

— 村上農場 お取り寄せ商品 —

■6種類の詰め合わせ…10kg 北あかり・男爵・メイクイン・インカのめざめ(各2kg)、レッドムーン・北海こがね(各1kg) 10月～3月末

■6種類の詰め合わせ…6kg 北あかり・男爵・メイクイン・インカのめざめ・レッドムーン・北海こがね(各1kg) 10月～3月末

■小さな詰め合わせ 3kg 北あかり・メイクイン・インカのめざめ・レッドムーン(各750g) 10月～3月末

■季節の詰め合わせ 6kg ジャガイモの熟成状態に合わせて美味しい6品種をセレクトしお届けします。内容はその時によって変わります。 1月～

■「旬の熟成じゃがいも頒布会」…10kgセット または 5kgセット 3kgセット

新じゃがから熟成じゃがいもまで、季節ごとのお芋の味をお届けしたくて生まれた頒布会です。栽培や気候の影響を受けやすいお芋の味を念入りにテイスティングして品種選考をしますので、お届けの内容はその年のじゃがいもの出来や熟成状態によって毎年変わります。また各回、販売前の新品種や収穫したてのお豆や人参など、プレゼントが入るのもお楽しみです。

【2015年度頒布会10kgセットの場合】※3kgセットの場合は、おおよそ500g×6品種となります。

10月中旬	北あかり・男爵…各2kg 北海こがね・はるか・サッシー…各1.5kg アンデスレッド…1kg 坊ちゃん南瓜…1個
12月上旬	メイクイン・北あかり…各2kg 男爵・インカのめざめ…各1.5kg サッシー・レッドムーン・はるか…各1kg
1月下旬	北あかり・さやあかね…各2kg メイクイン・インカの瞳…各1.5kg 北むらさき(ノーザンルビー入り)・デストロイヤー・こがね丸…各1kg
3月上旬	雪下熟成北あかり・雪下熟成メイクイン・雪下熟成はるか・雪下熟成インカめざめ(頒布会限定品)…各1.5kg 雪下熟成さやあかね・粉吹雪・スタールビー・男爵…各1kg

お問い合わせ 村上農場 TEL 01564-2-4614

〒080-1406 北海道河東郡上士幌町字居辺東7線213

www.imomame.jp



北海道十勝

村上農場

www.imomame.jp

じゃがいも
とうもろこし
かぼちゃ
にんにく
まめ



村上農場のじゃがいも

貯蔵熟成させることで花開く、 それぞれの本来の味と風味

私たちのじゃがいもの味は、畑で茎葉の命を全うさせて完熟後に収穫、さらに貯蔵・熟成を経て初めて仕上がります。

粉質でホクホクとした新じゃがが美味しいのは、じつは特定の品種のみ。多くの品種は新じゃが期に味の個性を発揮できません。

それぞれの品種を本当に美味しく食べるためには、品種に合った貯蔵・熟成をさせて、味の花を開かせる事が大切です。

どの土で、どんな栽培を経たか。そして、どの様な貯蔵によって、どのような熟成を遂げるか。こうした一つ一つの条件でじゃがいもの味は大きく変わります。

ジャガイモの味は収穫後も作り育てるものなのです。

「味を作る」
農場長
村上知之

毎日のティスティング 蓄積された経験が味を決める

村上農場では日々ティスティングによるじゃがいもの官能検査を行い、熟成による粘化・糖化・水分率・香り・アミノ酸の上昇・料理合わせ等の確認をしています。

甘くても水分が高過ぎたり、旨みが強くても粘り気が足りない等、味だけではなく全体のバランスも重要です。

全てに納得の出来る味と質が完成して、初めて品種の販売が決定します。

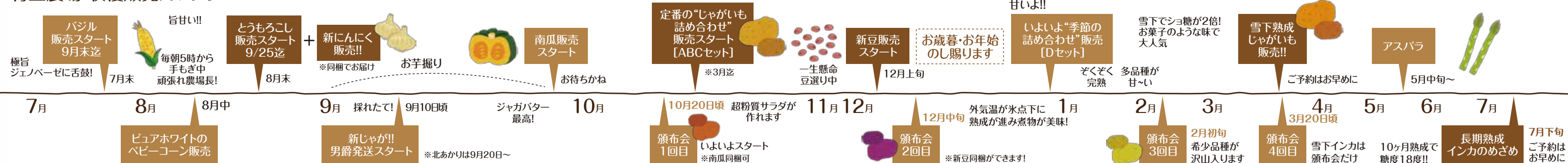
この様なじゃがいもの熟成は栽培中の気候などに大きく影響を受け、前年比で6ヶ月以上の誤差が生じて味が完成するケースもある為に、日々のティスティングは「村上農場の味」を決める大切な仕事です。



