



おかげさま農場の新じゃが



いつも温和小倉さん。去年は小さいものが多かったのが、今年は順調に育ち、ほっとしています。



田んぼで大忙しだった良太さん。オクラの植え付けやジャガイモの収穫と休む間も無く頑張ってます。



ゆでた新じゃがを頂きましたが、口の中でほろっと崩れる感じや、ほのかな甘みや香りが絶品でした。

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。

★好みで選ぶ、西ユタカとキタアカリ

今年も新じゃがの季節がやってきました。おかげさま農場のある成田市周辺では、大体6月頃から新じゃが芋が出始めます。おかげさま農場では、6月から西ユタカとキタアカリの2種類を出荷し始めています。この2種類を作っているのが、お互いの家が庭から見える程の距離に住んでいる小倉さん、良太さんです。

作り方は2人とも大体同じで、連作を避け、鶏糞堆肥や米ぬか等を使って土作りをし、種芋を適期に植えて育てます。

小倉さんは「4月に大霜が来たでしょ。葉が黒くなってとても心配したの。でもちゃんと育って良かったわ」と言います。良太さんは「去年は全く収量が上がらなかったけど、あれは例外中の例外。忘れて下さい。今年は例年通り育っていますよ」とのこと。

西ユタカは元は九州の品種ですが、早い時期に出回る品種で、メークインのようにやや固めで煮崩れしないので、煮物やカレーなどに向いています。今年は玉が大きめに育っているそうです。キタアカリは目の部分が赤いのが特徴です。柔らかめで煮崩れしやすいジャガイモで、甘みもあり、とろけた感じが好きな方には向いています。西ユタカに比べると玉の大きさは少し小さめですが、例年通りの大きさです。

どちらも新じゃがなので皮ごと料理しても大丈夫。蒸してジャガバターにしたり、甘辛く煮込んだり、そのまま揚げても美味しいですよ。 ※日に当たり緑化した皮は食べないで下さい。

【産地情報】

◎ジャガイモは7月からトウヤ、トヨシロの出荷が始まる予定です。

◎梅雨に入り、きゅうりの収穫量が安定しなくなります。急な欠品もあることをご理解下さい。