

## 長芋の比較

	特 徴
長いも(信州系)	さらりとした食味、スライスやとろろ汁におすすめ
とっくり	長いもと自然薯の中間位のほどよいねばり。お好み焼きなどに
トロフィー	甘みと粘りのある長いも。芋は短めで徳利型
ねばり	粘りと甘みがある。肉質のきめ細かさは一級品。50cm位になる
姫神芋	短型種 粘りは強くとろろに美味しい
山の芋	大和芋の中間。作りやすい
伊勢芋	あくが少なくすりおろし後に変色しにくい。堀りやすい。