

【仙台エリアおすすめ食材 仙台市の「バレイショ」】

Facebook 掲載日：R6.8.5

今回は「福鶴ファーム」さんのバレイショの収穫作業にお邪魔しました！ 仙台駅から車で20分ほどで広がる田園地帯。その中で赤く大きな収穫機を走らせ、次々とバレイショを掘り出していく皆さん。3年前に1haから作り始め、今年は約6haに大きく拡大。来年はさらに拡大したいという若手メンバーの意気込みも！今年の出来は？と聞くと、「今までで一番いい出来！」と満面の笑み。

カルビーポテト(株)との契約栽培で、バレイショは宇都宮市にある工場に運ばれ、ポテトチップスになります。工場に運べるのは基準を満たすものだけ。大きすぎてもダメだそうで、収穫機に5～6人乗り込み、収穫しながら選別もしていきます。

品種は「オホーツクチップ」。揚げた時にこげないようにデンプンが少なく、ポテトチップスに適した品種だそうです！

ここで収穫されたバレイショを使用したご当地ポテトチップスが近々ヨークベニマル等で発売されるとのこと！どうぞお楽しみに♪

■問い合わせ先

仙台地方振興事務所地方振興部 TEL：022-275-9140

