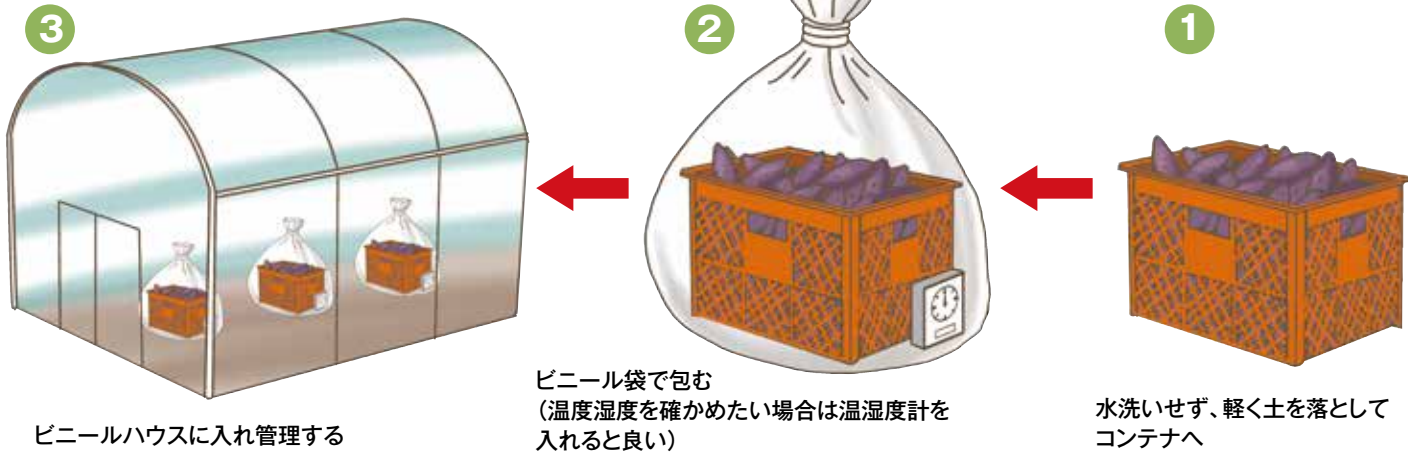




キュアリングをすればどんな条件でも保存できるわけではなく、やはり適した環境に置くことが大事です。特にサツマイモは収穫後3カ月でデンプン

キュアリング後の保存

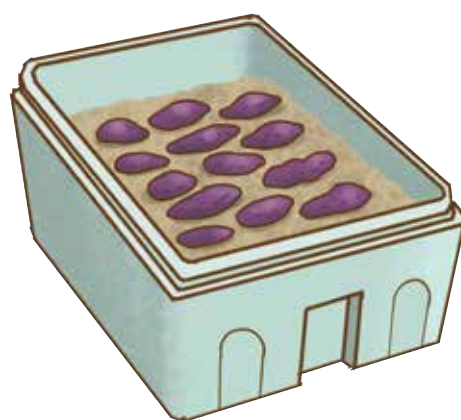
イモを洗うと腐りやすくなるから絶対に洗わないでね！
最近の秋は気温が高いから高温にし過ぎないように注意！



★イモを洗わないこと
★40℃を越えないことです。
キュアリングが終わったらビニールから出し、気温13～14℃の場所で2日間乾かします。

【少量の場合】
サツマイモを入れた段ボール箱を丸ごとビニール袋に入れて口を閉め、車内に置いておきましょう。湿度が上がらないようなら、水を入れたペットボトルを立てて入れるなどして工夫します。

発泡スチロールにサツマイモがさわらないようにしましょう！



が糖に変わりやすくなるので1月までは保存させたいところです。
保存には、キュアリングしたサツマイモをもみ殻を入れた発泡スチロール箱に入れて、呼吸用の穴を開け、蓋をします。気温13～14℃の場所に置きます。腐ってしまったものは早めに処分し、周りに広がらないようにしましょう。
甘い焼き芋を作るためには保存も大事ですが、加熱にゆっくり時間をかけて作ることも大事です。

おすすめ資材

「フレッシュBOX」
大／3,180円 小／1,780円

越冬野菜の保存に。通気口があるので腐りにくく安心です。もし蒸れるようならさらに穴を開けて使ってください。



◎中央店 ☎29-8177 ◎東部店 ☎62-0665
◎よだくぼ南部店 ☎85-2400 ◎しおだ店 ☎39-8118

ほうさくClub! に関するお問い合わせは、各グリーンファーム店まで

第279回
今月は



ほうさくClub!

「サツマイモのキュアリング」



キュアリングとは

野菜などの収穫物の傷や切り口を乾燥させ、病原菌の侵入を防ぎ、腐りにくくする処置のことを「キュアリング」といいます。保存効果が上がリ、廃棄を少なくすることや、品質向上にも関わる大事な処理です。サツマイモをキュアリングすることで、保存期間の延長、糖度向上、低温抵抗性の向上が見込めます。

日本の高糖度なサツマイモは、アジアを中心に人気が高まっており輸出が増えています。国内でも焼き芋人気が続いていますね。「家で甘い焼き芋を作りたい!」と品種にこだわって栽培し、秋に収穫して冬に食べるのを楽しみにして保存していても、いつの間にか傷んでしまつたのはよくある話です。
大事に収穫したサツマイモ、長く楽しみたいですね。そのために、収穫の時に付いた傷を治して保存しやすくする方法があります。今回のほっさくクラブは「キュアリング」のお話です。輸出が増えている背景にも、キュアリングと貯蔵技術の向上があります。

条件

サツマイモを収穫したらすぐに、温度30～33℃、湿度90～95%の環境に4～5日間置きます。傷口がコルク化して腐敗菌が入りにくくなり、水分を保持でき、長期保存が可能になります。



方法

家庭菜園向きのキュアリングの方法を紹介します。

「大量の場合」

- ①サツマイモを掘ったら、少し乾かし土を軽く落としてコンテナに入れる。水洗いは絶対にしない。
- ②つけもの袋など大きく透明なビニールの袋に①のコンテナを入れ口を閉める。
- ③ビニールハウス内に入れ4～5日静置し、適温を保つ。暑くなりそうならビニールハウス外でもOK。夜温が低くなりそうなら毛布などをかける。