



諸岡さんの紅はるか



いつもにこやかで優しい笑顔の諸岡さん。最近では枝豆、ブロッコリーを後進に譲り、指導する側にもまわっています。



さつまいもは寒さに弱いためハウス内の断熱材の囲いの中で保存します。また、ツルをつけたまま保存することで、芽が出にくくなるそうです。

・紅はるかは5kg、10kg箱でも注文可能です。

★しっとり、甘〜い人気のお芋♪

今年も諸岡さんの紅はるかの季節がやってきました。紅はるかはここ数年急速に人気が出てきたさつま芋の品種で、しっとり柔らかく甘さが際立つのが特徴です。諸岡さんも「他の芋も美味しいけど、紅はるかは美味しいよな〜」と言います。

ただ、今年は他の野菜と同様、9月の長雨・曇天で全般的に育ちが悪かったようです。「今年は小さいのが多いな。お盆の後からは冷えて雨も多かったしな」

諸岡さんはベニアズマも作っていますが、ベニアズマは丸いものが多い、紅はるかは形は芋らしいのですが大きいのは少ないと言います。

「手順も肥料も毎年同じだよ。毎年、気づいたら違いは何だ？ここはこうした方が良くないと手を加えてみるけど、掘ってみないとわからないな。気候だけでなく、こういう条件だと良い芋がとれる、というのが無いんだよ。やっぱり、百姓は難しいよな」

とはいうものの、ずっとさつま芋を作ってきた諸岡さん。蛎殻石灰や有機配合肥料などで整えられた畑で、今年も美味しい紅はるかが出来ました。

紅はるかは、寝かせれば寝かせるほど熟成が進み、甘くねっとりしてきます。収穫は10月中旬に終わっていますので、今でも十分美味しいですが、これからどんどん食感も甘味も変わってきますので、その変化もぜひお楽しみください。

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】

◎今年も長ネギ、大根など9月の悪天候により例年より収量が落ちている野菜に注文が沢山入り、出荷調整が難しい状態でご迷惑をおかけしております。なお、大根は12日（土）から再出荷予定です。

◎葉物はようやく安定してきました。また新人参は12日（土）から出荷開始予定です。