



おかげさま農場のじゃが芋



いつも温かな諸岡さん。今年は新人の石橋君の枝豆作りの指導もしています。



林さんはおかげさま農場の副代表で、メンバー全員の精神的な支えにもなっています。



収穫したじゃが芋は冷蔵庫で貯蔵し、品質を保ったままみなさんにお届けします。

★トヨシロ、とうやが出揃いました

7月からトヨシロ、とうやの2種の出荷が始まり、おかげさま農場のじゃが芋が出揃いました。

トヨシロを作っているのは、紅はるかでお馴染みの諸岡さんです。木が枯れるまで待つと実が入り、芋も熟して味が乗ってくると言います。

「6月20日頃を過ぎると木が枯れ上がってくるんだよ。そうするとじゃが芋も完熟するんだな。完熟したじゃが芋は、やっぱり美味しいよな」

諸岡家の定番は肉じゃが。芋が煮崩れしなく煮込んでもホクホクして美味しいのが特徴です。また油との相性も良いのでポテトフライなどにも適しています。

とうやを作っているのは大根でお馴染みの林さんです。「じゃがいもは九州から北海道まであるでしょ？だから産地にあった適種というのがあったんだよな。とうやはこの辺の気候に合っているし、形も丸くて見た目も良いし、調理もしやすいよ。煮崩れないしねっとり系だから美味しいよ」煮崩れしにくくなめらかな舌触りが特徴で、林家では肉じゃが、カレーが定番だそうです。

どちらも有機配合肥料や発酵鶏糞を使い土を作り、連作をせず、木が枯れ上がるまで待ってから掘り出し、冷蔵庫で保管します。6月から出荷しているキタアカリ、西ユタカと共に、おかげさま農場のじゃが芋4種、お好みにあわせてお選び下さい。

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】

◎空心菜は、しばらくお休みさせていただきます。再出荷は8月13日(土)を予定しています。

◎ナスなどの実野菜は収量が落ちる時期に入っています。大量注文にはお応え出来ないこともありますので、予めご了解下さい。

「おかげさま農場の じゃが芋4兄弟」



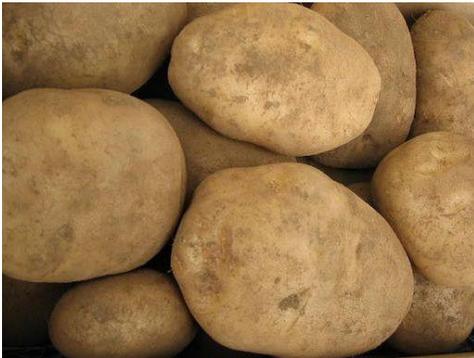
★トヨシロの特徴

やや粉質で味にクセが無く、煮物にしてもホクホク感が楽しめます。煮崩れしにくいので肉じゃがやカレーはもちろん、油との相性が良いので、ポテトフライや薄切りにしてポテトチップにしても良く合います。



★とうやの特徴

でん粉が少なめで味にクセが無く、煮崩れしにくいので肉じゃがやカレーにぴったり。また、やや粘質で煮込んだ翌日になっても固くなりやすく、滑らかな舌触りが好きな方に好まれています。



★西ユタカ

春先から出回るいわゆる新じゃがの代表種で、ホクホク感が楽しめます。固めのお芋で煮崩れしにくいいため、肉じゃがはもちろん甘辛煮など煮込んでもじゃが芋の食感を楽しみたい方にはお勧め。



★北アカリ

やや粉質で、香りと甘みがある最近人気のじゃが芋。蒸かしてもフライにしてもホクホクして美味しいですが、煮込むと煮崩れます。あえて煮崩してどろりとした食感を楽しむ人が増えています。

どのじゃが芋も特徴がありますので、お好みに合わせてお選び下さい。