おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

しゅんくる

Theおおいた
あなたの思いをカタチに。

http://theoita.com

vol.21

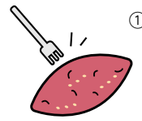


いっとり甘〜い「甘太くん」の焼きいもレシピ

甘太くん

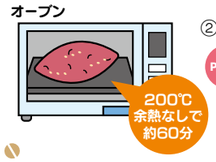
オーブンでじっくり焼く

所要時間 約60分



①甘太くんをよく洗いフォーク等で表面に数か所穴をあける。

Point 焼く時にイモが破裂するのを、防ぎます。

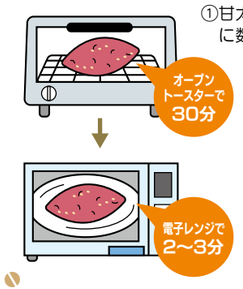


②オーブンで温める。

Point ホイルで包まない

オーブントースター＋電子レンジで素早く焼く

所要時間 約35分



①甘太くんをよく洗いフォーク等で表面に数か所穴をあける。

Point 焼く時にイモが破裂するのを、防ぎます。

②オーブントースター（1000w）で30分温める。

③電子レンジ（500w〜600w）で2〜3分温める。

Point ホイルで包まない



完成のめやす

竹串を刺しスッと入ったらできあがり。
加熱時間は機種や加熱状況によって若干異なりますので調整してください。

● 甘太くんの保存方法 ●

冷蔵庫やビニール袋での保存は避けて下さい



Point 寒さに弱いので、冷やさないことが保存のコツです。



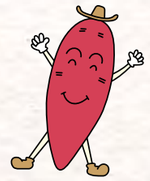
１本ずつ新聞紙に包んでダンボール箱に入れ室温で保存すると長持ちします。
※芽が出ることがありますが、取り除いてお召し上がり下さい。

かんしょ豆知識

甘太くんをおいしく食べよう！

かんしょに含まれるでん粉分解酵素である「アミラーゼ」は60〜70℃程度で最もよく働き、でん粉の糖化を進めます。このため、じっくりと煮たり、焼いたり、蒸したりして、時間をかけて調理することが、甘味を引き出す第一歩です。

甘太くんの特徴



「甘太くん」は、大分県豊後大野市、臼杵市を中心とした、自然豊かな環境で生産されています。特徴のある新たなかんしょブランドを目指し、栽培品種や生産技術などの検討を重ねて誕生しました。

秋の収穫後、甘さを増すため一定期間の貯蔵を経て出荷されます。

甘太くんとは？

- 全農おおいたが指定する品種で、40日以上貯蔵。
- 糖度調査を実施し、品質チェックをクリアした圃場の芋。
- 種苗にはウィルスフリー苗を必ず使用。



臼杵市／33ha
豊後大野市／35ha（平成24年産）

しゅんくる
2012.Vol.21
http://theoita.com/
発行　大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課
〒870-8501　大分県大分市大手町3-1-1
TEL 097-506-3627

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シュクル（Syukur）」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育んでいけたら……という願いを込めています。

しゅんくるのバックナンバーは
ホームページ（http://theoita.com/）でご覧いただけます。



とろける甘さで笑顔満開！
高糖度かんしょ 甘太くん

出荷時期
11月～4月

**ホクホクの焼きたてをふたつにわると
あつあつの湯気とともにあふれだしてくる
しっとりとした食感と蜜の多さにびっくり！
大分のブランドかんしょ「甘太くん」は
徹底した糖度基準をクリアした自慢の逸品。
とろけるような甘さに思わず笑顔がこぼれます。**

甘太くんの甘さのヒミツ

阿蘇山の噴火による火山灰土が広がる、豊後大野市と臼杵市の丘陵地帯。甘太くんは、そんなかんしょの栽培に適した環境で元気いっぱいに育っています。

甘太くんは、大分県産のべにはるかを収穫後40日以上貯蔵することで、ぐっと甘味を増加させた大分独自ブランドです。特に糖度は通常のかんしょの1.5倍ほどあり、焼き芋にすると、ツヤツヤの蜜がにじみ出し、口に含むと驚くほどのしっとり感を味わえます。

この「甘太くん」のブランドは、糖度検査をクリアした圃場のかんしょで、全農おおいたを通じて販売されたものだけが冠することができます。

そのおいしさのヒミツのひとつが、ウィルスフリー苗の導入です。これにより、鮮やかな紅色が出るほか、甘さや口あたりといった食味も向上。しかも、こうした品質の良さが均一化されるため、おいしい甘太くんを消費者へお届けすることができるのです。

そして、もうひとつのヒミツが長期貯蔵の技です。甘太くんは、各農家での収穫後、温度と湿度が管理された貯蔵庫に40日以上寝かせます。その間にでんぷんが糖に変わって甘さが増すというわけです。

生産者もびっくりの甘さと食感

豊後大野市の広大な畑地の一画で、甘太くんづくりに精を出している阿部重之さんと甘太くんの出会いは、平成17年ごろ。大分県から新品種のかんしょ栽培を委託されたおりに、阿部さんが試食したところ、「こんなうめえイモがあるのか?!」と驚いたと言います。「これはぜひ作ってみたいと思い、試作で10アール作って出荷したところ、消費者からすごい反響でまた驚いた」と阿部さんは当時をふりかえります。その後、平成20年に「甘太くん」というブランドが誕生。阿部さんの畑では、５年目の現在、約60アールで栽培しています。

「消費者のために、おいしい甘太くんを作り上げている」と自信を持ってお勧めする阿部さん。栽培が容易だと思われがちなかんしょですが、土づくりから収穫まで一つも手を抜くことなく育てています。

特に収穫の際には、甘太くんの皮は非常に薄いため、掘り取り機で土を起こした後、手でていねいに拾い集めています。

そんな愛情をたっぷりともらって、今年もまた、甘い甘太くんが皆さんのお手元に向けて出荷されます。



ＪＡおおいた豊後大野甘藷部会部会長
阿部　重之さん

春



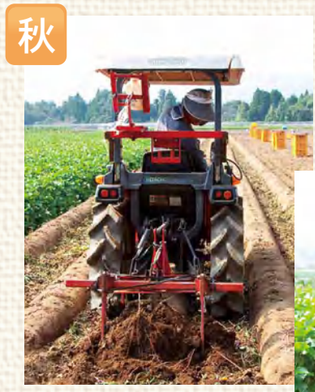
２月から苗床で丹精込めて育苗した苗を定植します。

夏



夏の間にすくすくと成長する甘太くん。太陽の強い日差しをたっぷりと浴び、光合成によっておいしい甘太くんに育っています。

秋



◀先に葉を刈り取り、掘り取り機で土を掘り起こします。



甘太くんは皮が傷つきやすい▶ため、最後の取り入れは手作業でていねいに行います。



収穫後は各生産者の貯蔵庫や、JAの貯蔵庫で40日以上保存します。