



## ちばべに 伊藤さんの千葉紅



昔からお芋作りをしてきた大ベテランの伊藤さん。  
「千葉紅は冷めても固くならないし、しっとりして  
いて、好みにもよるけど美味しいと思うよ」



専用の貯蔵庫で保管され熟成が進んだ千葉紅は、きめ細かくしっとりしていて、焼いても蒸しても煮ても美味しいですよ。

### ★しっとり&優しい甘さの熟成さつま芋

今年も伊藤さんの千葉紅の季節がやって参りました。伊藤さんは現在70歳で、さつま芋は若い頃からずっと作ってきました。また、おかげさま農場のある成田市はさつま芋の大産地で、そんな地域で40年以上前から農家の間で広く食べられ、伊藤さんも長年作ってきたのが千葉紅です。

千葉紅は高系14号という品種から改良・選抜されてきたさつま芋で、鳴門金時などは親戚のような関係です。きめが細かく、冷めても固くならないのが特徴で、「やっぱり千葉紅が美味しいよな〜」というメンバーも多いです。ただ、作る人は少なくなってきたと言います。

「今はベニアズマや紅はるかが人気かもしれないけど、千葉紅の栽培はちょっと難しいんだよ。ちょっとした肥料の差で、割れたり曲がったりと出来が変わっちゃうんだ。肥料の具合、あとは良い堆肥次第だな」そのため、伊藤さんは大きな堆肥場を作り自家製の完熟堆肥を使ったり、緑肥を使ったり、長年の経験で土を整えながら千葉紅を作ってきました。

今年は9月の長雨の影響で芋が小さめということですが、「焼き芋にはちょうど良い大きさだと思うよ」とのこと。また、収穫してから専用の貯蔵庫で約4ヶ月寝かしていることで、でんぷん質が糖化し、しっとりした食感、きめ細かい舌触り、そして優しい甘さの千葉紅になっています。じっくり熟成された他にはない千葉紅の美味しさを是非味わってみて下さいね。

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】

◎9月の長雨で今年の千葉紅は小さめが多いですが、大きすぎず食べやすい大きさかと思えます。

◎端境期に入り、野菜の種類が少なくなってきました。田んぼの準備も忙しい時期です。