

粘りが強く味が濃い  
長期保存も可能な名産



ここで買える!

## JA相模原市 農産物直売所ベジたべーな

所在地：相模原市中央区青葉 3-1-1

電話：042-851-3583

## JA相模原市 農産物直売所ベジたべーな mini

所在地：相模原市中央区中央 6-10-10

電話：042-755-3659



ベジたべーなHP

＼今月の/  
プレゼント

記事でご紹介した「さがみ長寿いも(やまといも)」を5名様にプレゼント！ご希望の方は、ハガキに氏名、年齢、性別、住所、電話番号、感想をご記入の上、〒231-8445（住所不要）神奈川新聞社クロスメディア営業局「推しの一品」プレゼント係まで。12月1日消印有効。当選の発表は発送をもって代えさせていただきます。お送りいただいた個人情報は、プレゼントの発送にのみ使用いたします。右記のQRコードからもご応募いただけます。

# 推しの一品!!

富士山の火山灰土による乾燥した土壌が広がる相模原市。この根菜栽培に適した地で長く育まれてきたのが、「かながわブランド」にも選ばれている、「さがみ長寿いも(やまといも)」だ。

昭和30年代前半から栽培され、粘りが強く、味が濃いのが特長。消化を助けるジアスターを多く含んで栄養価も高い。5月上旬に種芋を植え付けし、11月上旬から収穫が始まる。今年は猛暑による乾燥、9月の雨による肥大化などで形状不良も見られたが、先頃の品評会では昨年を上回る品質と評価された。贈答用として箱詰めされたものが人気で、横浜や川崎などの市外から買い求めに来る人もいる。長期保存が可能で、形が崩れにくいので磯辺揚げなど調理に適している。もちろん、山かけ、とろろにしてごはんに乗せる王道もおいしい。

2キロ2500円(税込)、4キロ4700円(税込)で、主にJA相模原市の直売所「ベジたべーな」で販売。JAの担当者は「棒状、手袋状などさまざまな形がある。生産者が1年間、土作りから育てた相模原の名産をぜひ味わってほしい」と話している。

ご応募は  
こちらから

