取り組 み

牧草作付け、土壌診断を行い、 2年前から始めました。 じゃがいも収穫後の

合成農薬の使用を5割減とし、 てきています。 れているため、連作栽培となっ うに進めています。 肥料の過剰施用にならないよ ている生産者が多く、 病気の発生が問題になっ 屋久島の農地は限ら それでも化学 い新じ ここ近

> は年 見込みです。 収穫時期が例年よりもずれる で植付け作業に遅れが生じ、 の10月中旬以降からの雨続きした。今年度も、植付け時期 発生により収穫量が減少しま 産者も出てきて の ではありますが、 つが続き生育が遅れ、 会長の溝口貴也さんは、 して 「昨年度は、 また、近年の異常気象がじ いもの栽培におよぼす 収穫前の雨による病気の 々深刻になり、 離農を考えている生 植付け後の干ば いるそうです。 耕作面積 また暖 影響

組合員の皆さまに届けるため に頑張って 栽培したじゃがいもを多くの と話して いました。 いきます」 厳しい状況の中 引き続き、

じゃがいも生産者の皆さん



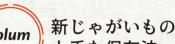
上手な保存法

ポイント 1 常温&冷暗所

寒さに弱いため、冷蔵庫ではなく常 温で冷暗所に保存しましょう。また、 日光や蛍光灯などの光に当たると緑 化し、ソラニンなどの天然の毒素を 生成してしまうので、光の当たらない よう注意しましょう。

ポイント 2 湿気の多い所を避ける

ビニール袋で届いた場合、そのまま 保存すると傷みやすくなるので、袋 から出し、新聞紙で包んで 風通しの良い場所で保管 しましょう。



じゃがいもの豚そぼろ炒め



材料(2人分)

サラダ油…大さじ2

G

新じゃがいも…350g 豚挽肉…150g しょうが(すりおろし)…小さじ1 水…大さじ3

- 酒…大さじ2 砂糖…大さじ2 A 醤油…大さじ1 いんげん(塩茹でして斜め切り)…2本

作り方

1 新じゃがいもはよく洗い、皮付きのまま茹で て竹串がスッと通ったらザルに上げる。

2 フライパンにサラダ油と1のじゃがいもを入 3 肉の色が変わってきたら 4 全体に味が絡まったら れて表面を焼き、油が回ったら端に寄せ、豚 挽肉・しょうがを入れて炒め合わせる。

全体を混ぜ、水・Aを順に

器に盛り、いんげんを散

ニ ほん の

屋大島遺

産の

トなど、

メーカー

JA種子屋久

そびえる世界自然遺産の島で 州最高峰の宮之浦岳が雄大に はロケット発射場がある日本で 屋久島は九 です。

宇宙に一番近い島、

子島・屋久島の2つの島が丁

鹿児島県の南に位置する種

種子屋久のエリアです。

が多いのが特徴です。 暖地で最も多く栽培されてい 成長が早く収穫量

ユタカ」 物などにも向いています グの簡単レシピもお薦めです。 みがあります。 含んだ土壌で栽培された した食感で、 温暖な気候でミネラルを多く は淡い黄色くねっとり チーズなどをトッピン ほんのりとした甘 バターに明太子 ニシ

ら3月までの平均気温が-5度以

になることもあり、

積雪も

こうした特徴的

帯までの気候を有しています。

年間平均気温は約19度と温

山頂付近では12月か

局差が大きく、

亜熱帯から冷温

中央部の山岳地帯までの

屋久島は、

海岸部の沿岸

環境の中でじ 見られます。

除体系を組み、

病害対策を実

います。

り甘 タ 力

て出回ることが多い品種で収穫 るじゃがいもの品種は 種子島・屋久島で栽培してい どんな食べ方にも合い 新じゃが 掘りたてが 「ニシユ もと

がいもに対して、 ごろで、貯蔵(ひね) 北海道で栽培されているじゃが もは水分が多いため、 特徴です。 いもは収穫時期が8月~ 上旬ごろまで出荷しています。 ホクホクした食感のひねじゃ 皮が薄く水分を多く含む みずみずしさがあるのが 日本最大の産地である ただし、 新じゃがい して2月 10 月

皮が薄 ず

じゃがいもとして扱われます。 盛期となります。 旬ごろ。3月上旬が出荷の最 収穫時期は2月中旬~3月下 種子島・屋久島のじゃがい すぐに出荷するため、 収穫後、 新

<

お届けします。

新じゃがいも 500g 4月1回参考価格: **等328円(税込354円)**

(3) 2025.3&4月 MOGMOG