



椿さんのベニアズマ



高柳場長とは長い付き合いの椿さん。色々な野菜を作ってきましたが、その中でもさつまいもは若い頃からずっと作り続けています。



ベニアズマの中でも色々種類があるそうで、味が美味しいと言われているものを選んで育てているそうです。

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。

★創業前から作り続けているさつまいも

おかげさま農場のある地域は、昔からさつまいもの大産地で、土質がさつまいも作りにあっていると言われていています。そんな地域で椿さんは20代の頃から40年近く、さつまいもを作り続けてきた大ベテランです。

「おかげさま農場が出来てから約30年だろ？その前からずっと作っているからな」椿さんは高柳場長と同級生で、おかげさま農場創立時のメンバーの1人です。今までさつまいもをはじめ、レタス、人参、ブロッコリーなども作ってきたので「昔は忙しかったな～」と言います。現在は後進に道を譲り、さつまいもに専念しています。

そんな椿さんは「何にしても土作りだよ」と言います。「肥料を入れればいいというものじゃないしな。例えば人参の後だと良いさつまいも出来るなんてのもある。何より連作はしないことだな。せいぜい作っても2~3年だよ」

また「百姓仕事は陽気次第だな。毎年同じ天気というのは無いから、完璧というのが無い。だから百姓仕事は難しいんだよ」とも。特に昨年は一番成長する秋に長雨だったので、さつまいも農家さんの多くが大変だったようです。

そんな環境下でも育ててあげたベニアズマ。11月中旬頃までに掘り上げて2ヶ月貯蔵熟成させているので、ホクホクしながらもしっとりしている、さつまいもらしい味わいですよ。寒い季節は焼き立ての椿さんのベニアズマをフーフーしながら食べて幸せなひとときを過ごしましょう。

【産地情報】

◎キャベツの出荷が開始となっています。

◎じゃが芋のキタアカリが残りわずかとなりました。注文量にもよりますが、間もなく終了です。