

さつまいも品種「兼六」について

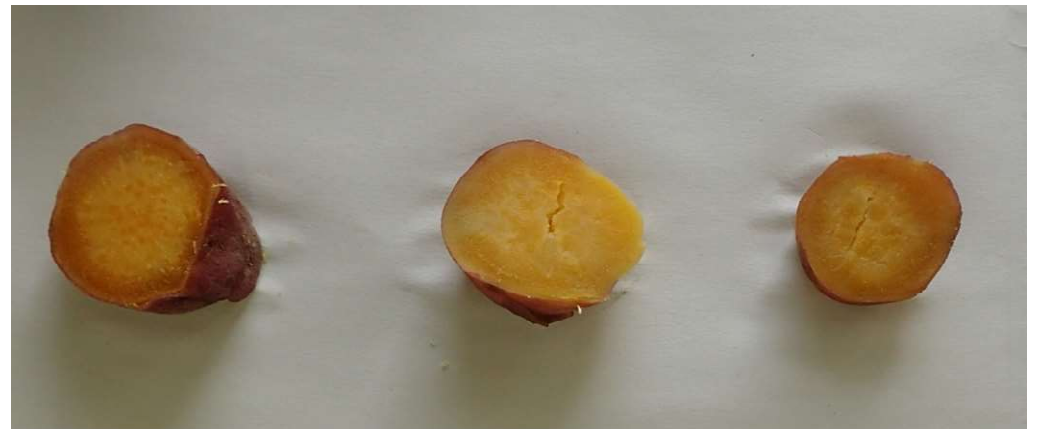
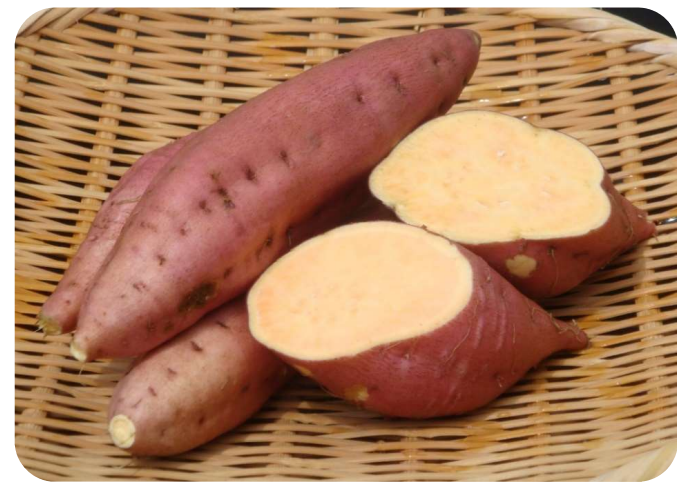
五郎島金時

- 加賀野菜に認定
- ほくほくとして、甘みが強い



兼六

- 昭和20年に「兼六」と命名された県オリジナルの品種
- 肉質がねっとりとして、甘みが強い
- 熱を加えると、きれいなオレンジ色を発色



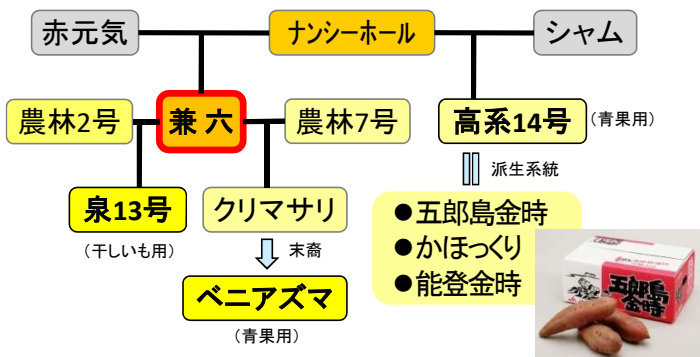
さつまいも品種「兼六」の特徴

【来歴】

昭和9年 沖縄県「赤元気」×「ナンシーホール」交配
 10年 石川県 種子から選抜育成を開始
 20年 「兼六」と命名
 終戦後 全国で2,500haまで普及



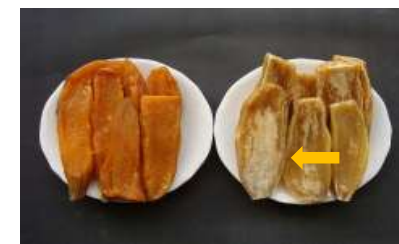
県内では昭和30年代以降、「高系14号」の作付拡大により栽培が途絶える。



【特徴】

- 肉質がねっとりとして、甘みが強い
- カロテン含量が多く、干すと綺麗なオレンジ色
- シロタの発生が少ない

シロタの発生



兼六 泉13号

※ 水分不足やデンプン蓄積不良により、干しいもの一部が白色不透明化することで、外観や食感が著しく損なわれる。

※ 甘味度 = 果糖 + ブドウ糖 × 0.55 + ショ糖 + 麦芽糖 × 0.35

※ 兼六の干しいも100gから、18~29歳女性の推奨量のビタミンA 33.4%を摂取できる。

