



椿さんのベニアズマ



「畑や技術も大切だけど、最後は天候次第だな。だからこそ、百姓は死ぬまで完璧というのではないな」という言葉が印象的でした。



昨年秋のサツマイモは全般的に不作で小さいものが多かったようですが、ベニアズマは品種として肥りやすいので、ちょうど良い大きさに育ちました。

★百姓仕事を愛する職人肌

焼き芋や蒸かし芋などサツマイモが美味しい季節になってきました。そして1月からは椿さんのベニアズマが出荷となります。

椿さんはおかげさま農場の創業時からのメンバーの1人。長年、様々な野菜を作ってきましたが、最近では後進に後を譲り、サツマイモに専念しています。

おかげさま農場近辺はサツマイモの大産地で、土質が合っていると言われます。この辺りで一般的に行われている農薬を使うサツマイモ作りは土を滅菌しますが、天候の影響などで病気になることがある一方で、色々な菌がいる無農薬のサツマイモ畑の方が病気にならずきれいに出来ることもあるそうです。

「農薬うんぬんの前に、結局、畑が良くなければどうにもならないんだよ」と言う椿さんは、大体2年作ったら土を休ませたり、マメ科など他の作物を植えたり、緑肥や糠を撒き、畑を整えるそうです。また、サツマイモは肥料が多いとツルだけ大きくなったり、肌が荒れたりします。

「同じものばかり作っていると畑も荒れるし、肥料が多ければ良いというわけでもない。まあ、人間と同じだな（笑）」

作物も人間も同じという思いで椿さんが愛情込めて育てたベニアズマは、貯蔵用のハウスで熟成が進み、より甘みも美味しさも増してきました。寒い季節にこそ椿さんのベニアズマをどうぞ♪

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】

◎ようやく冬らしい気候で、野菜がますます美味しくなってきました。