



石上さんの八つ頭



石上家で25年ほど種を採り続けている八つ頭。里芋に比べて味は別格なので、煮付けはもちろん「豚汁とか里芋の代わりに入れても美味しいよ」とのこと。



入り組んでいるので収穫後の手入れが大変ですが、縁起物として1つ1つ丁寧に収穫し、手入れをしてから出荷します。ご注文は24(日)までです。

★お正月には欠かせない、縁起物の八つ頭
今年もあとわずか、年末年始の準備で慌ただしくなっている方も多いかと思います。そして、この時期限定の石上さんの八つ頭の登場です。

お正月料理には欠かせない八つ頭。それは縁起が良いとされているからです。親芋に小芋がいくつもついて、1つの塊に「八つの頭」がついているように見えるので、八つ頭と言います。日本では古くから「末広がりやの八」、頭がたくさんつくので「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、「縁起が良い食べ物」としてお正月の食卓に欠かせないものとされてきました。

作物としては里芋の部類に入るため、栽培には水分を欲します。そのため石上さんは、夏にはほぼ毎週水を撒き、追肥も定期的に行います。手をかけて育てることで、12月までに芋がぐんぐん育ち、立派な八つ頭になります。またその後の収穫にも手間をかけています。「里芋と同じ作り方だけど収穫は大変なんだよ。頭が沢山あるだろ？その1つ1つの頭から出る茎を切り落として、頭の中の土とかを落としてきれいにしなくちゃいけないんだ」

里芋の仲間でも高級な部類に属する八つ頭。里芋に比べてぬめりが少なく、ほっくりとしていて煮崩れせず、味わい深くとても美味しいのも特徴です。お正月の食卓には是非、縁起物の八つ頭をどうぞ。

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】

◎小松菜、サニーレタスは1週間お休みで、再開は23(土)を予定しています。

◎小カブ、キャベツなどは台風被害の影響や生育不良で、最終週にはお休みになる予定です。