

# さといも



## ポイント

おしりがかたく締まり、縞模様が等間隔のものを選ぶ。泥つきの方が保存に向く。

## 保存方法

低温に弱いので冷蔵庫には入れない。  
暖地の場合、長期保存は土中に埋めると良い。

## 食べ方

さといもコロツケ、里芋と豚バラ肉のポン酢炒め、  
さといもご飯など。

おいしい時期

10~2月