

南種子町で基腐病対策  
蒸熱処理装置導入



南種子町で3月23日、サツマイモ基腐病の対策として、蒸熱処理装置が導入され、サツマイモの豊作を願った祈願祭と運用開始式が行われました。

式には、南種子町さつまも生産対策協議会員や生産者、各機関の関係者ら28人が出席。小園裕康南種子町長は「南種子町でのサツマイモの耕作面積は約3割で栽培農家は半数を占めており、サツマイモは重要な作物となつて



いる。今後も生産者のためになる施策を取り入れていきたい」と挨拶しました。

今回導入した装置では、湿度95%以上の蒸熱処理庫内において31度から41度まで一定の上昇率で温度を上昇させる「順化処理」を行い、これに引き続き庫内温度を48度とし、中心温度が47度に達した後、3時間10分47度から48度に保ち蒸熱処理を行います。本格的な稼働は9月頃からで、令和5年産サツマイモ用の種芋が順次処理される予定となっております。



JA女性部と種子島中央高校  
合同で郷土料理研究

JA女性部中種子支部は3月13日、種子島中央高校の生徒と合同で郷土料理の「つのまき」を工夫して新しい商品を製造するため、つのまき研究会を発足し、第1回試作会を開きました。

地元の食や文化に興味のある同校の生徒らが、学校の課外授業の一環に、違う味付けのつのまきを作ることができないかと女性部に企画を持ち込みました。

単体では無味のつのまき



黒砂糖入りは黒く変色し、黒砂糖の香りが強く、甘さがしみこんでいました。



食塩入りは変色等はなく見た目は普通のつのまきでしたが、塩にぎりのようで食べやすくなりました。

は、砂糖やきな粉をつけて食べるのが一般的ですが、高校生が「調味料を後付けせずに美味しく食べられる方法はないか」と課題を立て、試作を行いました。

試作会では、煮る前のもち米に、黒砂糖や粗糖、食塩を混ぜて作りました。黒砂糖や粗糖を混ぜたつのまきは、甘さがしみこみそのまま食べられ美味い」と好評でした。

