

「クイックスイート」を使ったアイデアレシピ

★ クイックスイートのポテトサラダ



材料 (4人分)
 ・クイックスイート…500g(M2本)
 ・きゅうり…1本
 ・ニンジン…1/4本
 ・ハム…4枚
 ・ほしほどう…50g
 ・マーガリン…大さじ1
 ・マヨネーズ…大さじ3~4
 ・塩、こしょう…少々
 ・レタス…4枚
 ・かいわれ…30g
 ・ミニトマト…適量

作り方
 ①クイックスイートを電子レンジで加熱。(右参照)
 ②皮をむき熱いうちにつぶし、表面がパリパリにならないようにマーガリンをまぜ、塩・こしょうをふりかける。
 ③きゅうりは輪切りにして軽く塩でもむ。
 ④ハムは1センチ角に切る。
 ⑤ほしほどうはお湯をさっとかける。
 ⑥ボールに①~⑤までの具材を混ぜ、マヨネーズで味を整える。
 ⑦かざりにレタス、かいわれ、ミニトマトを添えて完成。

クイックスイートの電子レンジ調理

材料
 ・クイックスイート (適量)

作り方
 ①クイックスイートを洗って水を切る。
 ②1本丸ごとラップに包んで皿に載せ、電子レンジに入れる。
 ③600Wで一定時間加熱。

加熱時間目安

重さ	200g	300g	400g	500g	600g
時間	5分	6分30秒	8分	9分	10分

④爪楊枝を刺してすっくと通るようなら出来上がり。
 ⑤まだ硬いようなら再度ラップに包み、様子を見ながら更に1~2分加熱する。

★ クイックスイートのスイートポテト



材料 (4人分)
 ・クイックスイート…400g(M2本くらい)
 ・砂糖…20g
 ・卵黄…1/2個分 (上塗り用卵黄 1/2個分)
 ・生クリーム…1/2カップ
 ・バター…10g
 ・ラム酒…少々
 ・アルミカップ…4個

作り方
 ①クイックスイートを電子レンジで加熱。(右参照)
 ②熱いうちに皮をむき、ボールに入れてつぶす。
 ③卵黄・砂糖・生クリーム・バター・ラム酒を加え、よく混ぜ合わせる。
 ④アルミカップに詰め、上塗り用の卵黄に水さじ1杯加えたものをはけで表面に塗る。
 ⑤オーブントースターで10分程度焼く。

Aコープよりお知らせ 年末大創業祭を開催!

【日時】 12月18日(金)~20日(日)
【場所】 Aコープ成田店
 成田市寺台292番地
 ☎0476-23-0091

当日、お買物をされた先着200名様に19日はパン、20日は米の無料配布を行います!

店内での新鮮野菜や生活品の特価販売のほか、駐車場にてさまざまなイベントを予定しています。

「クイックスイート」を使った商品のご紹介

本格芋焼酎「甘芋ん」
720ml瓶

「クイックスイート」を米麹で丹念に仕込んだ一品で、芋本来の甘さ香ばしさが伝わり、口当たりも良く飲みやすい焼酎に仕上がっています。

干し芋「甘芋ん」
1袋200g

成田産「クイックスイート」のみを使用した干し芋。乾燥技術の研究により、品種特性であるやわらかさ、肉色の良さ、食味の良さを活かして作りました。ぜひ一度ご賞味下さい。

【販売場所】 J A成田市Aコープ店、農産物直売所 (宝田店・酒々井店)・各支所
【お問い合わせ】 J A成田市加工販売課 TEL0476(36)1341

編集後記

前号で作った成田味噌がついに食べごろに! 成田味噌とクイックスイートでさつまいもの味噌汁を作りました。美味! これぞ地産地消! ごちそうさまでした。

前号は大変ご好評いただき、おかげさまで成田味噌は常に品薄状態になる盛況っぷり! そのため当選者の方には発送が遅れて申し訳ありませんでした。今回の特集もクイックスイートの発展につながることを願って!

クイックスイートのポテトサラダとスイートポテトはどちらもおすすめです! 特にポテトサラダは甘みが強く、デザート感覚でもおいしいです。次回特集は「梨」を予定しています。お楽しみに!

J A 成田市各店舗

本所	TEL0476(22)6711	農業機械事業所(宝田)	TEL0476(22)3815
公津支所	TEL0476(26)9121	農業機械事業所(十余三)	TEL0476(36)1546
八生支所	TEL0476(26)8036	農業機械事業所(酒々井)	TEL043(496)9687
豊住支所	TEL0476(37)0003	加工販売課	TEL0476(36)1341
久住支所	TEL0476(36)1101	園芸販売課	TEL0476(36)1541
遠山支所	TEL0476(35)0511	燃料事業所(LPG)	TEL0476(22)7788
中央支所	TEL0476(22)6712	NACS美郷	TEL0476(22)7788
酒々井支所	TEL043(496)0291	NACS酒々井	TEL043(496)2036
経済センター(営農振興課)	TEL0476(22)6717	宝田農産物直売所	TEL0476(24)8611
経済センター(購買課)	TEL0476(20)1971	酒々井農産物直売所	TEL043(496)1000
経済センター(営農渉外課)	TEL0476(20)2521	ケアセンター美郷	TEL0476(23)7711
Aコープ成田店	TEL0476(23)0091	コーンセンター	TEL0476(24)2926
		JA葬祭センター	TEL0476(92)0983

発行: 成田市農業協同組合 発行日: 平成27年12月14日 事務局: 企画管理部 総務課
 URL: <http://www.ja-narita.or.jp> E-mail: soumu01@ja-narita.or.jp 印刷: 株式会社ライフ

J A 成田市定期刊行誌

びたみん

Vol. 3

2015.12

「びたみん」は、地域の皆様の栄養となるような情報提供を目指します!

