



林さんのキタカムイ



いつも穏やかで落ち着いた林さん。おかげさま農場の副代表として、また精神的にもメンバーを支えてきました。



キタカムイを食べたことが無い方は、とにかく食べてみて下さい。その美味しさにびっくりすると思いますよ。

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。

★美味しさにびっくりするじゃが芋です
新年1回目のおかげさま通信は、林さんの「キタカムイ」です。キタカムイは10年前に北海道で優良品種として認定された新しいじゃが芋です。林さんも3年ほど前に農業新聞で見て、北海道から取り寄せて食べてみたところ「美味かったんだよ」ということで作り始めました。最初は、おかげさま農場の直売所「かざぐるま」向けに少量を作っていたのですが、とても美味しく好評なので、今年から「初めて公に出すよ(笑)」と、出荷用に作付けを行いました。

私も昨年、初めて直売所で買ったところ、その美味しさに「なにこれ？美味しい！」とびっくりしたことを覚えています。そんなキタカムイは品種の特性として長期貯蔵をすることでんぷんの糖化が進み、とても甘くて美味しくなります。食感はしっとりねっとりで柔らかく、林さんも「年を越させると美味しいよな。クリーミーで美味しいから是非食べてみてよ。お勧めだよ」と太鼓判。

粘質で柔らかいため煮ても芯が残りにくくしかし煮崩れしにくいので、じゃがバター肉じゃが、コロッケ、煮物など、何に使ってもとにかく美味しいです。発酵させた野草堆肥で「土の力」を引き出した、自然の力が溢れる畑で育った林さんのキタカムイ。初お披露目ですので、論より証拠、まずは食べて見て下さい。その美味しさに、きっとびっくりするはずですよ。

【産地情報】

◎明けましておめでとうございます。本年もどうぞ宜しくお願い致します。

◎林さんのトンネル大根が出荷開始しました。また、キャベツは14日(土)から出荷開始予定です。