時は、小さな芋は下段、大きな芋は上段で焼きましょう。  
M、L等、規格別の焼き時間は目安です。焼き上がり時間は芋の大きさで異なり、大きい長期間になります(太さの目安は上表参照)。  
販売時は、触感や試食するなどして、必ず焼き上がりを確認して下さい。

時期ごとに最も焼き芋に合う品種を焼きましょう!

紅優甘(最適時期: 8月~10月)  
8月下旬からしっとり甘い「焼き芋」になります。12月頃はドリップが落ちるほど柔らかくなり、貯めがたくなります。

紅まさり(最適時期: 11月~3月)  
凍り取り前後からしっとり甘く、冷めても柔らかい上品な「焼き芋」になります。「栗」と「アロエ」が多く、さやかな甘味が特徴です。

紅こがね(最適時期: 4月~8月)  
年内は水不足でやや甘味が不足し、冷めると硬い「焼き芋」になります。年明けからしっとりとし、どて甘く、冷めても柔らかい上品な「焼き芋」になります。

品種別 時期別の 焼き芋「甘さ・しっとり度合い」(イメージ)

平成23年3月作成 JAなめがた甘藷部会連絡会・行方地域農業改良普及センター・茨城県かんしん技術体系化チーム

## 量販店向け焼き芋マニュアル

# 紅こがね、べにまさり、紅優甘の食味

～ 同じサツマイモでも味に違いがあります！～

同じサツマイモでも味に違いがあります。

「紅こがね」は、ほくほくした食感と上品な甘さが特徴です。

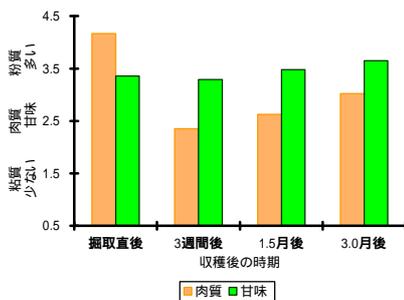
「べにまさり」は、しっとりとした食感とねっとりとした甘さが特徴です。

「紅優甘」は、しっとりとした食感と強い甘さが特徴です。

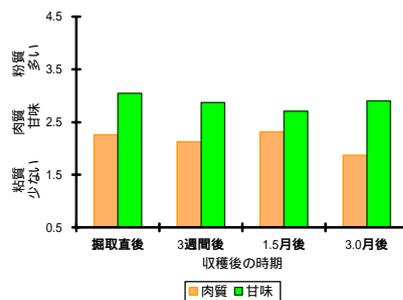
JAなめがたのサツマイモなら、お客様の好みに合った販売が展開出来ます。

## 紅こがねとべにまさりの食味の特徴

### 紅こがね



### べにまさり



量販店の販売例

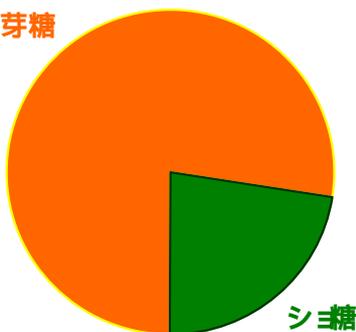
(ほっこり系、しっとり系と味の特徴を表示)

## 紅こがね、紅優甘とべにまさりの甘さの違いは何でしょう？

サツマイモの甘さのもと、デンプンが加熱により酵素分解されてできる**麦芽糖**です。

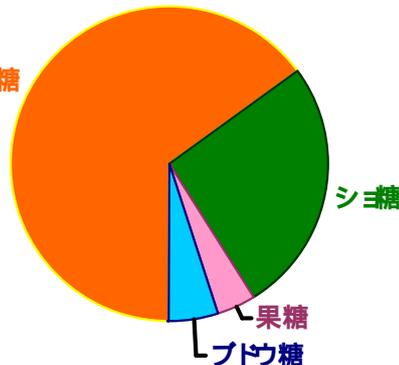
「紅こがね」、「紅優甘」は、**麦芽糖**にさらにくせのない甘さの**シヨ糖**が含まれます。「べにまさり」は**麦芽糖**、**シヨ糖**に、ねっとりとした甘さの**果糖**、さわやかな甘さの**ブドウ糖**が含まれています。同じサツマイモでも甘さに違いがあります。

