

里芋の比較

	別名	食する所		特徴
愛知早生		子芋	やや粘質	一般的な里芋、コレステロールを抑える物質が多く含まれている
石川早生		子芋	粘質 ち密 食味良	芋の着きが良く多収性 病気に強い
赤芽芋	セルベス	親芋、子芋	粉質でホクホク	芋の芽は赤いがズイキは使わない 歯ごたえ良く煮崩れしにくい
大野芋		親芋、小芋	滑らかでねっとり	小ぶりで実が締まり固くて煮崩れしにくい 高級品種
八つ子		親芋、ずいき	ホクホク	親芋の肥大後に小芋が肥大して 結合し塊状になる（八つ頭）
唐の芋	あかがら、赤ずいき	親芋、ずいき	ほっこり	赤ズイキは食用できる。 煮くずれしにくい
たけのこ芋	京芋	親芋	粉質	親芋を食する。小芋の着生は少ない。 寒さに弱いので暖地向き