



伊藤さんの千葉紅



カブや人参なども作っていたことがある伊藤さん。現在は専用の貯蔵庫を設置し、保管が難しい3月以降の千葉紅を専門に出荷しています。



専用の貯蔵庫で保管され熟成が進んだ千葉紅は、焼いても蒸しても煮ても美味しく、しっとりきめ細やかな食感と優しい甘さが口に広がります。

★しっとり&優しい甘さの熟成さつま芋

さつま芋の大産地の成田市周辺で40年以上に渡って栽培され続けてきた千葉紅。おかげさま農場でも長年愛されてきました。

伊藤さんはさつま芋作りの大ベテラン。2枚の畑を交互に使ったり、堆肥を入れたりマメ科の緑肥やエン麦を蒔くなどして千葉紅にあった土作りをしてきました。

ただ、どんなに土を整えて上手に作ってもさつま芋は寒さに弱いので、年を越させるのが大変なのです。かつては穴を深く掘って貯蔵し、出荷の際には滑車で運び出していたそうです。しかし現在は大きな専用の貯蔵庫を設置したので、寒い日でもヒーターが貯蔵庫内を温めてくれます。最適な環境で保管することで、しっとり熟成させることが出来るようになりました。

千葉紅についてお聞きすると

「ベニアズマはほくほくしているけど、飲み込む時に水がある感じだね。それに比べて千葉紅はちょっとしっとりしている感じだね。まあ、好みだね」

伊藤さんの千葉紅は11月上旬頃に掘り上げていますので、収穫から4ヶ月以上の間寝かせていることとなります。その間、でんぷん質がどんどん糖化して、ますます甘くしっとりとしてきました。最適な保管環境でじっくり熟成された千葉紅の美味しさを是非味わってみて下さいね。

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】

◎小カブは3月5週に出荷再開となる予定です。

◎サニーレタスは3月下旬に終了となる予定です。