



林さんのキタカムイ



昨年の台風で白菜は壊滅、大根やキャベツも半分以上がダメになってしまった林さん。そんな状況でも「まあ、仕方ないな」と慌てず、どっしり落ち着きいつも通り出荷をしています。



種芋代は他のジャガイモに比べてかなりお高めで、不作の年は農家にとっては手痛い品種ですが、その美味しさを知ってもらいたく、栽培しています。

★巷で話題のとびきり美味しいジャガイモ

新年を迎え「年越し熟成ジャガイモ」、キタカムイの出荷が始まりました。キタカムイは2007年に北海道で優良品種として認定された比較的新しいジャガイモで、まだ知らない人も多くいます。しかし、一度食べるとその美味しさにびっくりします。見た目は白っぽく、熱を通した後の色の変化も少ないのでポテトサラダやポタージュにもぴったりですが、なんととってもそのとろけるような触感と甘味と旨味がたまらなく、コロッケやジャガバターにすると絶品になります。

キタカムイの特徴は熟成させると美味しさが格段に上がること。そのため、6月頃に収穫してからすぐに食べるのではなく、あえて半年熟成させて年明けから出荷します。その間にでんぷんが糖化して甘味に変わり、食感もしっとり。また、そのきめ細やかさは他に類を見ないほどです。

林さんは6年ほど前に北海道から取り寄せて作ってみたら「美味しかったんだよ」という事で作り始め、4年前から直売所限定で出したところ「好評だったから」と、3年前から本格的に出荷を開始しました。昨年度は不作気味でしたが、今年度はなかなかの豊作。林さんも「キタカムイは芽がつきにくいんだけど、今年度は芽つきが良かったぞ」とのことで、出来も上々。まだ食べたことがない方は、是非、食べてみてください。そのクリーミーでなめらかな食感と味わいに驚きますよ。

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。

【産地情報】

◎年明けからキタカムイ、里芋、ターサイの出荷が始まっています。また小松菜も大口は対応出来ませんが出荷を再開しました。