

# とみつ金時

## キュアリング貯蔵法



徹底した  
温湿管理

組合の倉庫

組合員の方が毎日交代で温度をみております。



組合長の福島さん

### とみつ×モ

組合員数 13戸  
作付面積 約30ha

### ～キュアリング貯蔵法について～

土が付いたままのサツマイモを  
35℃、湿度100%の室内に約1週間置きます



その後12℃まで温度を下げ、湿度も80%に  
保ちます。

キュアリング貯蔵された  
とみつ金時は 年明け～6月頃まで 出荷されます。



独特の食感  
上品な甘み



サツマイモの皮の下に  
コルク層を作り、  
病菌の侵入を防ぎます。