「味を決める」
ティスティング
村上智華



村上農場 収穫販売カレンダー



じゃがいも

新じゃがは9月～ 箱セットは10月中旬～

(特別栽培・又は農薬。化学肥料不使用) [じゃがいも品種]



北あかり
●●
[10月～]



男爵
●●●
[10月～]



メイクイン
●●●●
[10月中旬～]



レッドムーン
●●●●●
[12月～]



インカのめざめ
●●●●●●
[11月中旬～]



北海こがね
●●●●●
[11月中旬～]



北むらさき
●●
[12月～]



スタールビー
●●●●
[1月～]



アンデスレッド
●●●●●
[11月～]



デストロイヤー
●●●●
[2月～]



ヨーデル
●●●●●
[1月下旬～]



タワラムラサキ
●●●●●
[2月～]

5月初旬～9月中旬

栽培

村上農場では約30種類のじゃがいもを栽培しています。その全ての品種はまるで違う作物の様に、必要な肥料の量、株の大・小、背丈の高・低、土中に出来る芋の深・浅などが異なります。30種類のじゃがいもを育てる事は、30種類の野菜作りに等しい知識や経験が必要です。村上農場では、じゃがいもは全て特別栽培、又は農薬と化学肥料を使わない栽培方法のいずれかで育てています。

8月下旬～10月初旬

収穫

一般的に使われる茎葉処理剤などの薬品を一切使用せず、肥料などの調整で適期にじゃがいもの命を全う、完熟させます。人間の都合に合わせて、若い時に掘り上げる事はありません。本来じゃがいもは、茎や葉が枯れて初めて完熟するもの。未熟なまま収穫されたお芋は、貯蔵熟成を経ても美味しくなりません。私たちは、畑できちんと育ててられたお芋だけが美味しい熟成を遂げると考えています。

9月初旬～5月下旬

熟成出荷

全ての品種は秋の1か月に収穫され、その後貯蔵庫での熟成に入ります。一番早いもので2週間後、遅いものでは約7か月の熟成期間を経て、それぞれの品種の一番美味しい時期に出荷となります。冬期には-30度近く迄冷え込む農場では毎夜の温度管理、美味しい時期を的確に計る為のお芋のテイスティング等、毎日の世話は欠かせません。

3月下旬～

雪下熟成

特別な味作りとして、雪の下に埋め寝かせる熟成方法です。これによってショ糖が約2倍に増え、お菓子の様な極甘の味が生まれます。同じお芋でもこのような貯蔵・熟成の技術によって全く違う味を作る事が可能です。3月に掘り起こして楽しむ、春間際の贅沢な味。数量限定となります。ご予約も賜ります。

7月末

長期熟成インカのめざめ

11ヶ月～12ヶ月の長期に渡り、適正な温度管理の下でゆっくりと熟成を掛けて仕上げるインカのめざめです。骨太な味の上に糖度が生きると考え、17～18度まで上昇する糖度に負けない、旨みの強いじゃがいもに仕上がります。収穫時の秋に予約受付を開始し、数に達し次第受付終了。お渡しは翌年の夏となります。

ポテトチップス

【材料】
新じゃが期(9月～11月)のお好みのじゃがいも、油、塩

【作り方】
①スライサーでスライスしたじゃがいもを水に漬け、澱粉を流します。②水から上げてキッチンペーパーで丁寧に水けを拭きとります。③160℃の油で揚げます。チップスから泡が出なくなったら油から引き揚げ、塩を振ります。

品種ごとに季節で変わるお芋の味を楽しみませんか?



はるか
●●●●●
[10月中旬～]



サッシー
●●●●●
[10月中旬～]



インカの瞳
●●●●●●
[1月～]



シャドークィーン
●●●●●
[10月中旬～]



ノーザン・ルビー
●●●●●
[12月中旬～]



コロール
●●●●●
[11月～]



とうや
●●●●●
[1月下旬～]



さやあかね
●●●●●
[2月～]

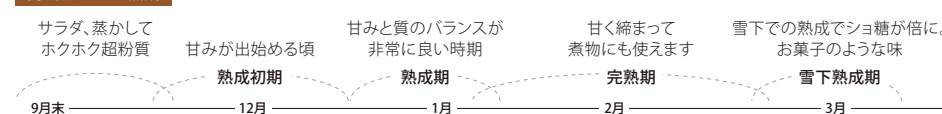
[適した調理方法]

- : マッシュ
- : 蒸かす・レンジ
- : 煮る
- : チップス
- : 茹でる
- : フライ

[販売と熟成期の目安]

※毎年の気候や出来で変動があります。

例:北あかりの熟成



まめ



豆ごはん

【材料】新豆MIXビーンズ / 100g、米 / 2〜3合
 【作り方】①豆を洗って、豆4〜5倍程の水に8時間浸します
 ②研いだお米をざるに空け、①の浸し水で通常の水加減に調整します
 ③①の豆を入れてかき混ぜ炊飯器で炊きます