麦芽糖



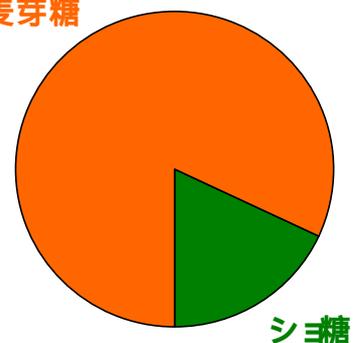
紅こがね

麦芽糖



べにまさり

麦芽糖



紅優甘

## 一年を通して焼き芋を美味しくするための取り組み

### キュアリング処理

～ JAなめがたのサツマイモは冬支度をします～

農家が掘り取った芋を温度 32℃、湿度 90%以上の部屋で4日間寝かせることで、芋表皮下のコルク層を増加させ、貯蔵中の腐敗を防ぎます。



### キュアリング処理状況とコルク層

キュアリング処理は、掘り取り後早く処理するほど高い効果が得られます。JAなめがたでは掘り取り直後の芋が、農家の圃場からキュアリング処理センターへダイレクトに持ち込まれて処理されます。

表皮の下に規則正しく並んだ組織がコルク層です。キュアリング処理によってコルク層が「紅こがね」は3～4層、6～8層へ、「べにまさり」は5～6層、10～12層に増加します。さらに、収穫時の傷口には新たにコルク層が形成され、貯蔵適性が高まります。

### 定温貯蔵

～ JAなめがたのサツマイモは体力を消耗しません～

キュアリング処理した芋でも、温度・湿度の変化には弱く、特に低温では腐敗、高温では萌芽や発根、亀裂が生じ、品質が低下します。

JAなめがたでは、キュアリング処理した芋を温度 13℃、湿度 90%以上の定温・定湿度の最適な状態で貯蔵しています。



### 定温・定湿貯蔵状況と新鮮な貯蔵芋 (H19.7.27撮影)

### 新芋では出せない味

～ 長期貯蔵にこだわる理由～

8月までの焼き芋は貯蔵芋が新芋より優れます。焼き芋特性が優れます。貯蔵芋は新芋に比べて焼き上がり時間が早く、また、焼き上がりを触感で容易に確認できます。

食味が優れます。貯蔵芋は、焼き上がり直後と冷めた後の食味がともに優れますが、新芋は、高系系統は食味が劣り、「紅こがね」は焼き上がり直後は食味が良いものの、冷めた後は硬くなってしまいうため極端に食味が低下します。長期間貯蔵することで糖化(デンプンが主にショ糖に変わる)が進み、糖度が増して非常に甘くなります。

# J A なめがたの焼き芋販売 P R 活動

## 試食販売



J R 新橋駅前 で焼き芋試食販売

## サツマイモオーナー苗植え会



## 産地と顧客との交流会

## 行方の知名度アップ作戦



銀座でなめがたの焼き芋を P R



J A ふれあいまつりで芋掘り体験

# サツマイモの栄養成分と機能性

## 1 サツマイモは準完全栄養食品

サツマイモは、炭水化物、ビタミン、ミネラルなど人が生きていくために必要な栄養成分をバランスよく含んでおり、「準完全栄養食品」と言われています。

穀類(米、麦、大豆)は、栄養学的に多糖類や油脂がその主成分であり、エネルギーの供給が主です。ビタミンやミネラルは十分に含まれていません。その点、サツマイモは穀類(米、麦、豆)と野菜の両方の特性を有しています。

日本人の主食である白米と比較すると、サツマイモ(焼き芋)は、日本人で摂取量が不足している食物繊維およびカルシウム含量で約10倍以上多く含まれています。また、白米には含まれていないカロテンやビタミンCも、さつまいもには含まれています。

白米に比べてさつまいもが劣っているのは、たんぱく質です。たんぱく質は魚介類や肉、牛乳等で補うことができます。さつまいもと牛乳の「完全な朝食」で一日を始めてみてはいかがでしょうか。

表 サツマイモの栄養成分値(可食部100g当たり)

