

千葉白贊

千葉的驕傲



千葉君 (CHI-BA+KUN)
千葉縣吉祥物

千葉是全國首屈一指的地瓜產地！

栽培歷史

在江戶時代，青木昆陽受第八代將軍德川義宗的命令，進行地瓜的試作栽培並取得成功，千葉縣亦以此聞名。如今，千葉縣仍然擁有全國農業產值第二的規模，是全國首屈一指的地瓜產地。

栽培適地

千葉縣的地瓜主要成田市、香取市、多古町等縣北東部（北總地區等）栽培。北總地區的土壤屬於被稱為關東壤層的火山灰土，排水良好，因此被認為能夠生產出美味的地瓜。



成熟的栽培技術是美味的根源！



栽培技術

始於江戶時代，千葉縣的地瓜栽培擁有約300年的歷史。生產者注重土壤培育，並投入大量時間和精力進行栽培。

品質

由千葉縣精心管理的地瓜，光澤亮麗，形狀優美，
長年來其品質在市場上獲得高度評價。



甜度

地瓜透過儲存，其甜味會逐漸增加。
例如，在千葉縣的主要產地，「紅遙地瓜」
收穫後會儲存超過30天，充分釋放其美味
後再出貨。



千葉縣地瓜栽培歷史

千葉縣與地瓜的關係始於江戶時代的1732年（享保17年），當時發生了「享保大飢饉」。
江戶時代，頻繁發生的飢饉造成許多饑餓死亡的悲慘事件。為了拯救人們免於飢荒，地瓜作為
救荒農作物而被引進。

應八代將軍吉宗的命令，由青木昆陽在現今千葉市幕張及九十九里町進行了地瓜的試驗栽培。
經過數年的努力，栽培成功，隨後地瓜的栽培在全國範圍內擴展，拯救了許多受飢饉之苦的人
們。為了讚揚昆陽的偉業，昆陽神社（別名「芋神大人」）在幕張建立。



