

「兼六」のおいしい食べ方

1. 食べ頃のポイント

収穫後はすぐに食べず

約1か月間貯蔵すると甘みが強くなります。

2. 貯蔵のポイント

約13℃の涼しい場所で貯蔵しましょう。（部屋の中など）

温度が高くとサツマイモから芽が出てしまい

温度が低いと変色や腐敗などの原因になります。

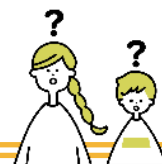
通気性のよい環境で貯蔵しましょう。

通気性のよいカゴや段ボールに入れたり

新聞紙に包んだりして貯蔵するのがオススメです。

サツマイモに水滴がついたままだと腐りやすくなるので
通気性の悪いビニール袋などでの貯蔵は避けましょう。

なんで1ヶ月間貯蔵するの？



収穫直後のサツマイモはあまり甘くありません。

デンプンが多く糖が少ないためです。

貯蔵すると、サツマイモに含まれているデンプンが
だんだん糖に変わります。

デンプンが糖に変わる期間は品種によってさまざま

「兼六」はゆっくりじっくりと甘くなります。

そのため貯蔵後1ヶ月後からが甘い食べ頃になります。