



高木さんのベニアズマ



高木さんは、畑作業だけでなく出荷作業、家事も1人で切り盛りしているスーパーウーマンです。



今年は大きさ、色、形など見事に揃っています。土の力と高木さんの手間暇のおかげですね。

- さつま芋は5kg単位での注文が可能です。
- メンバーの持ち回りで出荷していきます。
- 紅はるかは11月から出荷開始予定です。

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。

★秋の味覚、さつま芋の登場です

おかげさま農場のある近辺は、さつま芋の大産地で、さつま芋に土質がとてもあっているとされています。特に高木家のある地域は土質が良いと言われ、さつま芋を作っている農家が多くいます。

そんな地域でこの道45年のベテラン農家の高木さんは、さつま芋を無農薬で何十年も作ってきました。無農薬で作るために、まず、2年作ったら他の畑で作るように同じ畑での連作をしません。また、さつま芋は他の野菜と違い土を肥えさせたら良いというわけではありません。肥料分が多いと葉っぱやツルばかりが生育して芋は大きくなりません。その事を考え、今年のさつま芋は去年の初夏にキャベツを作った畑で作ったのですが、残肥を考え、肥料はもちろん堆肥も入れず、もみ殻を炭化させたものと芋の味を良くすると言われる天然有機質リン酸肥料だけを入れました。それでも立派に育ったお芋に「そりゃ、土が力を持っているからだよ」

また、去年が涼しかったことや今年は去年より少し日当たりが少ない畑であることを考慮し、昨年より株間を広げるなど、工夫と手間を重ねることで、今年は大きく立派な美味しいお芋が育ちました。「今年は芋も大きく育っているし、豊作だよ」

今の時期のお芋は掘り立てでホクホクしているので、高木さんは「今の時期はもっぱら天ぷらや大学芋にして食べているよ」とのこと。土の力と高木さんの愛情で育てられた秋の味覚を堪能しましょう。

【産地情報】

◎人参、かぼちゃは終了となりました。秋冬人参は11月から出荷開始予定です。

◎長雨で葉物の生育が遅れ気味です。注文量によっては小松菜が品薄になる可能性があります。