

とみつ金時

きんとき

甘さと水分、最新技術が詰まった
一年中美味しい注目のサツマイモ。

サツマイモの旬といえば秋。しかし、とみつ金時はその美味しさを一年中維持しています。その秘密は、キュアリング貯蔵法にあります。「キュアリング貯蔵法とは、収穫したサツマイモを綿密な温度管理を行い保存する方法。キュアリングにより表面の傷が癒されるため、雑菌の侵入も防止でき、一年を通して旬の味を保持できます」と話すのは、昭和60年頃からキュアリング貯蔵を始めた生産者。

「肥料は有機質のものを使用し、サツマイモの出来具合を見て試験を重ね、毎年微妙に変えています。

それにはバイオテクノロジーで、前年に収穫した最高の種芋から苗を作り全組合員に配り、より一層の高品質を目指しています」

自然と生産者の努力、最新技術が結集したとみつ金時。上品な甘さと適度な水分がギュッと詰まり、焼きイモにすれば、こうばしい香りが食欲を誘います。最近では、県内外の料理人やパティシエからも注目を集め、惣菜だけでなく、デザートにも姿を変えています。



減農薬や有機肥料使用など、条件が厳しいエコファーマー認定の下で栽培されています。キュアリング貯蔵法により、出荷作業は1年中続き、全国に発送されています。富津甘藷生産組合員は全員がエコファーマー認定者です。



土付きのサツマイモを35℃、湿度100%の室内に約90時間置き、その後、一気に12℃まで温度を下げ、湿度80%で保存するキュアリング貯蔵法。徹底した温湿度管理と、皮に傷をつけないための手作業で(傷口からの雑菌侵入防止)、美味しさが保たれています。

出荷



東京市場にも出荷しており、評判は上々。全国ブランドの他県のサツマイモと比べて一歩もひけをとらない、福井の「とみつ金時」の名前が定着する日も近そうです。

調理法



とみつ金時をレンジで熱くして裏ごしし、卵・砂糖・牛乳・生クリームを加え、鍋で温めます。再度裏ごしを

してオーブンで蒸し焼きにした「さつま芋のプリン」は、手軽なデザートとしてお勧めです。

お問い合わせ：
富津甘藷生産組合 ☎0776-79-1862
エコフィールドとみつ ☎0776-79-1256



「産地」あわら市
「旬の時期」通年