成分	サツマイモ			ジャガイモ	玄米	精白米
	生芋	焼き芋	蒸し芋	蒸し芋	めし	めし
エネルギー(kcal)	132	163	131	84	165	168
たんぱく質(g)	1.2	1.4	1.2	1.5	2.8	2.5
脂質(g)	0.2	0.2	0.2	0.1	1.0	0.3
炭水化物(g)	31.5	39.0	31.2	19.7	35.6	37.1
カルシウム(mg)	40	34	47	2	7	3
カロテン(μg)	23	6	27	Tr	0	0
ビタミンE(mg)	1.6	1.3	1.5	0.1	0.5	Tr
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.11	0.12	0.10	0.05	0.16	0.02
ビタミンC(mg)	29	23	20	15	0	0
総食物繊維(g)	2.3	3.5	3.8	1.8	1.4	0.3

五訂日本標準成分表より抜粋

## 2 サツマイモに含まれる様々な機能成分

### 食物繊維

サツマイモには食物繊維が豊富に含まれています。食物繊維の1日当たり目標摂取量は20~25gと言われていますが、焼き芋300g当たりの食物繊維量は10.5gで、焼き芋1本で1日の目標摂取量の約半分に相当します。

日本人は食物繊維の摂取量が不足ぎみで、それが原因で様々な症状や病気を抱える人が多くなっています。食物繊維には肥満防止、コレステロール上昇防止、血糖値上昇抑制、大腸がんの発生抑制等、様々な効果がありますので、健康な体づくりのために1日1本焼き芋を食べてみてはいかがでしょうか。

## ビタミン類

サツマイモはビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンC、ビタミンE、カロテン等のビタミン類が豊富に含まれており、病気の予防や改善に効果的です。

サツマイモのビタミンCは、つやのある肌を保つのに必要なコラーゲンを生成する働きがあります。さらに、にきび予防や傷跡の回復にも効果があります。

また、ビタミンEは野菜類の中でも特にサツマイモに多く含まれており、老化現象の原因になると考えられている過酸化脂質が体内に発生するのを抑制する働きがあります。

サツマイモのビタミン類は他の野菜と比べて加熱等による損失が少ないことがわかっています。これは、ビタミン類がさつまいものでんぷん粒で覆われているためです。

## ポリフェノール類

サツマイモのポリフェノールは主にクロロゲン酸です。このクロロゲン酸類は、切断などの調理・加工により褐変の原因となり商品的価値を損ねる原因とされています（P46参照）。しかし、最近では抗酸化性や糖吸収遅延作用が、さらにさつまいものクロロゲン酸はメラニン生成阻害作用を示すとの報告がされています。

皮や肉色が赤紫色のサツマイモの色素はアントシアニンで、ポリフェノールの一種です。特に紫芋に多く含まれており、視力改善や生活習慣病（癌、高血圧、心臓、脳疾患、糖尿病、アルツハイマー等）の予防効果があるとされています。

サツマイモのポリフェノールは、表皮から約5mmに80%が存在しているため、皮を剥いてサツマイモを利用するのは、ポリフェノールのほとんどを捨てていることになります。そのため、サツマイモを調理する場合は、皮ごと加工利用することが機能的には優れていると言えます。

## ヤラピン

サツマイモの塊根や葉柄の切り口から滲み出るミルク状の物質はヤラピンで、イモ類ではサツマイモにしか含まれていない物質です（P47参照）。

ヤラピンは古くから緩下剤としての効果が知られています。そのため、さつまいもを食べると、食物繊維とヤラピンの相乗効果により、一層便秘の改善効果が期待できます。



芋断面からにじみ出るヤラピン

# 1 一般的な美味しいサツマイモ調理例

## 蒸し芋

芋の両端を切る。  
塩水 (水 2リットルに塩 70g) に 1時間ほど漬ける。  
蒸し器にタテに並べ、蒸す。  
串がスーッと通れば、蒸しあがり。

## 天ぷら

芋を輪切りにしてラップに包み、冷凍室で 30分程度冷す。  
電子レンジで解凍する。(500W 1分間)  
衣を付け、低温 (160 ) の油で揚げる。

## 素揚げ

スティック状に切る。  
10分程度水にさらしてあくを抜く。  
油はね防止のため、ザルに上げて水分を拭き取る。  
中心に火が通るまで、160 程度の中～低温の油で揚げる。  
黄金色に揚がったら、適量の塩をかけて、出来上がり。

## 焼き芋

焼きいもは、アミラーゼという酵素が作用する 70 程度の温度を長時間維持することでおいしくなります。このため、遠赤外線効果でじっくりと加熱される石焼きいもは甘みが強くなります。