千葉的主要地瓜品種

黏糯？濕潤？鬆軟？千葉的美味地瓜。



紅遙地瓜

糖度高，透過長時間貯藏，能品嚐到濃郁的甘甜味及黏糯、濕潤的口感。

主要出貨時期：1~6月



Silk Sweet

在剛收穫後已經非常甜美，存放後會變得更加濕潤。如絲綢般順滑的口感深受歡迎。

主要出貨時期：9月至12月



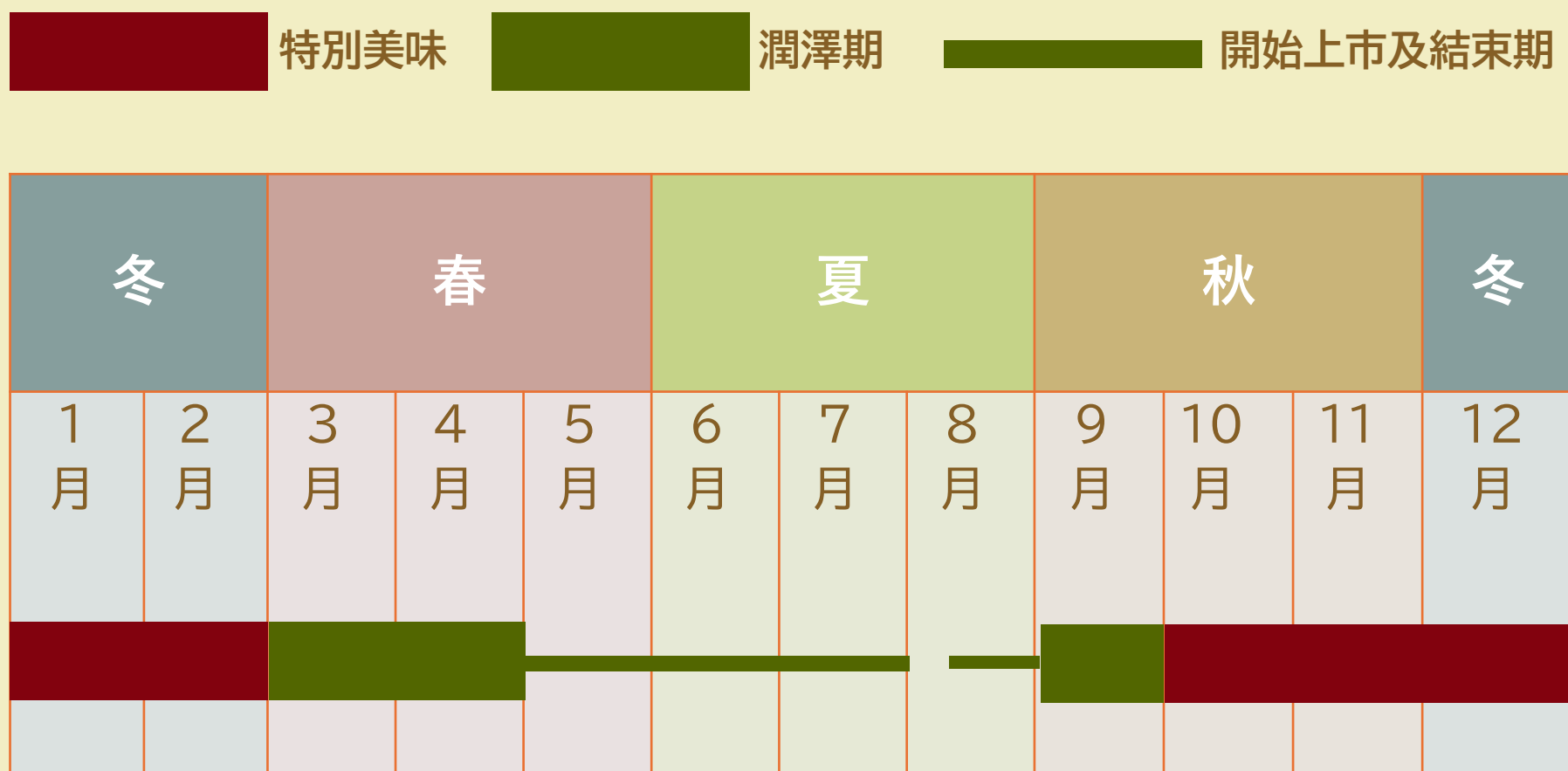
紅安納

纖維質含量低，推薦用於烤地瓜、天婦羅等各種料理。具有鬆軟的口感和高雅的甜味為其特點。

主要出貨時期：全年

關於地瓜的收穫季節

千葉縣的地瓜在8月至11月進行收穫，並於10月至翌年2月迎來出貨的繁盛期。



如何挑選美味的地瓜

POINT 1. 體型圓潤，豐滿均勻的地瓜

POINT 2. 略微堅實且結實的地瓜

POINT 3. 兩端未受損傷的地瓜

POINT 4. 表面的紅色表皮乾淨，不皺且有光澤的地瓜

POINT 5. 無傷痕和黑色斑點的地瓜



千葉君 (CHI-BA+KUN)
千葉縣吉祥物

※即使地瓜形狀彎曲，也不影響其味道

地瓜的正確保存方法

地瓜不耐寒，不建議冷藏保存。

用報紙包裹後放置陰涼通風處，常溫保存即可。



美味的地瓜食譜

【在家自製烤地瓜！推薦品種：紅遙地瓜、Silk Sweet】

1. 用烤箱烤麵包機或氣炸鍋烹煮！

①將洗淨的地瓜用鋁箔包裹。

(氣炸鍋的話不需要包鋁箔)

②將烤箱、氣炸鍋設定為200度，烤50~60分鐘。

③當竹籤能順利穿透地瓜時，即表示烤好了。

※如果烤麵包機無法調節溫度，請先用濕潤的廚房紙包裹地瓜，再用鋁箔包裹。



2. 用電飯煲烹煮！

①加入足夠的水，把地瓜約浸泡一半。

② 按下電飯煲的煮飯按鈕。

※請將地瓜切成適合電飯煲內鍋大小的塊狀。

資料來源：千葉縣網站 (日文)

<https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/yasai/satsumaimo.html>



千葉縣觀光網站「千葉玩透透」

<https://www.visitchiba.jp/tc/>

