



貯蔵していた芋を洗い、乾かして形・大きさなどを選別します



箱詰め



選別



部会長 大田黒裕樹

高品質なカンショの生産に部会員一人ひとりが取り組んでいます

甘諸部会

県内最大のカンショ産地

ホクホク「ほりだし君」しっとり「紅はるか」

■熊本県はカンショの生産量が全国第6位で、中でも菊池地域は県内最大の産地です。はるか昔に起こった阿蘇山噴火によって堆積された火山灰を多く含んだ土壌が、適度な通気性・排水性・保水性を有し栽培に適しています。

■甘諸部会では、昔ながらのホクホクした食感の「高系14号」と、貯蔵することでしっとり甘くなる「紅はるか」の2品種を栽培しています。「ほりだし君」はいも天やいきなり団子などに、「べにはるか」は甘みが強いので焼き芋に適しています。

【生産面】カンショは比較的高温干ばつ、台風などの自然災害に強い作物として知られています。しかし、近年は環境の変化により今まで出ていなかった病害虫の被害が確認され、労力や経費負担が増加傾向にあります。これらに対応するため、部会では新たな栽培管理体制の確立を目指し、品種・肥料・農薬・マルチ等の試験栽培に取り組んでいます。

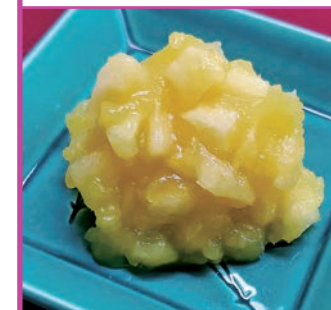
【販売面】紅はるかなどの高糖度系品種の普及や、南九州で猛威を振るったサツマイモ基腐病被害の影響などもあり、以前にも増してカンショの引き合いは強く高単価を維持しています。令和6年度では部会員1戸当たりの平均販売高が1,400万円を超え、部会目標である年間販売高4億円を突破しました。引き続き高品質なカンショの生産と有利販売に努めていきます。



カンショ担当 西指導員(右)

子どもに人気のきんとんを果物でアレンジ

リンゴきんとん



材料(4~6人分)
サツマイモ 100g
砂糖 サツマイモ用60g※
リンゴ用52g
水 100ml※
リンゴ 150g
みりん 10g
塩 適宜

【作り方】

- ①サツマイモは皮をむき、7、8mmの輪切りにして水(分量外)にさらす。水は2、3回取り替える。
- ②①を軟らかくなるまでゆでて水を切り、砂糖(60g※)のうち少量(10g)を混ぜて裏ごし器やザルなどで裏ごしする。
- ③リンゴは皮をむいて1cm角のさいの目に切り、水大さじ1(分量外)と砂糖(52g)を入れて鍋で透明になるまで煮る。
- ④鍋に②を入れ、水(100ml※)と砂糖(②の残り)を加えて強火でよく練ってつやを出す。仕上げにみりんと塩、③を汁ごと加えて混ぜ、バットに広げて冷ます。

※目安量 砂糖は裏ごししたサツマイモの60%、水は裏ごししたサツマイモと同量

食卓を彩るっておきレシピより

赤堀料理学園校長●赤堀博美
管理栄養士／日本フードコーディネーター協会常任理事

呼び方いろいろ

甘諸(かんしょ)

※中国での呼び名

唐芋(からいも)

※中国から伝わってきた芋という意味

サツマイモ

※薩摩(鹿児島)から伝わってきた芋に由来

種類は、主に「ホクホク系」「しっとり系」「ねっとり系」。

品種もいろいろ……高系14号、紅はるか、シルクスweet etc…

お好みの芋で、用途に合わせておいしく食べてください。

サツマイモ豆知識

- ・ビタミン・ミネラル・食物繊維が豊富
 - ・乾燥と低温に弱いので冷蔵庫には入れず、新聞紙に包んで風通しのよい冷暗所で保存しましょう。
- ※用途に合わせてカットして、冷凍するのはOKです。