オーブンを 200~ 250 にし、20~ 30分加熱すれば焼き上がります。  
おいしい焼きいもが食べたいという人は、ヤカンと小石を使って石焼きいもを作る方法があります。直火にかけるのでヤカンは使い古しのダメになったものを使い、小石をヤカンの中に敷きつめ、その上にさつまいもを乗せて火にかけます。弱火で 40分程焼けば本格的な石焼きいもが出来上がります。

焼き芋ではありませんが手軽な方法としては、電子レンジを利用し、300g程度の太めのいもならば、2つ切りにして新聞紙かサランラップで包み、レンジの強で 7~ 8分程度加熱する方法があります。100g程度の細めのいもならば 3~ 4分で充分です。焼き芋に比べて甘みは低下しますが、非常に手軽な方法です。

## 大学芋

大きめの拍子切りにし、10分程度水にさらしてあくを抜く。  
鍋に熱湯を沸かし、いもを入れ一煮立ちしたらザルに上げ水分を取る。  
揚げ油を 165 に熱し、煮たさつまいもを入れかるく揚げる。  
鍋に砂糖と水を入れ、中火にかけて鍋をゆすりながら飴を作る。  
飴がうすく色づいたら醤油を少々加え、揚げたさつまいもを入れ飴をからめる。  
水気がほぼ無くなったら、油をひいた皿に取り、黒ごま等をふりかけ、出来上がり。

## 2 なめがたサツマイモオリジナル調理例

### なめがたさんちのなめらか焼き芋プリン 商品名：なめなめプリン

キャラメルソースを作る。  
(下記材料のグラニュー糖以外で)  
牛乳をあたため、グラニュー糖を溶かす。  
卵黄、生クリームを混ぜる。  
を に入れる。  
をこす。  
蒸して裏ごししておいたべにまさりを に入れて、2～3回こす。  
プリンカップに注ぎ、150 オープンで35～40分蒸し焼きにして出来上がり。

#### < 材料 >

牛乳	1,000ml
生クリーム	200ml
卵黄	12個
グラニュー糖	大さじ7杯
バニラエッセンス	少々
べにまさりor紅優甘	M (300gx 2本)



### なめがたさんちのさつまいもロールケーキ 商品名：なめロール

#### 作り方 (スポンジ)

薄力粉を3回ふるっておく。  
卵を電動ミキサー低速でほぐす。  
に砂糖を加え、電動ミキサー高速で、  
白っぽくもったりするまで泡立てる。  
もったりしたら低速で1～2分泡立てる。  
に薄力粉を加え、混ぜる。  
バニラエッセンスを混ぜる。  
160 に温めておいたオープンで15分焼く。

#### 作り方 (さつまいもクリーム)

生クリームに砂糖を加え、7分位泡立て、冷蔵庫  
で冷やしておく。  
蒸しておいたサツマイモを裏ごしする。  
と をよく混ぜ合わせ、さつまいもクリームを作る。

