

さつまいも・じゃがいもの週～おいものみりょく～

農産局地域作物課

開催日：令和4年10月24日(月)～10月28日(金)＜5日間＞開催

来場者：431人

内容：さつまいも・じゃがいもは、用途に合わせた数多くの品種が作られており、それらは家庭やレストランで調理する青果用、工場でポテトチップ、サラダ及び芋けんぴなどに加工される加工用、焼酎の原料となるアルコール用、でん粉の原料用などに大別されます。とれたてのおいもが出回る秋の季節に、いもへの理解を深めていただくことにより、消費拡大が図られるよう、本展示では、近年開発された新しい品種の実物や、おいもの加工製品、いもでん粉から作られる製品などをご紹介します。



じゃがいもの生産・消費、特性、品種、植物検疫等の様々な解説パネルや、19品種の実物を展示、新品种等のパンフレットを配布、シストセンチュウの実物標本と拡大鏡を配置



さつまいもの生産・消費、特性、品種、病害糸状菌(カビ)等の様々な解説パネルや、21品種の実物を展示、新品种等のパンフレットを配布



さつまいもから作られたいも焼酎や、その原料のさつまいも4品種を展示、また、紫イモ色素製剤(粉末や水溶液濃度を変えたサンプル)を展示



じゃがいも加工品・さつまいも加工品や、じゃがいも・さつまいもから作られるでん粉等の様々な製品を展示し、でん粉についてパネルで解説



原料じゃがいもが、洗浄、磨砕、でん粉乳分離、濃縮、精製、脱水、乾燥、貯蔵、充填の各工程を経て、でん粉製品として出荷されるまでの様子を大型モニターで動画放映



じゃがいも・さつまいもの特長を活かしたレシピ集を配布、また、じゃがいも・さつまいもの購入頻度や新品种への関心度等に関するアンケートを実施