

アク なし



アク あり・なし



アク あり・なし



アク 少ない



アク 多い



山芋のアクIIポリフェノールや風味・ノビの違いについて

量産型のジネンジヨ

自然薯と名乗ってはいるが、ナガイモ風形質の量産種作り易く、肥大し易い品種やバイオ育種の軟弱系山芋

★形からして人工的な交雑によって作出された種類のジネンジヨであり、スリオロシた時に粘るように見えても、ダシでのぼしていくとすぐに柔らかいトロロになりやすい。
野性種のような固有の風味やアクは出ない。



一般種の自然生

自然に生えるところから自然生という日本原産種山芋の基本的な特長と品質を保有している標準品種

★普通の日本原産種の山芋であるが、粘りや風味・アク等、自然生らしい一定の品質を持つが程度差があり、アクは出るものも出ないものもある。



天然種山芋

全国の自然生山芋から選り優られた高品質種粘り・風味・機能性（ポリフェノール）抜群！

真芋と呼ばれる野性的な最高級山芋
黄金とろろ（山の神）



日本原産種

★天然種本来の野性味があり、粘りとノビがある。固有の風味とアクが特徴。（アクのないものもある）環境の変化に敏感に反応する生命力がある。しかし、その分だけ、その年や土地の環境によって品質の変化もある。基本的に全く同じ個体はない。

★品質の違いは、基本的に品種の違いによるが、生育環境によっても、粘り・風味・アクの生じ方が違ってきて、この三要素は比例することが多く、評価にも段階を生じる。

ナガイモ

中国原産



外来の交配種や塊根、長芋等もアクは無い

短形自然薯
ねばり芋 他

交配種



いちよう芋

つくね芋
ヤマト芋

南方原産