スポンジが冷めたら、さつまいもクリームをぬって、巻く。  
冷蔵庫で1時間程度寝かせて、出来上がり。

#### < 材料 (スポンジ) >

卵	M 5個
上白糖	100g
薄力粉	100g
バニラエッセンス	2～3滴

#### < 材料 (さつまいもクリーム) >

生クリーム	200ml
紅こがね	M 1本
砂糖	30g
バニラエッセンス	2～3滴



## サツマイモによくある問い合わせ

1 紅こがね」蒸し芋の緑変

2 べにまさり」芋表面の黒染み

3 べにまさり」芋表面の肌荒れ

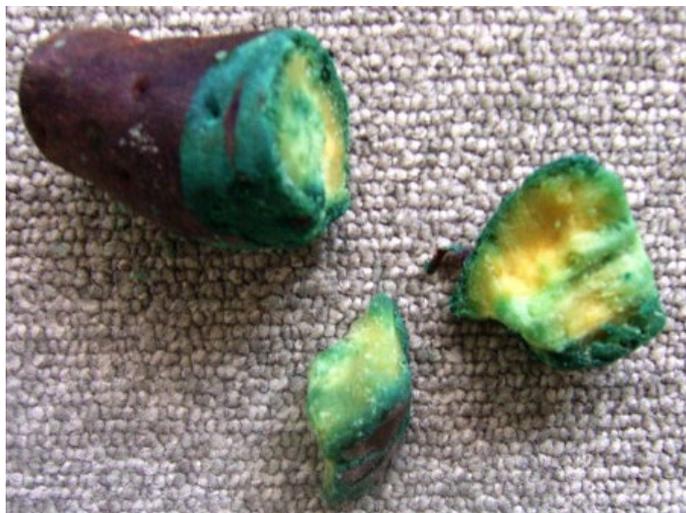
4 芋の萌芽

5 芋内部の褐変症状

6 サツマイモの Brix 糖度について

7 サツマイモの保存方法

# 1 紅こがね 蒸し芋の緑変



## 蒸し芋の変色

蒸したサツマイモの内部が緑色に変色したり、サツマイモをゆでた水が緑色に変色することがあります。また、冷蔵庫に保管した蒸したさつまいもの皮の内側と中心部が緑変したりします。

## 原因

サツマイモやゴボウには、ポリフェノール的一种であるクロロゲン酸が含まれています。クロロゲン酸は、アルカリ性の物質の影響下で、食品中の他の物質と反応して緑色の物質に変化することが知られています。

衣に重曹を使用したサツマイモの天ぷらが緑変したり、ゴボウとこんにゃくを一緒に煮込んだ場合、ともに緑変することがあるのは、重曹やこんにゃく中に存在するアルカリ性の物質の影響下で、クロロゲン酸が他の物質と反応し緑色の物質を生成するためと考えられます。

冷蔵庫に保管した蒸したサツマイモが緑変することがあるのは、冷蔵庫内の腐敗細菌等により作られる微量のアンモニアガスによって、サツマイモが緑変します。この場合、冷蔵庫内の洗浄及び殺菌を実施して、庫内を清潔にすることで緑変を防ぐことができます。

クロロゲン酸変色の原因物質が特定できない場合でも、何らかのアルカリ性の物質が関係しているものと考えられます。他の食品から発生したアンモニアガスなどにより、保存中の蒸したさつまいもが緑変する場合があります。

クロロゲン酸は、コーヒー等にも含まれていることが知られており、ポリフェノール的一种としてその抗酸化作用が注目されています。

引用文献 食品苦情処理事例集 全国食品衛生監視員協議会編集  
独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 「食の情報交流ひろば」

## 2 「べにまさり」芋表面の黒染み



### 原因

活性が高い元気な芋からはヤラピンがたくさん出ます。特に「べにまさり」は掘り取りや出荷調整時などに、生芋の両端を切り揃えた時にヤラピンがたくさん出ます。農家は芋にヤラピンが付着しないように注意していますが、ヤラピンの量が多いため付着した芋が多くなります。ヤラピンが付着した芋ほど新鮮な証拠ですので安心してご笑味ください。

ヤラピンは昔から緩下剤として知られています。ヤラピンは腸の蠕動運動を促進し便をやわらかくする効果があると言われています。そのため、サツマイモが便秘に効くのは、このヤラピンと食物繊維の相乗効果によるものとされています。またヤラピンは熱に対して安定ですから焼いても蒸しても変質しません。

