



村上農場

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

村上農場 収穫販売カレンダー



ピュアホワイトの
ベビーコーン販売

7月

8月

8月中

8月末

9月

採れたて!

新じゃが!!
男爵・北あかり
同時発送スタート

9月5日頃
ジャガバター
最高!

10月

頒布会
1回目

10月20日頃
いよいよスタート
※南瓜同梱可

超粉質サラダが
作れます

7月末



旨い!!
毎朝5時から手もぎ中
頑張れ農場長!

とうもろこし
販売スタート
9/25迄

+

新にんにく
販売!!

※同梱でお届け



お芋掘り



南瓜販売
スタート

お待ちかね

定番の“じゃがいも
詰め合わせ”
販売スタート
【ABCセット】

※3月迄



村上農場のじゃがいも

貯蔵熟成させることで花開く、 それぞれの本来の味と風味

私たちのじゃがいもの味は、畑で茎葉の命を全うさせて完熟後に収穫、さらに貯蔵・熟成を経て初めて仕上がります。

粉質でホクホクとした新じゃがが美味しいのは、じつは特定の品種のみ。多くの品種は新じゃが期に味の個性を発揮できません。

それぞれの品種を本当に美味しく食べるためには、品種に合った貯蔵・熟成をさせて、味の花を開かせる事が大切です。どの土で、どんな栽培を経たか。そして、どのような貯蔵によって、どのような熟成を遂げるか。

こうした一つ一つの条件でじゃがいもの味は大きく変わります。ジャガイモの味は収穫後も作り育てるものなのです。



「味を作る」

農場長
村上知之



「味を決める」

ティスティング
村上智華

毎日のティスティング 蓄積された経験が味を決める

村上農場では日々ティスティングによるじゃがいもの官能検査を行い、
熟成による粘化・糖化・水分率・香り・アミノ酸の上昇・
料理合わせ等の確認をしています。

甘くても水分が高過ぎたり、旨みが強くても粘り気が足りない等、
味だけではなく全体のバランスも重要です。

全てに納得の出来る味と質が完成して、
初めて品種の販売が決定します。

この様なじゃがいもの熟成は栽培中の気候などに大きく影響を受け、
前年比で6ヶ月以上の誤差が生じて味が完成するケースもある為に、
日々のティスティングは「村上農場の味」を決める大切な仕事です。





さあ、畑を食べよう

じゃがいも

新じゃがは9月～

箱セットは10月中旬～

(特別栽培・又は農薬。化学肥料不使用) [じゃがいも品種]

熟成を見越した丁寧な栽培をしました。
掘り立てが美味しい品種は新じゃがから、
その他の品種につきましては
熟成で美味しくなった頃合いに販売となります。
全て官能検査での判定に付き、例年販売時期が異なります。



北あかり

ジャガバターに!熟成で甘く
しっとり変化する人気品種



男爵

具沢山のポテトサラダに。
熟成でうま味が増加



メークイン

1月以降は高糖度で煮
崩れしにくく変化します



北海こがね

フライドポテトに最適。煮崩
れしにくく、マッシュもOK



サッシー

新じゃがから煮込めるのは、
むちむち食感のサッシーだけ



はるか

舌触り滑らか。熟成期には
煮込んで甘くとろける食感に



アンデスレッド

超粉質、ポテサラ向きから、
年明けねっとり極甘に



さやあかね

ポテサラ向き、熟成期の
極甘の味わいはご馳走です



デストロイヤー

熟成が難しい品種ですが、
仕上がるとさつまいものよう



インカのめざめ

熟成させ、甘く栗のような
味と食感に仕上がります



インカの瞳

熟成させ、味はめざめと同じ、
食感とはちみつクリームに



レッドムーン

熟成期のローストや煮
込みは旨みと甘味満載!



シャドークイーン

カラーを生かしたお料理に。
新じゃがのポテチもお勧め



ノーザン・ルビー

カラーを生かしたお料理に。
新じゃがのポテチもお勧め



ヨーデル

超粉質から、しっとり極甘に
熟成変化、パンと好相性



インカルージュ

インカのめざめよりもやや柔らか
食感、赤皮を生かす料理に



こがね丸

揚げ物、ローストに最適。
甘みと旨みの奥行きが特徴

お取り寄せのコツ

お喋りをしながら品種・
量・時期・お料理のご相
談をしましょう。年明け販
売の雪下熟成各種・長期
熟成インカのめざめも、9
月よりご予約賜ります。

栽培

5月初旬～9月中旬

村上農場では約30種類のじゃがいもを栽培しています。その全
ての品種はまるで違う作物の様に、必要な肥料の量、株の大
小、背丈の高・低、土中に出来る芋の深・浅などが異なります。
30種類のじゃがいもを育てる事は、30種類の野菜作りと等しい
知識や経験が必要です。じゃがいもは全て特別栽培、又は農薬
と化学肥料を使わない栽培方法のいずれかで育てています。