通年販売 新豆は12月10日からのお届け (農薬・化学肥料不使用又は特別栽培)

竹の手を3万本使って育てました。
 天日乾燥後に一粒ずつ手で選り、磨いて、お届けします。

- ◎野菜や魚には白系の豆、お肉には色の濃いお豆が合います。
- ◎一番人気のMIXビーンズは、一晩水に浸して炊飯器で炊くだけ！簡単豆ごはんが楽しめます。
- ◎お正月に煮るなら光黒大豆(黒豆)、食感抜群の栗豆がお勧めです。

“にお積み”で自然乾燥させた大豆です。美味しさを実感できます

量産が難しく作り手の少なくなった、香り味の良い品種です えりも小豆	粉質で大粒。ほくほく美味しい! 虎豆	肉・魚料理どちらにでも 貝豆	戻すと大粒。コクの楽しめる大豆です 鞍掛大豆	皮が軟らか。煮えが早く重宝します 紅紋り	万能で料理に使いやすい品種 福白金時	小粒ながら色移りが美しく、味も濃厚 本金時	小粒で濃厚な旨みが楽しめます ビルマ豆	
栗豆 ねっとりした質感は栗の様です。	緑貝豆 小粒ながらどんなお豆にも	パンダ豆 高澱粉でふっくら大粒	紫花豆 粉質で大粒。コクのある品種	白花生 粉質で大粒。料理に使いやすいです	大正金時 粉質でコクがあります	福粒中長うずら コクや旨みの強いお豆です	雪手亡 上質な和菓子の白餡に。勿論お料理にも美味	光黒大豆 季節を問わず楽しめる黒豆です



新豆MIXビーンズ
 白花生・紫花豆・虎豆・中長うずら・福白金時・大正金時・パンダ豆・音更大袖大豆・貝豆・紅紋り・緑貝豆



料理の秘訣

魚焼きグリルやトースターで焼くと旨みが凝縮します。茹でる場合は、塩分3%のお湯で落とし蓋をして30分。料理としての“茹でとうもろこし”が出来上がります。とうもろこしの粒は皮が強く、旨みが逃げる事はありません。むしろ、塩気を含んで強い旨みに変化します。



とうもろこし

9月〜9月25日頃までのお届け

(農薬・化学肥料不使用)
 農薬・化学肥料を使わずに育てました。
 朝もぎ後に芯まで冷やし、とうもろこしの呼吸を止めます。
 呼吸のエネルギー源である糖の分解を防ぐから、採れたての甘さをお届けします。

白系ベビーコーン



【とうもろこしは品種ごとに味や食感が違います】

- 夢のコーン……………硬すぎず柔らか過ぎず甘い、良いとこどり品種
 - おひさまコーン……………皮柔らかくジューシー。お年寄りや小さなお子さんにも
 - キャンベラ……………濃厚な旨みと甘味。つぶつぶ感が焼きとうもろこしにピッタリ
 - ピュアホホワイト……………白系、生食で果物の様な甘み特徴など
- 8月からのお届け 【農場の一押し】
 ○白系ベビーコーン(ピュアホホワイト)
 ………………白系ベビーのピュアな味が最高です!!



食べきりサイズ
 ・坊ちゃん
 ・白い坊ちゃん

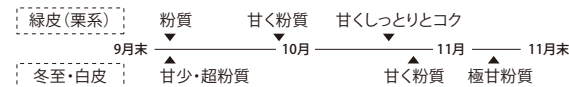
9月中旬〜10月末のお届け

かぼちゃ

(農薬・化学肥料不使用)
 南瓜は収穫後に澱粉質が糖化して、質感しっとり甘く変化します。品種ごと、お好みの味をアドバイス致します。

◎例年、栽培期間中の天候次第で味も変わりますが、まずはご相談下さいね。
 食べきりサイズの坊ちゃんも濃厚でお勧めです。

【コクを求めるなら栗系を。冬至と白皮は長く粉質が楽しめます】



緑皮の南瓜

・栗將軍 ・冬至(農場のイチオシ)
 ・味平 ・ほっこり ・栗 ・くりまさ など

白皮の南瓜

・雪化粧



ほくほく粉質を楽しむ 新南瓜のメープルソースがけ

南瓜は熟成と共に澱粉質が糖化に変化する野菜。強い粉質を楽しむには9月の若い南瓜が一番ですが、同時に甘みも足りません。そんな時は、メープルシロップを掛けてどうぞ。メープルシロップは癖のない二番絞りがお勧めです。

にんにく

9月からのお届け

(農薬・化学肥料不使用)

乾燥の浅い採れたてのジューシーな新にんにく。置けば置くほど味がしっかりとします

- ◎農薬や化学肥料を使わずに健康に育てているから、外皮まで安全。
- ◎常温でお日持ちが良く、長く保管出来るのが特徴です。
- ◎とうもろこしと同梱できます。

