

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/Mar/2013/vol.238



北海道 横山農場の甘い完熟とうやポテト Toya-potato (from Yokoyama farm)

毎年この季節になると市場に出荷される、北海道の羊蹄山の麓にある横山農場の「とうやポテト」。地元では以前から横山農場のとうやポテトは美味しいと評判になっていました。確かに横山農場のとうやポテトを見ると、一般的に出回っているとうやポテトとは少し雰囲気異なります。とうやポテトは、北海道の洞爺で育種され品種登録されたもので、特色は皮がやや厚めでざらざらしています。芽は浅く、果肉は若干黄色く、粘りのある果肉質で甘味がある品種として開発されたものです。しかし何時しか開発当初の品種に比べ収量を増したり病気に強くする等の改良が加えられて、確かに収穫量は増し作りやすくなりましたが、その分本来の特色や味が損なわれてしまいました。ところが横山農場では、新たに品種改良されたものではなく、品種登録された頃の本来の特質を備えた美味しいとうやポテトの種芋を自家採取し作り続けています。ジャガイモが専業の横山農園では、有機質の肥料にこだわり敷設、更にジャガイモが完熟するまで掘り起こさず、完全に完熟し養分がしっかりと芋に吸収されてから収穫し、でんぷんがじっくりと糖分に変わるまで待つて年明けのこの季節に出荷をします。その為とうやポテト本来の味、更に手をかけた分だけ甘味が増し、フライにするとまるでジャガイモにしてサツマイモの様な甘味を味わっていただけます、とうやポテトにして驚きの甘さです。是非、本物以上の横山農園のとうやポテトを味わってみて下さい。