特集 成田市産さつまいも
クイックスイートができるまで

他のサツマイモとの違いや、
アイデアレシピもご紹介。



郵便はがき

52円切手を貼って下さい

2860022

千葉県成田市寺台292番地

成田市農業協同組合
 総務課 びたみんクイズ係 行

住所: 〒 -

氏名 年齢: 歳

性別: 男 女 職業:

電話番号:

Shikata

さ ま も 「クイックスイート」 つ い が できるまで

クイックスイートとは、「ベニアズマ」に「九州30号」を交配して作られた品種でJA成田市管内では平成14年から盛んに栽培されています。他のさつまいもに比べ粘質が高く甘みが強いのが特徴で、電子レンジなどで短時間で調理できるのも魅力です。「クイックスイート」という名前は、短時間の調理でも甘みを引き出せることからきています。

① 苗の育成



育成中の親苗



植え替えられた脇芽

- 3月上旬頃、種苗会社から購入した苗をビニールハウス(25℃~30℃)にて育成します。
- 脇芽が伸びてきたら切り取って植え替え、さらに育成します。

② 苗を植える



植えた直後の畝



数日経過した畝

- 5月中旬、脇芽をビニールを貼った畝に植えます。脇芽は一つの親株から多くて10本くらいとれ、ベニアズマとくらべ少ないです。
- 植えた後はそのまま、余り水は与えなくても成長します。

③ 収穫



ツルを刈り取る様子

- 10月、機械でツルを刈り取ったら、マルチ(ビニール)をはがし、畝をむき出しにします。
- その後、畝を削るようにコンベアで掘り上げます。すると、芋が株ごと地面に顔を出すので、株ごとに拾います。



ツルを刈り取った後の畝



一株から取れた芋

- 取れたばかりの芋は、傷口や切り口から白い『ヤニ』が染み出します。ヤニはすぐに乾燥し、切り口をふさぎます。サツマイモの保存期間が長いのはこのおかげ。



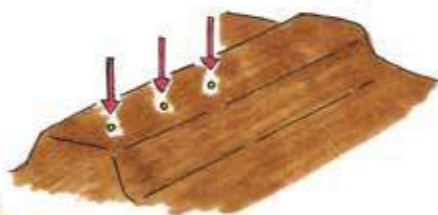
コンベアで芋を掘る様子

- クイックスイートは他の品種と比べて根の張りが強く、コンベアを使用しても掘るのは一苦労。



1畝あたりから収穫できる量は3~4個。芋の大きさは収穫時期によって異なります。

畝の上に脇芽を植えていきます。



うね 畝とは

火田で作物を作るために、細長く、直線上に土を盛り上げた所のこと。

芋づくり体験教室開催決定!

場 所 遠山支所
成田市小管1417番地1 ☎0476-35-0511
期 間 2016年5月~10月
募集開始 2016年2月以降

※詳細は決定次第下記ホームページにてお知らせします。

<http://www.ja-narita.or.jp>

④ 洗 浄



- 芋洗浄器でブラシ、水圧を利用して土を洗い落とします。その後、大きさごとに選別し、専用の箱に詰めて出荷。



出荷直前のクイックスイート

クイックスイートはJA成田市の特産品です。Aコープや宝田農産物直売所でも好評発売中! 年末年始の贈答品にもどうぞ!

焼きいも

また、Aコープではクイックスイートの焼き芋も連日販売しております。ぜひ一度、ご賞味ください。



クイックスイート専用の箱

「ベニアズマ」と「クイックスイート」の違い

クイックスイートの特徴について、同じく成田で盛んに栽培されている「ベニアズマ」と比較しながら見ていきましょう。

葉の形

外見的特徴として葉の形が挙げられます。他の品種の葉はハート形で色が濃くなるものが多いのに対し、「クイックスイート」は大きく切れ込みが入り、色もかなり明るくなります。



ベニアズマの葉



クイックスイートの葉

食 感

「ベニアズマ」がほくほくとした栗のような食感が特徴なのに対し、「クイックスイート」はねっとりとしていて、甘みがより強いです。

調理方法

「クイックスイート」最大の特徴として、電子レンジによる短時間の調理で甘さを引き出せることが挙げられます。これは「クイックスイート」の糊化温度が約50℃と「ベニアズマ」と比べ約20℃も低いため、他の品種ではできない調理方法です。

びたみんクイズ!

Q 次の3つのうち、クイックスイートの葉はどれでしょう?

正しいと思う数字に○をつけてください。



正解者の中から抽選で30名の方にJA成田市のオリジナル商品をプレゼント致します。

びたみんのご感想や、今後特集してほしいことがあれば以下にご記入ください。

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

ご協力ありがとうございました。

「クイックスイート」を利用した
アイデアレシピは裏面へ!