

さつまいもの 季節です。

秋が深まり、さつまいもが恋しい季節になりました。
料理やデザート、焼酎といろいろな味わいで楽しめるさつまいも。
収穫時期を迎えたある日、栽培面積・生産量が全国第2位の茨城県へ行きました。
おいしいさつまいもの秘密に迫ります。



齋田さん一家の手間ひまかけたさつまいも



さつまいものトリビア①
あなたの知らないさつまいもの世界

あなたの好みはどっち？
ほくほくorしっとり。

紅あずまに代表される粉質のほくほく系は、蒸し芋、天ぷらなどに幅広く使われます。一方、紅はるかやシルクスイートは、果肉がしっとりとしてスイートポテトなどのお菓子作りにぴったり。どちらもそれぞれのおいしさがあり、甲乙つけがたいものです。「ほくほく系としっとり系どっちが好き？」。そんな会話もさつまいもの楽しさかもしれません。

今年も自信の出来ばえ！

達人の紅あずま

農薬や化学肥料に
頼らないさつまいも作り

おじやましたのは茨城県行方市で農業を営み、さつまいも栽培歴38年という堀田信宏さんの畑です。農薬や化学肥料に頼らない姿勢は、信宏さんのお父さんの代からで、大地を守る会のお付き合いは40年近くになります。甘く味わい深いさつまいもには根強いファンが多く、信宏さんは、大地を守る会のなか

で、達人“と称される生産者の一人です。

「赤のつぼ」に緑肥を
加えて土作り

広大な畑には畦が見えないほど葉が生い茂り、足を踏み入れれば土がふかふかで驚きます。「味の違いは土の違い」と信宏さん。行方市の火山灰



土壌は「赤のつぼ」と呼ばれる赤土で、さつまいも栽培に好適といわれています。信宏さんはその環境に甘えることなく、麦やソルゴー（飼料用のトウモロコシ）を栽培してすき込み緑肥にするなど、土作りに手間を惜しみません。

「農薬は使わない」
「病虫害のリスクが高くて」

農薬を使わないさつまいも作りは病虫害のリスクが高く、害



親子三代でさつまいもを栽培する堀田家の皆さん。今年、大地宅配に出荷しているのは、ほくほく系の紅あずまとしっとり系の紅はるか2品種です。息子の裕一さんは、取材日、入籍からわずか6日目という新婚さん！



虫の一種、ヨトウムシに葉を食べられてしまうこともしばしばです。それでも安全・安心なさつまいもを作りたいと、信宏さんは農薬は使いません。自身や家族の健康面を考慮しても「農薬を使わない方が気持ちの上でも安心感がある」とのことです。

息子さんに受け継がれる
栽培の知恵と技

さつまいもはトマトやきゅうりなどとは異なり、土の中で育ち、掘り出してみなければ良い悪しがりません。「そこがさつまいも作りのおもしろみでもある」と信宏さんは笑顔を見せます。取材では、信宏さん夫婦と息子の裕一さん夫婦の4人に紅あずまを収穫するところを見せていただきました。就農して間もない息子さんに「無農薬のさつまいも作りを伝えていきたい」と信宏さんは話します。これから、親子三代にわたって栽培の知恵と技が受け継がれていくことでしょう。

味見させていただいた紅あずまは、ほくほくとした食感で「栗のような」という表現がふさわしい味わい。堀田家のさつまいもは、今年も食べた人を笑顔にする自信作です。



収穫は、次々と掘り起こされるさつまいもをおおまかに仕分けしながらコンテナへ。自然のものだからこそ、形や大きさの個性がさまざま。大き過ぎるものなどは規格外となりますが、大地宅配の場合、「もったいないシリーズ」の一品として出荷されます。

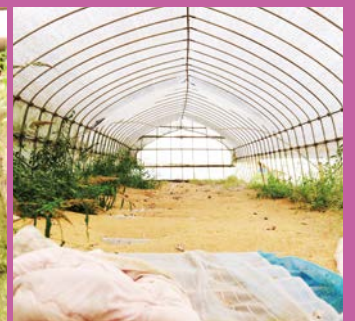


年が明けてもおいもが食べられる理由

もっとおいしく長く保存する“秘密の穴ぐら”

