



石上さんの八つ頭



石上家で20年間ぐらい作り続けている八つ頭。収穫後に手入れをするのが大変ですが、縁起ものとして毎年、丁寧に収穫されています。



八つ頭は年末のみの限定販売で、ご注文は12月22日（木）までとなります。また数量も限られていますので、ご注文はお早めに。

★お正月に縁起物の八つ頭を

寒さもだいぶ厳しくなってきたこの時期、お正月に欠かせない八つ頭の登場です。

八つ頭はその名の通り頭が八つあるように見える里芋の仲間です。実際は親芋と小芋が分球せず、そのまま1つの塊として大きくなったものです。日本では古くから「末広がりの八」、「子孫繁栄」、「八つ頭を食べれば、世間の頭になる」と言われ、「縁起が良い食べ物」としてお正月の食卓に欠かせないものとされてきました。

育て方は里芋と一緒に、4月下旬に種芋を植え、乾燥しないように定期的に水を撒くなど手をかけると芋がぐんぐん育ち、12月までに八つ頭として収穫できるようになります。また、収穫は頭が沢山あるため、1つ1つの頭から出る茎を切り落とし、頭の中の土などを落とすなど、手間がかかりますが、縁起物として買って下さるお客様のことを考え、見た目を整えてから出荷します。

石上家の食べ方を聞くと「お正月に煮物にして食べても良いけど、里芋より美味しいから、うちは豚汁とか何にでも入れて食っちゃうよ」とのことで、八つ頭がある間は里芋の代わりとして食べているそうです。里芋に比べてぬめりが少なく、ホクホクとした食感と甘味のあるコクが何とも美味しい八つ頭。お正月の煮物だけでなく、お雑煮やお味噌汁など、いろいろ試してみてくださいね。

おかげさま農場は、「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

【産地情報】

◎白菜の出荷が始まっています。大玉で食べごたえがありますよ。

◎大根は1月から再出荷の予定です。12月中の大根は三浦大根をご注文下さい。

◎ターサイは注文量によっては年内で終了となる場合があります。