収穫

8月下旬～10月初旬

一般的に使われる茎葉処理剤などの薬品を一切使用せず、肥
料などの調整で適期にじゃがいもの命を全う、完熟させます。人
間の都合によって、若い時に掘り上げる事はありません。じゃがい
もは、茎や葉が枯れて初めて完熟するもの。未熟なまま収穫され
たお芋は、貯蔵熟成を経ても美味しくなりません。畑できちんと育
てられたお芋だけが美味しい熟成を逃げると考えています。

熟成出荷

9月初旬～5月下旬

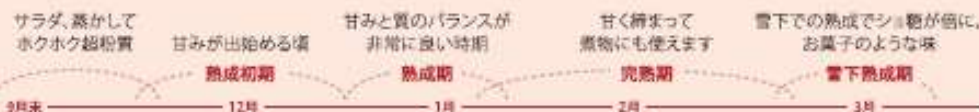
全ての品種は秋の1か月間に収穫され、その後貯蔵庫での熟
成に入ります。一番早いもので2週間後、遅いものでは約7カ月
の熟成期間を経て、それぞれの品種の一番美味しい時期に
出荷となります。冬期には-30度近く冷え込む農場では毎夜
の温度管理、美味しい時期を的確に計る為のお芋のティスティ
ング等、毎日の世話は欠かせません。

農場の イチオシ

3月下旬～

雪下
熟成

特別な味作りとして、雪の下に埋め寝かせる熟成方法です。これによってショ糖
が約2倍に増え、お菓子の様な極甘の味が生まれます。同じお芋でもこのような貯
蔵・熟成の技術によって全く違う味を作る事が可能です。3月に掘り起こして楽し
む、春開きの贅沢な味。数量限定となります。ご予約も賜ります。



7月末

長期
熟成

11ヶ月～12ヶ月の長期に渡り、適正な温度管理の下でゆっくりと熟成を掛けて仕
上げるインカのめざめです。骨太な味の上に糖度が生きると考え、17～18度まで
上昇する糖度に負けない、旨みの強いじゃがいもに仕上がります。収穫時の秋に予
約受付を開始し、数に達し次第受付終了。お渡しは翌年の夏となります。

とうもろこし

9月～9月25日頃までのお届け

(農薬・化学肥料不使用)

農薬・化学肥料を使わずに育てました。
朝もぎ後に芯まで冷やし、
とうもろこしの呼吸を止めます。
呼吸のエネルギー源である
糖の分解を防ぐから、
採れたての甘さをお届けします。

【とうもろこしは品種ごとに味や食感が違います】

- 恵味(めぐみ) ……大振りで甘みが強く、みんなが大好きな味
- おひさまコーン ……皮柔らかくジューシー。お年寄りや小さなお子さんにも
- キャンベラ ……濃厚な旨みと甘味。つぶつぶ感が焼きとうもろこしにピッタリ
- ピュアホワイト ……白系、生食で果物の様な甘みが特徴
など

8月～9月20日頃までのお届け 【農場の一押し】

○ベビーコーン(ピュアホワイト種)

………筈の様な味わい!ひげ・茎・葉、全て丸ごと食べられます!!



ベビーコーン

お取り寄せのロツ

お好みの品種をアドバイスします。柔らかくジューシーな品種は果物のような
味わいが楽しめます。粒のしっかりした品種は、茹でるのはもちろん、焼きトウ
モロコシ、冷凍保存にも。料理から冷凍の仕方まで、レシピでご説明します。

にんにく

9月～2月末のお届け

(農薬・化学肥料不使用)

乾燥の浅い採れたての
ジューシーな新にんにく。
置けば置くほど味が
しっかりとします。

◎農薬や化学肥料を使わずに健康に

育てているから、外皮まで安全。

◎常温でお日持ちが良く、長く保管出来るのが特徴です。



ホワイト6片

香りや味わいが柔らかく、
オーブンや魚焼きグリルで
焼くと、ユリ根の様な
食感が楽しめます。



にんじん

【期間限定】10月～11月

切った瞬間、湧き上がるような香りに
包まれる、本物のにんじんの味



数量
限定

アスパラ

ご予約は毎年5月の

第2水曜AMのみ!