年明けまでさつまいもが味わえるのは、収穫後に行われるキュアリング処理のお陰です。キュアとはCureで「治療」のこと。さつまいもに治療とは不思議な話ですが、掘りたてのものには切り口だけでなく収穫によって付いた小さなキズがあります。そのまま貯蔵すると、病原菌が入りやすくなったり水分が抜けてしまったり。キュアリングによって表皮の下にコルク層を作り治療します。堀田さんのキュアリング施設は、生産者

仲間6人と協同で運営しているもの。さつまいもを入れた施設内を蒸気によって78時間かけて32°Cまで上昇させます。その後、二晩ほど約30°Cでキープし、最後は一気に温度を下げます。泊まり込みで2時間おきに温度を測りながらのキュアリング処理は、とても体力と神経を使う作業です。貯蔵されたさつまいもは、でんぷんが糖化してぐっと甘く変身！冬にさつまいもを食べるときは、キュアリングのことを思い出してみてください。



堀田さんは、キュアリング施設のほか、畑の一角にある穴ぐらでも貯蔵。穴ぐらの上部はビニールの天井になっていて、もみ殻の“お布団”が掛かっています。

hot & sweet

色味も食味も
十人十色

最近、気になるあの子

宍納芋

とびきり甘い
種子島の箱入り娘

かつては種子島の自家用に
限られていた品種。じっくり
ゆっくり火にかけると、ねっ
とりとしたペースト状にな
り甘さが際立ちます。



坂出金時

上品な甘さが身上の
香川っ子

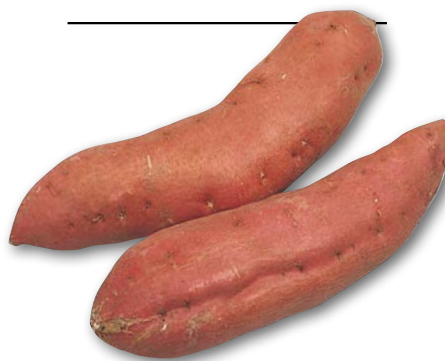
坂出の名は香川の坂出市か
ら。水はけが良くミネラル豊
富な砂地の畑で栽培されま
す。上品な甘さであっさりと
した口当たりが魅力です。



シルクスイート

さつまいも界の
ニューウエーブ

2012年から苗の販売が始
まった新品種。加熱すると
甘みが増して、まるで絹の
ようなしっとりなめらかな
食感になります。



種子島紫

白い衣をまとった
おしゃれさん

種子島の在来種ですが、2000
年に他の地域でも栽培でき
るようになり人気に。白っぽ
い表皮に包まれた紫色の果
肉が特徴です。

DAICHI. TABLE

さつまいも

大地宅配の
素材を使った
シンプルレシピ

味噌の深い風味が
さつまいもの甘さを
引き立てます

HOW TO COOK

ほっこり さつまいもと 豚の味噌炒め

さつまいもは皮つきのまま1cm幅に
切り、水に5分ほどさらした後、水気
を切っておきます。油をひいたフライ
パンでさつまいもの両面をこんがり
と焼き、豚肉と薄切りの玉ねぎを加えて
火が通ったら、Aと水(200ml)を加え
ます。落としぶたなどをし、味をなじま
せませます。さつまいもがやわらかくな
ったら、小口ねぎをそえてでき上がり。
A:味噌大さじ2・砂糖大さじ1半・醤油小
さじ1



バターとはちみつの
甘いサラダに
生姜レモン風味をプラス

HOW TO COOK

さつまいもの おやつサラダ

さつまいもはタワシなどでよく洗い、8mm幅
の輪切りにして水にさらし、生姜はごく細の
せん切りにします。鍋にさつまいもを入れ、水
をひたひたにはり、7~8分中火で火が通る
までゆでます。水がなくなる寸前に生姜、バ
ター、レモン果汁、はちみつを入れ、水分を
とばせばでき上がり。お好みでシナモンをか
けると大人向けに。



