

さつまいも・じゃがいもの週～おいものみりょく～

政策統括官付地域作物課

開催日：令和元年10月28日(月)～11月1日(金)＜5日間＞開催

来場者：775人

内容：さつまいも・じゃがいもは、家庭やレストランで調理するだけでなく、工場でポテトチップやサラダなどに加工する加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用など様々な用途に利用され、それぞれの用途に合った多くの品種が作られています。さつまいも・じゃがいもが多く出回る秋の季節に、いもへの理解を深めていただきました。また、また、ポテトチップ、芋けんぴの試食も行い、その美味しさを実感していただきました。



沢山のいも加工品もご紹介させていただきました。



展示の様子です。
連日のように沢山の方にご来場いただきました。
一口にさつまいも、じゃがいもと言っても、沢山の品種が存在することに、来場者の皆さんは感心されていたようでした。



さつまいもだけでも沢山の品種が展示されました。



品種の違いによる味の違いを実感していただきました。



「ダイチノユメ」というさつまいもです。(でん粉原料用)