



# 諸岡さんの紅はるか



温和で優しい笑顔が特徴の諸岡さんです



サツマイモは寒さに弱いので、ハウス内の断熱材で囲った保管場所で熟成させています。



土やツルをつけたままで保管することで、乾燥や芽が出るのを抑制します

## ★熟成が進み、ねっとり&とろける甘さ

秋に収穫した紅はるかが、年を越して熟成が進み、驚くような食感と甘さになってきました。紅はるかは10年程前から広がってきた比較的新しい品種。そのとろけるような食感と甘さで人気がうなぎ登りです。

そんな紅はるかですが、昨年は虫の被害が酷かったそうです。「紅はるかだけでなくサツマイモ全般で虫の被害が凄かったな。収穫時に畑でだいぶ捨てたぞ。この後の出荷の選別の際に、さらにどれだけ捨てなくちゃいけないかわからないけどな。まあ、30年以上サツマイモを作ってきて、これだけひどいのは初めてだな」サツマイモをかじるのはコガネムシの幼虫などで、一般的には土壌くん蒸剤を使って土中の病害虫を殺します。一方で諸岡さんは輪作や牧草を育てるなど工夫をしながら病害虫を抑えてきました。それが今までに無いほどの虫の被害が出た原因ははっきりしませんが、長梅雨や台風が過去に無いレベルのものだったからでしょう。

厳しい自然環境下で育った紅はるか。その中で選別して熟成させたものはデンプンの糖化が進み、甘くしっとり美味しくなります。掘り上げた後、1ヶ月寝かしてから出荷を開始した11月の状態と比べて、年明けはさらに糖化が進み、まるでスイーツのような美味しさ。じっくり火を通して焼き芋にすれば、蜜が溢れ出てきてねっとり&とろけるような甘さになります。スプーンを使ってスイーツ感覚で食べられますよ。

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】

◎紅はるか、ベニアズマの両方とも熟成が進み、出荷開始時よりさらに美味しくなっています。