



良太さんの黒田五寸人参



今年の黒田五寸は「今までで最高に近い出来だ」と良太さんも満面の笑みが出るほど。食べれば「柿のような人参」という意味がわかりますよ。



香りと甘味と食感が特徴の黒田五寸人参。ぜひ、おかげさま農場の普通の人参とその違いを食べ比べてみて下さいね♪

★「人参の王様」を作り続ける良太さん

おかげさま農場の看板野菜で一番人気を誇るのが人参。その中で、今年をあえて「黒田五寸人参」を品種指定で販売することにしました。

黒田は昭和10年代に選抜固定された品種で、40年以上前には全国の人参の約半分がこの人参でした。鮮やかな色合い、爽やかな香りと甘みに富み、また歯触りなど食感がまるで果物の柿のようで、生で食べたりジュースにするとその美味しさが際立つ人参です。しかし、欠点としては身が固くないため、すぐに割れてしまうのです。昔は人参は割れているものでしたが、今はそうはいきません。収穫した瞬間に割れることもある黒田は製品率が悪く、また機械掘りも出来ません。更に間引き作業も大変で手間がかかるため、全国的にも作る人が大変少なくなりました。今は割れにくく病気に強い品種が主流になりましたが、高柳場長を始め「やっぱり黒田が人参の中で一番美味しい」「黒田は人参の王様だな」と言うメンバーもいますし、おかげさまの直売所でも黒田を指定するお客様もいるんです。

そんな黒田五寸人参を作るのも、おかげさま農場では良太さん1人になってしまいました。しかし良太さんは「うちしかないというのが、逆に意地かな（笑）」と作り続けています。そんな良太さんの黒田五寸人参と普通のおかげさまの人参を是非一緒に注文して、一度食べ比べて見て下さい。どちらも美味しいことは間違いありませんが、黒田が「王様だな」と言われる所以がわかるとと思いますよ。

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】

◎初雪後の大霜の被害で小松菜はしばらくお休みとなります。再出荷は17(土)を予定しています。

◎ターサイも霜でやられ、葉先が多少白くなっているものもありますが、ご理解ください。

◎黒田五寸人参、ターサイ、三浦大根の出荷は3日(土)から開始です。