

おかげさま農場から産地の声をお届けする

「おかげさま通信」

2016.2.25号



ちばべに 椿さんの千葉紅



長年さつま芋を作り続けてきた椿さんは「農薬うんぬんの前に、畑が良くないとどうにもならないんだよ。畑、技術、あとは天候だな」と言います。



ハウスの中でツルをつけたまま、じっくりと熟成させた千葉紅。ほっくり&しっとり感が絶妙な具合で甘さも優しいお芋です。

★長く愛され続けている千葉紅の実力

成田市近辺は全国でもトップクラスのさつま芋の大産地で、それは土質がお芋に合っているからと言われています。千葉紅は、そんな大産地で40年以上前から栽培されている「高系14号」という品種で、地元で長く愛されているお芋です。

「冷めても固くならないから美味しいよな」「紅はるかのように柔らかくなく、ベニアズマよりはしっとりしていて、ちょうど良いんだよ」と言う人がいたり、また千葉紅を一定の栽培基準で育てたものをブランド芋として販売するほど、地元では馴染み深いお芋なんです。

長年、さつま芋を作り続けて来た椿さんに聞くと「さつま芋は種類がいろいろあるから味は好みだけど、千葉紅は畑を壊しにくいし味も良いな。冷えても固くならないから、天ぷらならベニアズマより美味しいな」と言います。

ただ「まあ、畑によって甘さも違うよ。米も田んぼによって味が違うのと同じだよ。土質次第だな」とも言います。そんな椿さんは、大体2年に1回は畑を休ませ、マメ科や緑肥を育てたり糠を撒くなど、土を整えることに手間をかけながら育てています。

さつま芋の大産地で長く愛され続けている実力、そしてさつま芋職人の椿さんに手塩にかけて育てられた千葉紅。焼き芋や天ぷらにしたら最高に美味しいですよ。

千葉紅の生産者は3月下旬から伊藤正夫さんにバトンタッチする予定です。

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。

【産地情報】

◎小カブは3月2～3週の頃に品薄になることが予想されます。