

長芋

البطاطس اليابانية

البطاطس اليابانية تكون رفيعة وطويلة كالعمود. يتناولها اليابانيون كعجينة مبروشة تسمى "تورورو". كما يفضلون طعمها الفريد كسلطة طازجة. عموماً تؤكل البطاطس مطبوخة. لكن يمكن أكل هذا النوع طازجاً.

أهم شرط مطلوب لزراعة البطاطس الجيلية هو الفرق الكبير في درجات الحرارة في الليل والنهار بالإضافة إلى الأرض الخصبة. لذلك تعتبر طبيعة البيئة اليابانية أنسب بيئة لزراعة هذا النوع من البطاطس حيث ينمو المحصول ويكون أبيض وجميل المنظر وجذاب.

「ながいも」は細長い円柱状のイモで、滋養強壮食として人気の高い野菜です。日本では、すりおろして「とろろ」にするほか、刻んでサラダにし、サクサクとした歯ざわりを楽しみます。イモ類は一般的に加熱調理しますが、「ながいも」は生で食べることができます。

産地は、肥沃な大地はもちろんのこと、昼夜の寒暖の差が大きいことが大切な条件。この自然環境が、白く、美しく、きめ細かな肉質の「ながいも」を育てます。

الخضار اليابانية Japanese Vegetables

甘藍
الملفوف