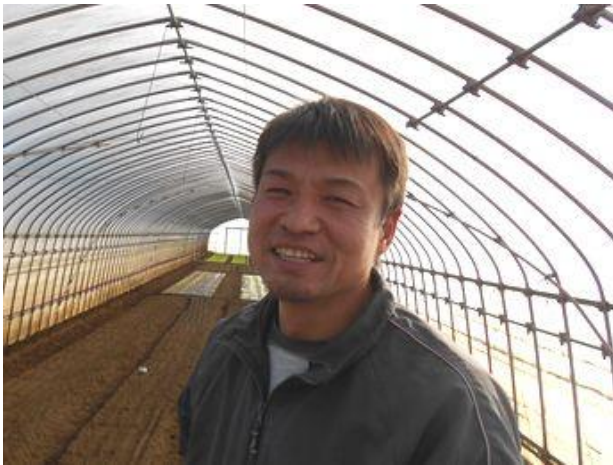




石上さんの八つ頭



ごぼう、里芋、ニンジンなど多数の作物を作っている石上さん育てた八つ頭。是非、ご堪能下さい。



年末年始の「顔」の八つ頭。縁起物というだけでなく、その味はやっぱり格別。1年に1度は食べたいものですね。

★おせち料理にかかせない縁起物

師走に入りいよいよ今年も残すところあとわずかとなってきました。そしてお正月に欠かせない八つ頭がお目見えです。

八つ頭は親芋と小芋が分球せず、そのまま1つの塊で大きくなった里芋の仲間です。頭が八つ固まっているように見えることからその名がつけましたが、「末広がりの八」、頭がたくさんあるので「子孫繁栄」、また「八つ頭を食べれば、世間の頭になる」と言われ、縁起物としておせち料理には欠かせません。

八つ頭は里芋と同様に乾燥が苦手です。雨を降るのを待つ人もいますが、石上さんは夏場はほぼ毎週のように水をあげ、追肥も定期的に行い、八つ頭が育ちやすい環境を整えてきました。12月に入って収穫した八つ頭は、1つ1つの頭から出ている茎を切り落とし、頭と頭の間に入った土などを取り除くなど、なかなか手間がかかります。

「作り方は里芋とほとんど同じなのだけど、収穫した後に1つ1つをきれいにしていく作業が大変なんだよね。でも、食べるとやっぱり美味しいよね。おせちにも良いけど、豚汁とかに入れて食べてみな。最高だよ」

ほっくりとしていて煮崩れにくく、味わい深い八つ頭。煮物だけでなく、里芋の代わりにお雑煮に入れるなど、色々な食べ方が楽しめます。美味しいだけでなく縁起物として、是非、新年の食卓に八つ頭を。

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】

◎八つ頭は12月中旬～下旬の期間限定出荷です。