さつまいものトリビア③

あなたの知らないさつまいもの世界

千葉県で発見!
さつまいもの試作地。



京成幕張駅(千葉県千葉市)のすぐ近く、大地を守る会の本社からも徒歩圏内の場所に「昆陽先生甘藷試作之地」の記念碑を見つけました。昆陽先生とは、江戸中期の蘭学者・青木昆陽のこと。いくつかの試作地のなかでも幕張における試作は成功をおさめ、天明、天保と続く大飢饉では、さつまいもによって多くの人が救われたそうです。

はみだし情報 今年には日本各地で、台風が猛威をふるいました。岩手県久慈市や岩泉町では8月末、台風10号の豪雨により大きな被害が出ています。大地を守る会でも被害に遭った生産者へ支援を行っています。詳しくはお買い物サイトをご覧ください。

1 福井さんの畑のお手伝いに行こう！ 越冬白菜の頭しばり農作業体験

白菜がどのように栽培されているか知っていますか？ 地域ごとに異なりますが、福井さんの畑では白菜の頭をひもで縛り、霜で傷まないように越冬させます。作業は簡単、ひもで縛っていただけ。都会では経験できない、おいしい白菜の秘密を知るチャンスです。おいしい豚汁もあります！



福井さん親子「皆さん、待ってますよ！」

2016.11.26(土)
10:00-15:30

- 訪問先…福井忠雄さんの畑(埼玉県日高市)
- 駐車場…あり(無料)
- 講師…福井忠雄さん・一洋さん親子
- 参加費…無料
- 定員…30名
- 申込締切…11月11日(金)
- お問合せ…CSR推進部・豊島
- 主催…CSR推進部

2 エネルギー自給農家・ゆあさ農園見学会 梅・梅干し生産者ゆあさ農園のチャレンジを応援

梅と梅干しの生産者、ゆあさ農園の湯浅直樹さんは、自他ともに認めるエネルギー自給農家の実践者。梅の木の剪定枝を燃料にしたボイラー、太陽光発電トラクターなど、「ここまでできるんだ!」という工夫でいっぱい。その先駆的な取り組みに込めた思いをうかがいます。



農園内やご自宅には随所に工夫がされています

2016.11.27(日)
9:00-13:00

- 訪問先…ゆあさ農園(群馬県高崎市)
 - 駐車場…あり(無料)
 - 参加費…無料
 - 定員…10名
 - 申込締切…11月18日(金)
 - お問合せ…CSR推進部
 - 主催…有志サークル・FEFE(藤原)
- ※集合・解散はJR「安中榛名駅」となります。現地集合可です。
(参考)東京駅7時24分発-安中榛名駅8時31分着 ※昼食はご持参ください。※自然素材を使い、風の通りや、熱の循環なども考えつくされた居心地の良いご自宅も見学します。

3 消費者活動を楽しみませんか？ 大地を守る会で買うだけでなく、もっと楽しむCSR活動

大地を守る会のCSR活動として、消費者会員が参加できるのは「サークル活動」や「専門委員会」などです。年会費・ご利用料がそれらの活動費に充てられています。宅配を利用するだけでなく、もっと自主的に関わりたい方、もっと楽しみたい方、会員活動についてお話しします。新たなサークルを作ることもできます。この機会と一緒に始めませんか？

2016.11.29(火)
10:00-12:00

- 会場…大地を守る会 六本木事務所 3階会議室※「六本木駅」3番出口より徒歩5分
- 説明…CSR運営委員・由良直子さん、CSR推進部長・来島晋一
- 参加費…無料
- 定員…30名
- 申込締切…当日会場までお越しください
- お問合せ…CSR推進部
- 主催…CSR運営委員会 ※活動中のサークル:割烹着の会/港北大地サークル/までい ※活動中の専門委員会:原発とめよう会/米プロジェクト21/大地を守るエコ研究所/おさかな倶楽部/森と木の住まいづくりフォーラム

