

サツマイモの保存方法について

寝かせることで
甘くなる！

【掘りたてのサツマイモは甘くない】

収穫してすぐのサツマイモは、水分が多く甘くありません。

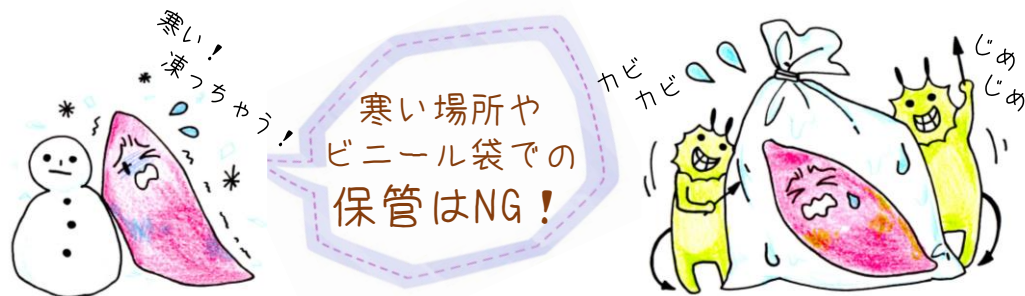
市販の甘いサツマイモは、収穫後に数日置く 追熟 という作業工程ののちに店頭に並んでいます。

追熟させることで、余分な水分が減り、デンプン質が糖分にかわることで甘くなります。※2ヶ月から3ヶ月ほど貯蔵できます。

甘いサツマイモが食べたい場合は収穫したサツマイモをご自分で約2週間から1ヶ月ほど追熟することが必要です。

【置き場所のポイント】

新聞紙をかけ、直射や高温多湿を避け、廊下や玄関など風通しの良い場所に置いて2週間から1ヶ月ほど保管しよう。



①土をはらいします。



保存するサツマイモは洗わないようにしてね！

洗ってしまうと・・・、細かい傷が付いたり、表面の皮がハゲたり、腐る原因になるよ

②サツマイモの表面が乾くまで、新聞紙の上で2～3日ほど乾かす。

この時、ヒーターやドライヤーを使わずに、自然に表面が乾くまで待とう！



③ダンボールの中に新聞紙を敷き、乾かしたサツマイモを入れよう。



ビニール袋などに入れたままでの保存はビニール袋内の結露でサツマイモが腐ってしまう原因になるためビニール袋での保存は避けてね

【オススメの料理】

収穫当日→サツマイモご飯、芋煮、大学芋、てんぷら等
追熟完了→焼いも、スイートポテト、きんつば等