



なると金時 説明資料

作成日：2019年8月8日

作成者：株式会社農家ソムリエーズ



産地の歴史

今から400年前の江戸時代前期に三島泉齊という豪商により広大な砂丘地帯の開墾事業が行われる。

1840年（江戸時代後期）に西上国蔵氏により、さつまいもが徳島の鳴門に持込まれ栽培が開始される。

現在、様々な祖先の想いを受け継ぎ、600ha（東京ドーム120個分）という広大な砂丘地で300家の農家がさつまいもを作り続けている。



なると金時とは？

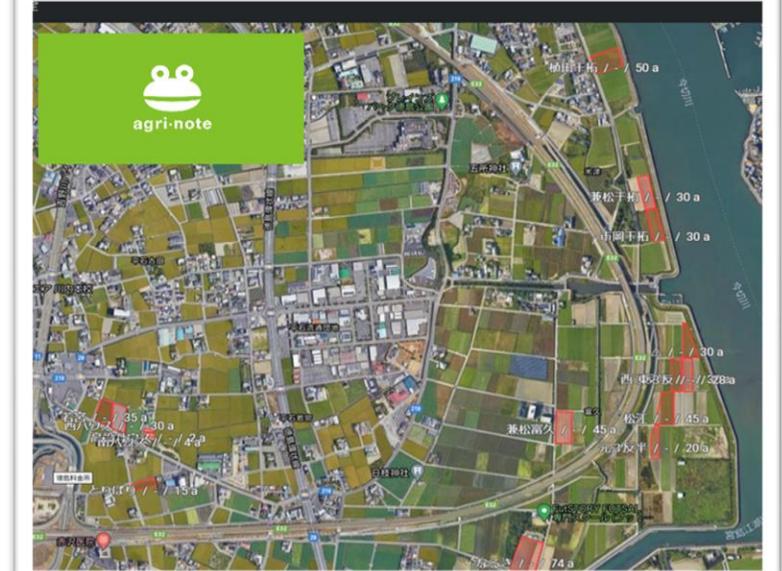
- 徳島県で、高系14号という品種を独自に改良を重ねてできた、さつまいものブランド。
- 全国農業協同組合連合会の地域団体商標。徳島市川内町、板野郡北島町、板野郡松茂町、鳴門市大津町、鳴門市里浦町の5つの町で栽培されたものだけブランドを名乗れる。
- 海のミネラル豊富な砂地で作られ、色味が鮮やか、肉質はホクホクで調理しても型崩れせず滑らかな舌触りが特徴。

高系14号とは？

- ナンシーホール×シャムの組み合わせで生まれた品種。
- 高知県の農業試験場で品種改良された品種。
高系の「高」は高知の「高」からの由来。
14号は、品種改良開始から14年の歳月を意味します。
- イモの皮色は鮮やかな赤紫色で、肉色は黄白色。食感はホクホク系で粘質と粉質の間、バランスの良い滑らかな舌触りが特徴。
- 調理しても崩れを起こさないのが特徴で、青果用・加工用共にも使える優れたものです。
- 食べだすと2個3個と進んでしまう、ナチュラルで食べやすい甘さが特徴。



栽培へのこだわり



◆生産方法の独自性◆

- 海の資源・陸の資源を活用し有機態窒素80%配合のさつまいもに特化した肥料を使用。
- 慣行栽培の農薬使用量から50%削減した生産の実施。

◆高温キュアリング◆

- 徳島県と共同開発技術。
- カビ・腐敗を抑制した品質の向上。
- 日本食品保存科学会誌 第47巻第2号 別冊に掲載

◆圃場管理システム◆

- 圃場単位別生産状況を一括管。
- 生産環境データの蓄積によるオリジナル技術の開発。

なると金時 の特徴

なると金時

➤ 肉質

粘質と粉質の間で煮崩れしにくい。

加熱後の変色が少なく肉質がきれい。

繊維スジが少なく舌触りが良い。

➤ 外観

皮色は鮮やかな赤紫。

皮質が薄いので、皮ごと食べれる。

➤ 味

子供・女性・お年寄りに自信をもって進めれるナチュラルな甘さが特徴。

食べても罪悪感がない、ギルトフリーも特徴です。

➤ 知名度

関西・関東共に知名度が高いブランドなので、商品の差別化が容易である。

アジア圏では、すでに香港市場で認知度が高く、他産地の商品より有利販売が可能。



なると金時

他品種

➤ 紅はるか

粘質で煮崩れを起こしやすい

繊維スジが多く、舌触りが悪い。

糖度が高い為、摂取カロリーが他のさつまいもより多くなる。

栄養成分値：162kcal/100g

(なると金時：132kcal/100g 対比-18%)

➤ 紅あずま

加熱加工をすると酸化して黒ずみし易いので添加物で調整しなければいけない。

➤ 紅はるか、紅あずま

関東ではごく一般的な「さつまいも」と認知されているため、差別化が難しい。



ベニアズマ