### 芋表面の汚れ

黒くて固いゴムのようなものが、芋の表面にへばりついたさつまいもがあります。これはヤラピンという成分で、さつまいもを切った時、包丁につく白い液体がヤラピンです。

## 3 「べにまさり」芋表面の肌荒れ



### 原因

秋に雨が多い年などに、芋が畑の中で空気をたくさん取り入れようとして発生を助長します。

食味には影響がありませんが、見た目が悪いので敬遠されます。焼き芋などでは、皮目から適当に水分が抜けて甘さが増す場合もあります。

### 皮目

サツマイモの表面が線形状に隆起した症状で、横縞状に散在します。これは皮目といい、葉の気孔と同じもので、空気の入出口の役目をします。

# 4 芋の萌芽



## 萌芽した芋

購入した生のサツマイモは生きています。

特に、「べにまさり」は芋の活性が高いので、16 以上の気温で芽が出ます。

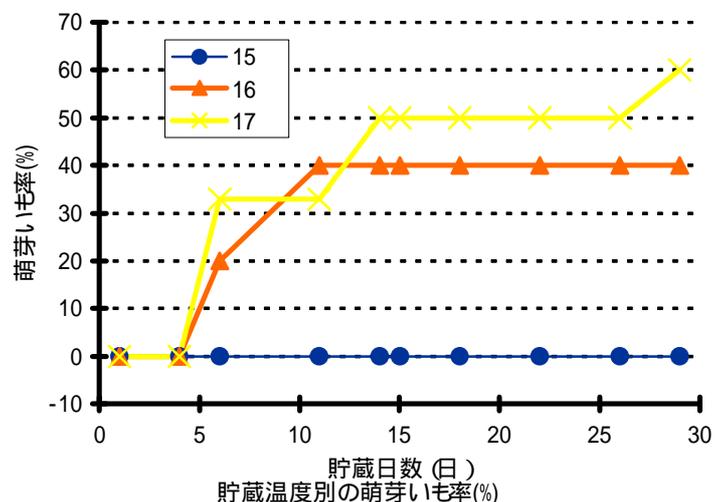
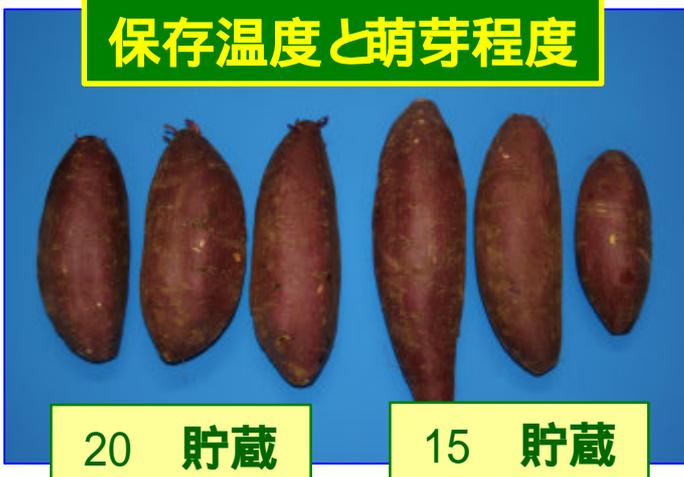
## 原因

サツマイモは寒さに弱く、気温 5 以下ではすぐに腐ります。冷蔵庫で貯蔵できないのはこのためです。しかし、18 以上で保存すると芽が出てしまいます。購入したさつまいもを保存する場合は、新聞紙につつんで10 から18 くらいの暖かい場所においておくと長持ちします。

ジャガイモと違って、サツマイモの芽には毒はありませんから、芽が出たら取り除いてからお召し上がりください。

サツマイモは、一般に流通しているのは根の部分で、地上部の茎や葉(芋から出ている芽が成長した物)も、全部食べられます。伸ばして料理に使っても楽しいですが、長くおくと折角の芋がしわしわになって美味しくなくなってしまいますので、芋を食べるときはなるべく早めに食べましょう。

## 保存温度と萌芽程度



**対策** 「べにまさり」の保存中の萌芽防止は、15 に近い温度で保存します。

# 5 芋内部の褐変症状



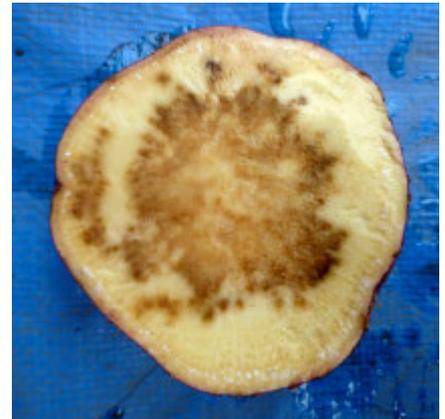
## 芋内部の褐変症状

現在、焼き芋販売で大きな問題になっているのが、「内部褐変症」です（左写真）。

本症状は、貯蔵中の腐敗ではなく、生理障害の一種です。外観から判別することは出来ず、消費者が食べる時に初めて気付くため、非常に厄介な症状です。

## 特徴

本症状は、病原菌等による腐敗症状とは異なるため腐敗臭はせず、掘り取り時から褐変しています。塊根を切ると褐色が濃くなることから、褐色の原因はポリフェノールと考えられ、食べても体に害はありません。



## 発生しやすい条件

- ・塊根肥大期（8～9月）に高温・乾燥する年に発生が多い。
- ・6月中旬以降の挿苗、10月下旬以降掘り取りの圃場で発生が多い。
- ・2L以上の大イモで発生が多い。しかし、1L以下でも発生は見られる。
- ・条溝、皮脈等が発生しているゴツゴツした芋に発生が多い。
- ・「紅こがね」に発生が多く、「べにまさり」は発生が少ない。
- ・皮目が出ている芋に発生が多い。

