



諸岡さんの紅はるか



「芋づる式」という言葉がありますが、さつま芋はつるに繋がっている状態で収穫し保存します。つるを切ってしまうと、芋から芽が出やすくなってしまおうそうです。



さつま芋は寒さが苦手です。そのため暖かいビニールハウスの中に特別に断熱素材で作った場所に入れムシロを被せて保管・熟成させていきます。

★しっとり、ねっとり、とろ〜り幸せ

ジャガイモやブロッコリーを作っている諸岡さんの中心作物の1つがさつま芋です。定番の紅あずまはもちろん、長い間、金時芋を作ってきましたが、3年ほど前からは「紅はるか」を作り始めました。

「金時もホカホカで美味しいけど、紅はるかの方が俺はうまいな〜」と言います。

紅はるかは5年ほど前に品種登録された比較的新しい品種です。その特徴はなんと、いってもその甘みとしっとりとした食感です。寝かせば寝かせるほど、その甘みは増し、またスイーツのようにしっとり、ねっとりとしてきます。そのため、この辺りでは収穫して1ヶ月寝かしてから出荷するのが通例となっています。諸岡さんも10月中旬までには収穫を終え、1ヶ月熟成させてから出荷します。その美味しさに年々注文の量は増えているそうです。

さつま芋作りでは、一般的に病気や虫を土壌くん蒸という方法で農薬で消毒するのですが、諸岡さんは畑が空くと牧草を育てて土を整え、また牧草を畑にすき込むことで畑の中で自然に堆肥化させます。そして鶏糞、有機質肥料などを使い土を作ることできちんと作れるのです。

しっとり、ねっりの諸岡さんの紅はるかは、年を越すととろ〜りとした食感でまるでスイーツのようになります。その味の变化も是非お楽しみ下さい。

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】

◎カリフラワーの生育が遅れているため、出荷開始時期は11月下旬になる予定です。

◎ピーマンは11月中旬に終了予定です。