

北海道 十勝

村上農場

Murakami Farm



村上農場のじゃがいも作りは
収穫が終点ではありません。
じっくりと貯蔵・熟成をさせることによって、
本当の味が作られると考えているからです。

「じゃがいもの味」は、収穫された時のままではありません。丁寧な熟成によって、でんぷん質が糖化して甘くなるからです。それに伴い、濃厚な味に変化し、水分が高くなったり、粘りついたりして、最後に、味は抜けてゆきます。つまり、収穫後も、じゃがいもの味は生きていて、常に変化をしているのです。どのタイミングが美味しいのか。どうやったら美味しい熟成を遂げるのか。私たちは収穫で終わりではない、本当のじゃがいもの味を作る為に、さまざまな研究を重ねてきました。

若くフレッシュな新ジャガから、じっくり熟成された、濃厚な味への変化。その変化の流れは、品種によっても、栽培方法によっても、さまざまな条件のもとで変わります。村上農場のじゃがいもは全品種、秋の同じ期間に収穫され、その後熟成に入ります。品種によっては収穫から1ヶ月後、長いものでは6ヶ月の熟成期間を経て、本当に美味しい時期に、皆さんにお届けしています。じゃがいものさまざまな表情そして本当の味をお伝えしたくて、手間暇惜まず、私たちが作り上げる味。どんな栽培方法で、どんな熟成を遂げさせるか。さまざまな事をコントロールして、初めて村上農場のじゃがいもの味が完成します。

村上知之

村上農場の3代目で農業歴24年になりました。自然相手のため毎年1年生のように失敗しています。そんな経験の中、作物に対する愛情が何より農業にとって大切だと学びました。



大地で完熟させ
貯蔵熟成で
味を上げていく
美味しいものを作る
一手間は実に楽しい

詰め合わせセット

◆6種類の詰め合わせ [10kg]

〈内容〉北あかり・男爵・メークイン・インカのめざめ(各2kg)、レッドムーン・北海こがね(各1kg)

◆6種類の詰め合わせ [6kg]

〈内容〉北あかり・メークイン・インカのめざめ・男爵・レッドムーン・北海こがね(各1kg)

◆小さな詰め合わせ [3kg]

〈内容〉北あかり・メークイン・インカのめざめ・レッドムーン(各700g)

◆栗セット

〈内容〉北あかり・インカのめざめ・メークイン(各2kg)、季節の南瓜(1個)、坊ちゃん南瓜(2個)

◆旬の熟成じゃがいも頒布会 [10kg] (全4回)

◆旬の熟成じゃがいも頒布会 [3kg] (全4回)

◆とうもろこし

〈内容〉農業と化学肥料を使わない昔ながらの品種。

※じゃがいも1kgの目安です。



村上農場

〒080-1406

北海道河東郡上士幌町字居辺東7線213

TEL (01564) 2-4614

FAX (01564) 2-4624



北海道十勝

村上農場