

房総 だより

(農)房総食料センター

千葉県山武郡横芝光町上原 368-1

<http://www.boso.or.jp/>

☆産地情報をお知らせします。

発行：2014年12月15日

野菜よもやま話

さつまいもの貯蔵

風が冷たくなり、すっかり冬の陽気。畑にそのままでは寒さに耐えられない野菜も出てきます。さつまいは特に寒さに弱いので、葉が緑色の11月いっぱいには収穫を終え、貯蔵庫の中で大切に保管されています。

香取市の林欣治さん、しず江さん夫妻にうかがうと、「霜にやられたら困ると思って一所懸命掘ったから、貯蔵分の収穫は11月18日に終わった。遅くても11月末までに掘らないと、畑で腐ってしまうからね。」「栽培面積のうち、約7割は貯蔵用で、ベにはるかには全部貯蔵する。ぶつけたり、傷付けたりすると、傷みにつながるのので気を付けてコンテナに入れます。」と言います。この貯蔵の技術も年々良くなっているそうで、

「始めたばかりの頃は室内に積んだコンテナの上の段と、下の段で、温度差ができてしまってダメにしたこともあった。室内に常に水をはって湿度も管理して、温度も一定になるように気を付けています。」とのこと。貯蔵中にさつまいもはデンプンが糖化し、甘みを増すので、これからより美味しくなります。ぜひ、たくさん召し上がっていただきたいです。(B)

写真)10月のさつまいも畑で林欣治、しず江夫妻。ちなみに、林家のお正月に欠かせない料理をきくと、「太めのごぼうをかつお節と醤油で煮たもの」との答えが。ごぼう、人参、さつまいも、里芋の出荷があり、年内いっぱい忙しい毎日が続くそうです。

