



高木さんのさつまい



さつまいを掘る高木さん。「顔写真は恥ずかしいのでNG」でしたので、ちらりとだけお見せします。



優しい甘みとホクホクした食感が特徴の紅あずま。さつまいの定番で、何にしても美味しいですよ。

- ・さつまい（紅あずま）は5kgでの注文可能です。
- ・さつまいはメンバーの持ち回りで出荷していきます。
- ・紅はるかは11月から出荷開始予定です。

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】

- ◎キタアカリの在庫が少なくなってきたので、例年より早く無くなりそうです。
- ◎夏野菜も少なくなってきました。予めご了解下さい。
- ◎小松菜は9月19日から出荷開始予定です。

★長年の経験と自家製堆肥で健康野菜

おかげさま農場のある大栄地域は、その土質が根物にあっていると良く言われますが、その中でも特に「さつまいは美味しいものが出来る」と日本でも有名な地域です。その中でも高木さんの畑がある地域は美味しいさつまい出来ることで知られているようで、周りにはさつまい畑がたくさん広がっています。その中で高木さんは無農薬で健康な野菜を作り続けて来ました。

高木さんはこの道44年のベテラン農家。7年ほど前におかげさま農場立ち上げの中心メンバーだった旦那さんが天国に旅立たれてからは、高木家の大黒柱としてトラクターにも乗り、草の退治や野菜の収穫、出荷なども切り盛りしています。

元気で美味しい野菜を作る秘訣は「どんな野菜も堆肥よ」と言います。もみ殻が混ざった豚ふんに、焼きすくも（もみ殻を炭にしたもの）と糠を混ぜて熟成させた自家製堆肥をどんな野菜にも使っています。そうすることで元気に美味しく育つと言います。但し「入れすぎると窒素過多になるからね」と量には注意しているそうです。

長年の経験とニコニコ笑顔で美味しい野菜作りをしてきた高木さんの秋の逸品。ご賞味くださいね。