「内部褐変症」は、現時点では根本的な対策はありません。

しかし、JAなめがた甘藷部会では、発生しやすい条件に合致する芋や、少しでもおかしいと感じた芋は、必ず中身を確認し、本症状の発生が確認された圃場の芋については、出荷を自粛する等の対策をとっています。



内部褐変症の焼き芋断面

## 6 サツマイモの Brix 糖度について

### 「Brix 糖度」とは

溶液中の固形分濃度を表す値で、屈折率をシロ糖溶液の重量%濃度に換算した値です。

シロ糖以外の糖成分や塩分等の固形成分を含む溶液では、シロ糖以外の成分も屈折作用を持つため、値がそのままシロ糖濃度(糖度)となるわけではありません。

ジュースや果汁等の可溶固形成分は、糖の割合が大きいいため、Brix 値をそのままシロ糖濃度(糖度)としても問題ないと考えられています。しかし、糖以外の可溶成分が多く溶け込んでいる溶液では、その値をそのままシロ糖濃度とするには正確ではなく、目安にしかならないと思われます。

### 「Brix 糖度」の一例

メロンの Brix 値 約16%、紅こがね(貯蔵)の Brix 値 約45%。

このように、果物などに比べてはるかに高いサツマイモの Brix 値は、消費者が抱く甘さのイメージからはるかにかけ離れています。

実際に Brix 値45%のサツマイモは、Brix 値45%のシロ糖溶液に比べれば、それほど甘く感じられません。

このように、サツマイモの場合、Brix 糖度をそのまま甘さの指標にすることは消費者の誤解を招く恐れがあります。そのため、JAなめがたでは Brix 糖度を売りにした販売は行わないこととしています。

そのかわり、当産地ではサツマイモに含まれる「生芋デンプン含量」を甘さと肉質を表す指標として測定し、販売に活用しています。(P16~21)

その他、サツマイモの甘さの指標として「甘味度」があります。「甘味度」とは人が感じる甘さを数値化した値で、各糖に係数をかけて算出します。

## 7 サツマイモの保存方法

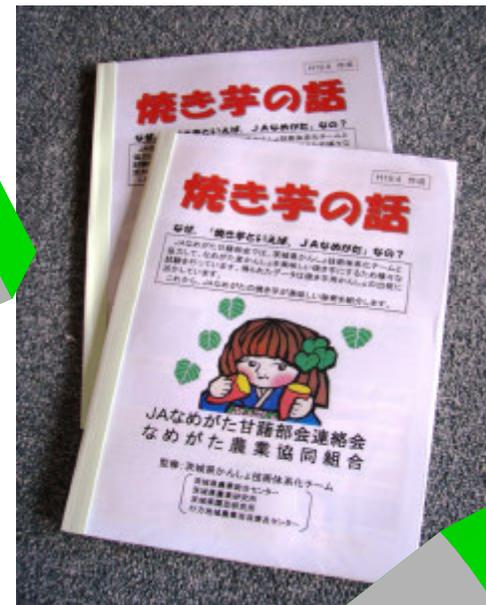
### 冷蔵庫には入れない!

貯蔵適温は 13~15 。これより低い温度で貯蔵すると、腐って食べられなくなるので注意してください。生のサツマイモの保存は、一個ずつ新聞紙に包んで台所の片隅などにダンボールに入れて置くと長持ちします。

焼き芋試験



技術開発



焼き芋のデータ化

問題発生

JAなめがた焼き芋の全容

ウハウ



店内販売

問題解決



量販店に提案

なぜ、「焼き芋といえば、JAなめがた」なの？



JAなめがた甘藷部会では、茨城県かんしょ技術体系化チームと協力して、なめがた産かんしょを美味しい焼き芋にするための様々な試験を行っています。得られたデータは焼き芋用かんしょの出荷に活かしています。

JAなめがたの焼き芋が美味しい秘密でした。

なお、本冊子に記載されていることについて、ご要望があれば出張研修会を実施いたしますので、その際はいつでもご連絡下さい。

連絡先 JAなめがた営農経済部  
住所：茨城県行方市島並857-2  
電話：0299-72-1880 FAX：0299-72-1113

鹿行農林事務所行方地域農業改良普及センター  
住所：茨城県行方市麻生1700-6 行方合同庁舎2階  
電話：0299-72-0256 FAX：0299-72-1690