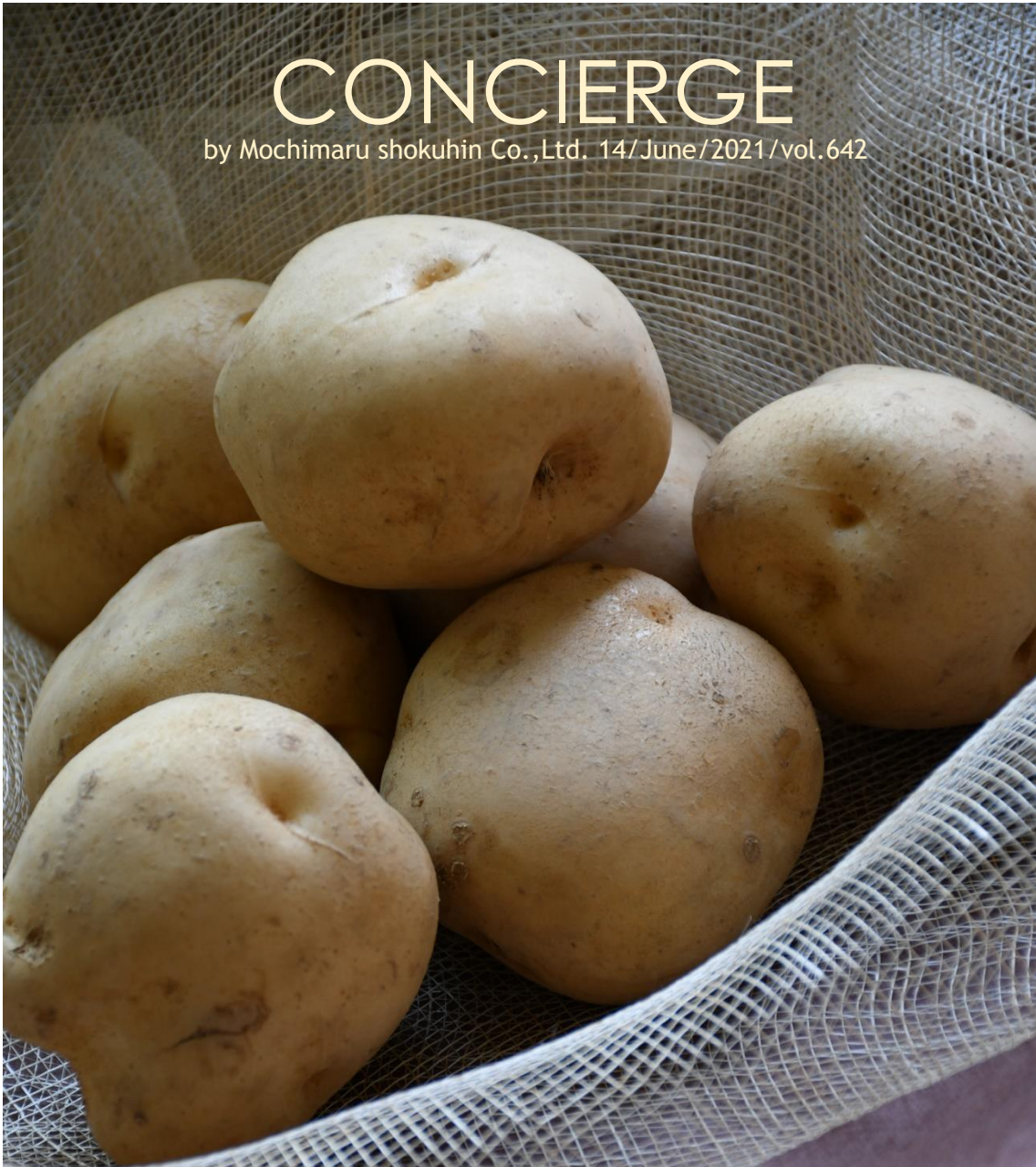


CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 14/June/2021/vol.642



三方原馬鈴薯 ミカタガハラジャガイモ（静岡県産）“Mikatagahara” Potato

色白の滑らかな肌を持つジャガイモが入荷してまいりました。三方原馬鈴薯といって大正初期からジャガイモの生産では歴史のある静岡・浜松の三方原が産地です。年が明けてから初めて入荷してきた「新」の男爵イモ（品種名）です。元々、赤土で水はけの悪い土地だったところを、農家がそれぞれの畑に工夫を凝らし、根の張りを良くするためにしっかりと耕し、排水などの管理を徹底し、今日、このような高品質のジャガイモが生産できるようになりました。見てお分かりになると思いますが、通常の男爵イモに比べて肌の凹凸があまりありません。触るとその滑らかさが一層感じられます。きめが細かい肉質とデンプンが豊富でホクホクとした食感とほのかな甘みが特徴です。浜松には他のジャガイモの産地と比べて広い農地があるわけではありませんので、生産量は決して多くはないのですが、しかし、丁寧に手をかけ徹底した品質管理をしてきたからこそ、全国で高い評価を受けるまでになりました。今では「三方原馬鈴薯」というブランドにまで成長しています。