(農薬・化学肥料不使用)

ひとみ5寸



かぼちゃ

9月下旬～10月末のお届け

(農薬・化学肥料不使用)

南瓜は収穫後に澱粉質が糖化して、質感しっとり甘く変化します。
品種ごと、お好みの味をアドバイス致します。

◎例年、栽培期間中の天候次第で味も変わります、まずはご相談下さいね。
食べきりサイズの坊ちゃんも濃厚でお勧めです。

[コクを求めるなら栗系を。冬至と白皮は長く粉質が楽しめます]

緑皮(栗系)	粉質	甘く粉質	甘くしっとりコク	
9月末		10月	11月	11月末
冬至・白皮	甘少・超粉質	甘く粉質	極甘粉質	



白皮の南瓜
・雪化粧

食べきりサイズ

- ・坊ちゃん
- ・白い坊ちゃん

緑皮の南瓜

- ・味平 ・えびす
- ・栗ほまれ ・特選こふき
- ・蔵の匠 ・栗将軍
- ・冬至(農場のイチオシ) など

お取り寄せのコツ

“品種お任せ”のご注文がおすすめです。また、南瓜は温度の変化や冷気に弱いので、早い時期に数個おまとめしてお届けが、長期間楽しめる秘訣。環境が合う場合、春まで保管できたと仰るお客様も少なくありません。10月半ば以降は品種が少なくなります。



まめ

通年販売

新豆は12月10日からのお届け

(農薬・化学肥料不使用又は特別栽培)

竹の手を3万本使って育てました。
天日乾燥後に一粒ずつ手で選り、磨いて、お届けします。

◎一番人気のMIXビーンズは、一晩水に浸して炊飯器で炊くだけ!
簡単豆ごはんが楽しめます。

◎野菜や魚には白系の豆、お肉には色の濃いお豆が含まれます。

◎お正月に煮るなら光黒大豆(黒豆)、食感抜群の栗豆がお勧めです。



新豆MIXビーンズ

白花豆・紫花豆・虎豆・中長うずら・
福白金時・大正金時・パンダ豆・
百更大袖大豆・貝豆・紅紋リ・緑貝豆



えりも小豆

高糖粉・味と香りが良い昔ながらの品種



紫花豆

粉質で粒大。コクのある品種



祝黒大豆

季節を問わずに楽しめる黒豆です



音更大袖大豆

にお積みで天日乾燥させた希少品種



緑貝豆

やわらかな甘みの特徴



パンダ豆

高糖粉、戻すとふっくら粒大に



本金時

小粒ながら色が濃く、大正金時よりも味が濃厚



虎豆

粉質でさっぱりとした味わい、どんな料理にも



栗豆

ねっとりした食感、は栗の味です



白花豆

粉質で粒大、どんな料理にも合います



福白金時

肉・魚・野菜・甘煮に万能な品種



紅紋金時

皮の柔らかさ、煮上がりの速さはピカイチ!



中長うずら

コクと旨みが強く、粘り、煮込むとややネットリ



鞍掛大豆

茶豆や黒大豆のようなコクのある味わい



大正金時

粉質でコクがあります



貝豆

どんな料理にも美しい柄が目を引きます



雪手亡

伊・仏のシェフから大人気。本来は高級和菓子用

🚚お取り寄せのコツ

丁寧に栽培した豆は、煮るの簡単!洗って一晩水に浸したら、強火でぐらぐら煮るだけ。30分もあれば美味しく煮上がります。お取り寄せ後は、お電話でお料理サポートもします。困ったらお気軽にご相談ください。

体で感じる

官能

脳で感じる美味しさ

体に良い物

- ・ 塩分や糖分
- ・ 栄養バランス等

体を健康に導く
体が心地良いと感じる美味しさ

日常的に慣れ親しんだ味

- ・ 出身地
- ・ 懐かしい味
- ・ 母の味
- ・ 流行
- ・ 情報

過去から未来
経験・予測で感じる美味しさ

心や頭で感じる
刷り込まれた記憶

人・器・レストラン・屋外 等（雰囲気）

環境で感じる美味しさ

とうもろこしの味を作る

- ・ 朝採りが一番？
- ・ 味わい持続のメカニズム
- ・ 食べる時に、「美味しい」が大切
- ・ 味の内側
- ・ 味にも流行がある
- ・ 美味しく食べる為の調理















