



椿さんのベニアズマ



さつまいもは出荷時に傷みや虫食いが無いかチェックし、選別します。昨年は山ほど廃棄したそうです。



色々な苗の種類があるそうで、丸っこいのが出やすいが味は美味しい品種を選んでいるそうです。

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。

【産地情報】

◎ベニアズマは今の注文のペースですと1ヶ月ほどで終了予定です。

★ホクホクしっとり定番のさつまいも

年明けからさつまいもの定番品種、ベニアズマの出荷が始まりました。今までは3人のメンバーで作ってきたのですが、今年から栽培者は椿さん1人になりました。

その理由としては、シルクスイートや紅はるかといった甘くて軟らかい品種が若い人に人気ということもありますが、正品率が低い、という事も要因の1つだそうです。

「ベニアズマはどんな土地でも作れるんだよ。例えば昔は田んぼで作っている人もいたんだぞ。でも、他の芋と比べて虫の被害が多いんだ。去年なんかは沢山選別したのを山に捨てたんだぞ」

30歳の頃からさつまいもを作り始めて、今年で71歳になる大ベテランの椿さんでさえ、ベニアズマは作りにくいと言います。また、「色々な苗の系統があるんだが、丸が出やすいやつの方が味が美味しいんだ。まあ捨てるものも多く出ちゃうけどな」と、廃棄率より味優先で品種を選んでいます。

作り手は減ってきている中で今年も例年通り育てたベニアズマ。11月中頃までに掘り上げて、ビニールハウスの中に更に断熱材で囲った保管所を作り貯蔵します。そこから注文がある度に取り出し選別して出荷をしています。2ヶ月近く熟成させているので、ホクホクながらもしっとり。「さつまいもはやっぱりホクホクじゃなきゃ！」

「天ぷらにすると美味しい！」と根強い人気の椿さんのベニアズマ。さつまいもらしい食感と美味しさを存分に味わって下さいね。