4 親子で作ろう♪ ホシノ酵母のまるパンと食パン 初心者も歓迎。家庭的な雰囲気でお楽しみます

親子で一緒に天然酵母パンと簡単な付け合わせを作ってみませんか。ホシノ酵母を使った基本のまるパンと、パウンドケーキの型でミニ食パンを作ります。初心者の方もお気軽にどうぞ。当日は作ったパンの試食もできます。こなたな生地はお持ち帰りいただけますので、自宅で復習しながら、もう一度パンを作ってみましょう。



2016.12.11(日)
13:00-16:30

- 会場…天然酵母パン教室・Da Marta(神奈川県藤沢市)
- 駐車場…なし
- 講師…林佳子さん
- 参加費…大人・子ども2名1組で3,000円、家族3人目から+500円
- 定員…10~12名(4~5家族)
- 申込締切…11月25日(金)
- お問合せ…CSR推進部
- 主催…までい(林) ※持ち物:エプロン、手ぬぐいタオル、筆記用具、小さめの空きびん(酵母をさしあげます)、飲み物、お持ち帰り用袋

5 年末特別講演&公開教授会 アジア農民元気大学

アジア農民元気大学は「田畑が教室で、農民が教授」という概念で、アジアの米作地帯の国々から有機農業を学びたい青年を受け入れるため、大地を守る会が1993年に立ち上げた架空の「大学」です。年末特別講演は、医師の堂園晴彦さんに「命について一緒に考えてみませんか……。」という演題でお話をさせていただきます。講演後の「公開教授会」では「教授」たちが近況報告を行います。

2016.12.17(土)
15:00-19:00

- 会場…大地を守る会 六本木事務所 3階会議室(港区六本木)※東京メトロ日比谷線・都営大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分 ※エレベーターはありません。
- 駐車場…なし
- 講師…堂園晴彦さん(堂園メディカルハウス院長、NPO法人風に立つライオン理事長、医師)
- 参加費…無料
- 定員…30名
- 申込締切…11月18日(金)
- お問合せ…CSR推進部・石田
- 主催…アジア農民元気大学

6 日本一手間のかかる味噌作り 大豆を収穫するところから、味噌を作ってみませんか？

畑を借り、大豆を蒔き、育て、収穫し、味噌を仕込む—あえて手間をかけた、「手前味噌」作りの連続企画。「大豆を育て、味噌を仕込む」という過程のなかで、耕作放棄や自給率などの課題に気づいたり、参加者同士の交流が深まったりします。作業後半の収穫(11月)、脱穀(12月)、選別(1月)、仕込み(3月)にぜひご参加ください。



大豆ひと粒ひと粒にも愛着がわきます

2016.11.12(土),12.10(土),
2017.1.28(土),3.18(土)(予定)
11:00-14:00

- 会場…さんぶ野菜ネットワークの畑(千葉県山武市)※JR総武本線「日向駅」よりバスで約5分 ※現地集合・解散です。
- 駐車場…あり(無料)
- 参加費…大人(中学生以上)10,500円 子ども(小学生)3,500円
- 定員…30名
- 申込締切…11月25日(金) ※11/12(土)収穫から参加希望の方はお電話にてお申込みください(043-380-7760)。
- お問合せ…CSR推進部
- 主催…実行委員会(秋元・鈴井) ※各回すべてに参加できる方を募集しています。

7 海洋散骨について知ってみよう 2016.12.9(金) 10:00-12:30 終活セミナー 2016年第8回Vol.14

8 オーガニックパーティー

毎月 月曜日~金曜日 10:00-15:00の間で1~2時間
【1日1組限定】5,000円分の食材を無料で試食できます♪

9 身体の内側からきれいになるランチ体験会

毎週木曜日 12:00-15:00の間で2時間程度
大地宅配の食材を使った料理を、ケータリングでご自宅までお届け!

詳細・お申込みはこちらから。

<http://www.daichi-m.co.jp/event/>



キリトリ線

11月号 参加申し込み書 → CSR推進部行

イベントNo	イベント名	交通手段(○をつけてください) 車 電車(バス)
名前	会員番号	
	TEL	()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)	
	名	
備考		

※複数のイベントにお申し込みの場合は、「別紙」や「連絡便」などに必要事項をご明記いただき、ご提出ください。