南瓜は変化する野菜

- ・ 環境が左右する保存食としての南瓜
- ・ 冬至に高値
- ・ 流通のリクエストが品種特性を決めている
- ・ 美味しく食べる為の調理

















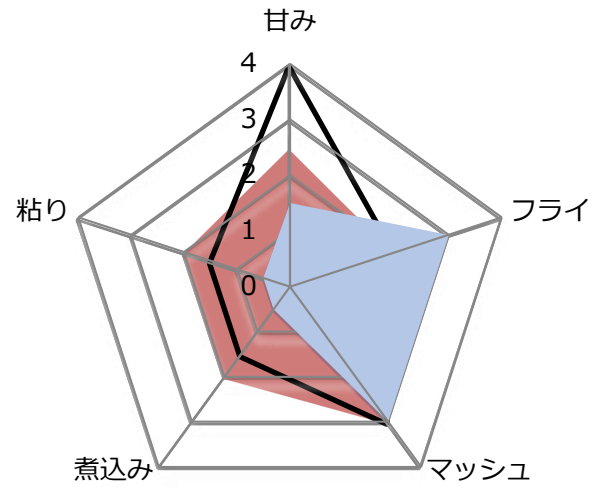


じゃがいもの熟成とは？

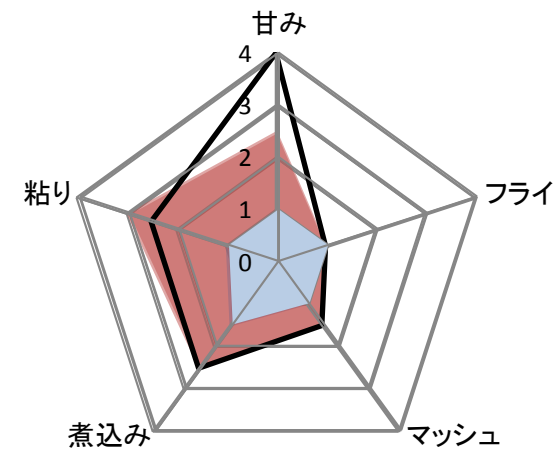
- 糖化
- 粘化
- 風味
- 水分率
- アミノ酸の上昇



北あかり

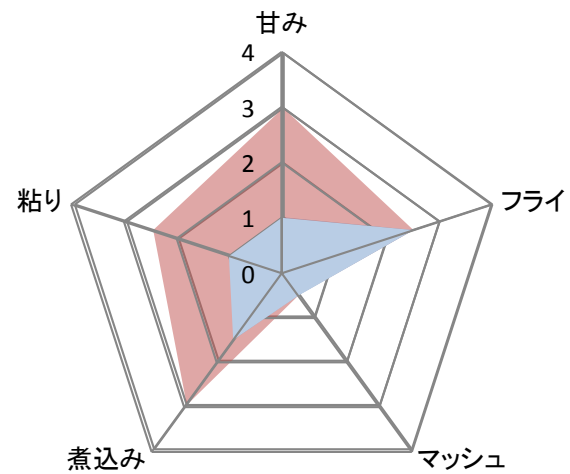


レッドムーン

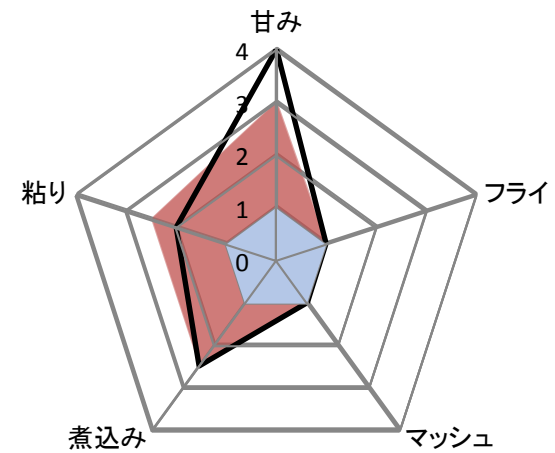


■ 新じゃが
■ 熟成
■ 雪下熟成

インカのめざめ



メイクイン



























頭で食べるのが嫌いな“私”を感じる「豆」

豆は沢山の栄養素を含んでいます

- ・ ビタミン
- ・ ミネラル
- ・ カルシウム
- ・ 鉄
- ・ カリウム
- ・ 亜鉛
- ・ 豆は様々な食品の中で最も多くし良く持つ繊維を含む食品の一つ

とにかく食べると体が軽くなる













パスタの具、炒め物、煮もの、和・洋・中、食材として何でも使えます。
浸し水や茹で汁はお出汁として。



料理適正で品種を拘らず、色や見た目で使えるのがお豆の楽しさ
お豆は保存食であり、インスタント食品でもある