



頃を見極め、最高においしい瞬間を楽しんでみてはどうだろう。

いうファンを増やしている。食べ慣れたはずのサツマイモだが、

そうしたこだわりが、「シルクル

の時期になったら声をかけて」と

培が始まったサツマイモの新 〝シルクスイート〟作り にいち早く取り組み、手応え

の管理にはこだわりを持つ。

カトリノ郷

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

が(当時まだ名前のない)゙シルク゛だった。

に参加したのをきっかけに種苗メーカーさんと接点ができて、つきあ

「もう10年以上も昔ですけど、県の農業事務所の新規就農セミナー

育てて感想を教えてほしい』と言われて栽培して、代わりに他の生産 いが続いているんです。それで試験栽培中の〝シルク〟を『この苗を

者の試験栽培結果を教えてもらっていました。ずっと良さそうだなと

vol. 6

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

の苗が一般販売される前にさかのぼる。〝ベニアズマ〟を中心に栽培し

そう話す髙城さんと〝シルク〟の出会いは6年前。実は〝シルク〟

「貯蔵すると甘味が増すんです。だから掘って2カ月以上は寝かせ

十分に甘味が乗った状態で提供したいと考えています

ていた髙城さんの畑の一角で、種苗メーカーが試験的に作っていたの

に丸い形になってしまうのが難しい。商品価値が下がるんですよ。そ Jは防除方法や植え方を変えるなどして研究を重ねていますけど」 防除の話が出たが、髙城さんのサツマイモは化学肥料や化学合成農 最初は少しの面積から増やしていったと言う髙城さん。 試作の段階から分かってはいたものの、〝シルク〟はボールみたい

思っていたから、一般販売と同時にうちでも始めたんです」

われたら悔しいじゃないですか。〝シルク〟は黄色の見た目通りに甘 おいしいのに、貯蔵前のものを食べて『なんだ、こんなものか』と思 薬を極力抑え、「ちばエコ農産物」の認証を受けている。 ください』って言っちゃいますね。冬の1、2月が一番甘味が乗って して秋に問い合わせが来ても『寝かせる期間なので今しばらくお待ち 「そうです。やっぱり安心・安全なサツマイモを食べてもらいたいの 葉っぱが虫食いになっても仕方ないかな。あとは、うちの方針と しっとりした舌触りが焼き芋にぴったり。スイートポテトや天

新品種゛シルクスイート(以下シルク)゛を生産し、 に出回っている印象だが、意外と知られていない「食べ頃」 水の郷さわらで好評を得ている、髙城さんに話を聞く サツマイモには最高においしい時期がある。いつでも市場

しません。…ほんとはすぐに出荷したいんですけどね、 サツマイモといえば秋。そんな先入観を打ち破る発言が飛び出した。 のサツマイモです。でも、10月はまだ掘るだけで市場に出「^シルク〞は、絹のように滑らかな食感と上品な甘さが魅

シルクスイート

「ちばエコ農産物」認証シール、シルク スイートシールを目印に、道の駅水の 郷さわらで1月以降購入できます。

※ちばエコ農産物とは、化学肥料・化学 合成農薬を通常の半分以下に減らして栽 培し、千葉県の認証を受けた農産物です

「人・農地プラン | の作成を

- 02 小野川下流・十間川付近の 液状化対策工事の開始
- 03 太陽光発電所が5カ所に
- 03 香取市民文化祭開催

