



京いも

みやざき



宮崎県認証
みやざきブランド推進本部

商品の特長

さといもの一種で、その形状から「たけのこいも」とも呼ばれ、宮崎産が東京市場で90%、大阪市場で98%を占める希少価値の高い本県の特産野菜です。

商品は、皮がむきやすく煮くずれしにくいことから、おでんや煮物用に向いています。

産地の工夫

産地では、そのおいしさを高めるため、収穫後に畑に幅150cm、深さ40cmの溝を掘り、1本ずつ逆さまにして伏せ込み、収穫後に15日以上土の中に貯蔵することで追熟し、完熟させます。初冬のたいへんな仕事ですが、1本1本たいせつに伏せ込み、完熟の味を追求しています。

栽培ステージ

作型/月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	
普通栽培			■						●				

● : 播種 ▲ : 定植 ■ : 収穫・出荷

商品ブランド認証基準等

■商品ブランド認証基準

- ① 11月から3月に出荷される貯蔵期間が15日以上
の完熟品
- ② A品以上

■商品ブランド産地認定基準

- ① 産地規模がおおむね1ha以上であること
- ② 計画的な生産・出荷を行っていること
- ③ 品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が
確立していること

■商品ブランド産地名

JAこばやし