



良太さんの黒田五寸人参



おかげさま農場の若手代表選手の1人の良太さん。お母さんと一緒に、毎日、一生懸命、農作業を頑張っています。



香りと甘味と食感が特徴の黒田五寸人参。今年も良く出来ています。長雨の影響のせいか多少シミがある場合もありますが、美味しさは昨年同様です。

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】

◎おかげさま農場の人参は、今年の秋にNHKの「趣味どきっ！」にも紹介されました。

◎黒田五寸人参は数量限定で、無くなり次第終了です。

◎白菜、八つ頭は16日(土)から出荷開始予定です。

★「人参の王様」を作り続けてます

昨年からおかげさま農場の看板野菜の人参の中で、あえて品種指定をして販売を開始したところ、大好評を博した「黒田五寸人参」。今年も販売開始です。

黒田五寸人参は、高柳場長を始め多くのメンバーが「黒田はやっぱり人参の王様だな」「人参の中では一番美味しいな」という人参です。40年以上前には全国の人参の約半分が黒田五寸だったというほど一般的な人参でした。まず、見た目がとても鮮やかで、食感も生でたべると果物の柿のよう。さらに爽やかな人参らしい香りと甘みに富み、多くのメンバーが「人参の王様」というのがわかります。

ただ、今の一般的な人参は流通に耐えられるよう硬く品種改良されたものが多いのに対し、黒田はひび割れしやすいのです。少しづつただけでひびが入るので、機械堀りではなく手掘りをし、出荷も気をつかいます。その手間などの問題で、作り手が全国でわずかとなり、おかげさま農場でも今では良太さん1人だけが作っています。

良太さんは普通の人参も出荷していますが、黒田五寸を畑でかじってみて「うん、やっぱり美味しいな。味は間違いないよ」と太鼓判。今年の出来も「まあまあだよ」と謙遜していますが、割れもほぼ無く、ずんぐりした良い形と色合いで、味も乗っています。もし、まだ食べた事が無い方は、是非普通の人参と食べ比べてみてくださいね。良太さんが黒田五寸を作り続ける理由、メンバーの多くが「人参の王様」という理由がきっとわかるはずですよ。