



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

柳農園

産直 柳さんの長いも

粘りがよくて、味はまろやか

1本1本丁寧に手掘りし新鮮さを大切に早朝出荷

粘りがよくて味がまろやかな、柳農園の長いも。「長いもは、地元では「切りいも」と呼ばれる伝承野菜。砂の土壌は排水がいいから、三里浜の砂丘畑で育つ根菜類は肌がきれいで真っすぐ育ち、ダントツで味がいいんですよ」と、誇らしそつに教えてくれた柳さん。約4千㎡の砂丘畑で、約8千本の長いもを栽培。「長いもは生のまま食べられるから、農薬は極力使わないようにしています」とこだわりを語ります。



Profile

柳農園 (福井市)
柳 孫右工門さん
さよ子さん

約15,000㎡の農園で、長いもやごぼうなどを栽培。砂丘地の土壌に適した生産物にこだわり、2年ごとに土地を休ませる輪作を実施。

「重量があつて、中身の色が白い長いもが理想だけど、土の中は目に見えないので、こればかりは掘ってみないとわからない」と苦笑いする

農業を営む仲間とともに砂地という財産を生かす

「重さを知りました」、「長いも生産への真剣さを感じられました」など、感動の声がたくさん集まっています。



柳さん。なかには切ると芋の色が変色してしまうものがあり、「切ってみないとわからない。いつも女房と『日々勉強や』と言っています」と真摯に語ります。

柳さんは、現在68歳。仕事を引退してから、これまで兼業だった農業に本格的に取り組みしました。「季節を感じながら、毎日適度に体を動かす。精神的なストレスとは無縁です」と充実した日々を過ごしています。

さらに、「砂地の土壌は、この地に与えられた財産。しっかりと生かしていきたい」と使命を抱き、地元生産者団体の会長など複数の役職を兼務。地域のリーダーとして、「農業で生計が立てられるシステムをつくること」をめざしています。

「長いもは手間がかかるけど、それも楽しみのひとつ。もっと早く農業をやればよかったと思うくらいですよ」と、ほがらかに笑う柳さん。今日も奥さまと一緒に、砂丘畑で仕事に励んでいます。



おすすめの食べ方



一番のおすすめは、すりおろしたとろろいも。他にも、薄い短冊切りにして甘酢和えにしたり、1cm程の厚さに切ってバターで焼いてサッとしょうゆを絡めたりしても美味しいですよ。このとき、輪切りより繊維にそって切った方が、早く火が通るそう。その他、味噌汁、煮物、揚げ物にも、火の通りが早いので、時間がないときのメニューにもピッタリ。

上手な保存方法



「長いもはとてもデリケートなので、できるだけ一度に使い切って」と柳さん。もし残った場合は、切口のぬめりをティッシュで拭き乾燥させてから、新聞紙に包んで涼しく風通しの良いところで保存してください。

宅 (次回1月4回～2月2回(予定)(ふくい～な))