

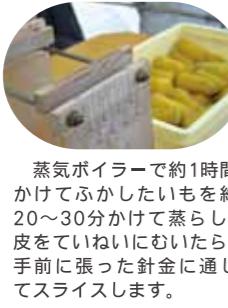
加工品



現在、上三川町で干しいもを作っているのは石崎幸寛さん一軒のみ。写真は干しいもの加工に使われている「紅はるか」です。できるだけ化学肥料や農薬の量を減らして栽培しているそうです。



直売所のリーダーの稻葉信子さんがこしらえる「五目おこわ」と「赤飯」は、冷めても硬くならずにおいしく食べられるトロピカルが多く、毎回売り切れる人気ぶりです。



蒸気ポイラーで約1時間かけてふかしたいもを約20~30分かけて蒸らし、皮をていねいにむいたら、手前に張った針金に通してスライスします。

とても濃度が高いことで知られていますが、干しいものになるとギュッと甘みが濃縮されてそれだけで極上のスイーツのようです！

甘くてねつとり、やわらか干しいも、いかがですか
採れたての農産物と作りたての加工品が並ぶ小ぢんまりとした直売所に、隠された名物があります。それは、子どもからお年寄りまで大好きな「干しいも」。生産農家の石崎幸寛さんがいもの栽培から加工まで一貫して行っており、その品種は、さつまいもの中でも特に軟らかく、蜜が詰まったようなねつとりとした食感と強い甘みが味わえる「紅はるか」。10月から収穫が始まり、じっくりと低温貯蔵して糖度を上げてから蒸かすそうです。気温がほどよく下がった冬の天日にさらり、約1週間ほどでスライスした「平干し」が出来上がります。干しいもが並ぶのは、年末から初夏にかけての約半年間です。



太陽の光をたっぷり受けた無漂白のかんぴょうです。干しいたけと同じくらい濃いうまみがあり、よいダシが出るそうです。卵とじや味噌汁、深い味わいを堪能してください。

現在は上三川町複合交流施設「上三川いきいきプラザ」の駐車場脇で、水曜と日曜の午前のみの営業ですが、2016年度に同施設内へ移転し、毎日営業する予定です。

甘くてねつとり、やわらか干しいも、いかがですか
採れたての農産物と作りたての加工品が並ぶ小ぢんまりとした直売所に、隠された名物があります。それは、子どもからお年寄りまで大好きな「干しいも」。生産農家の石崎幸寛さんがいもの栽培から加工まで一貫して行っており、その品種は、さつまいもの中でも特に軟らかく、蜜が詰まったようなねつとりとした食感と強い甘みが味わえる「紅はるか」。10月から収穫が始まり、じっくりと低温貯蔵して糖度を上げてから蒸かすそうです。気温がほどよく下がった冬の天日にさらり、約1週間ほどでスライスした「平干し」が出来上がります。干しいもが並ぶのは、年末から初夏にかけての約半年間です。