

今日の訪問先

藤枝商店



写真左から | 笠間グルメイト 藤枝商店 店主 藤枝 正彦さん、
 笠間グルメイト 武井 陽子さん、小林 三津子さん

思い出の甘さを超える干しいもを

下郷地区にある藤枝商店は、北関東自動車道の友部ICから国道355号線でJR岩間駅へ向かう途中、金比羅山方面へ道を進んだ先にあります。とはいえ、店主がご自宅で事業を営み、看板もないため、訪れるお客さまから道案内のお問い合わせが絶えないそうです。

藤枝さんが事業を始めたきっかけは、幼い頃の思い出にあります。「幼い頃、親がおよつとと作ってくれた干しいもがとても甘くておいしかったことを思い出します。実のと

ころはすぐく硬く、口に入れてようやくやわらかくなったのだけれど、自分のために工夫してくれたことがとてもうれしかった。それならば自分が誰よりも甘い干しいもを作りたい。」との思いから事業を始めたそうです。

試行錯誤の結果、豪華寝台列車で提供されることに

15年程前から、さつまいもを作り始め、約200種類ほどもある品種の中から、最も干しいもに適した「紅はるか」を選択しました。

現在の「干しいも」に至るまでには試行錯誤を繰り返して、糖度を上げるために、温度を下げ過ぎて種いもを腐らせてしまうことも。また、元々栗畑であった土地にさつまいもを作ったところ、さつまいもが欲しいの養分が豊富にあったため、偶然にも品質の良いさつまいもができました。しかし、その後は試行錯誤しても、同じ品質に辿り

着くことが中々できないといった苦悩もあるそうです。

そんな藤枝さんのさつまいもは、豪華寝台列車クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の総料理長の目にとまり、平成31年2月にJR友部駅に入線した際には、車内食の食材として提供されました。

土にやさしいさつまいも作りを目指して

今後の展望を伺うと、「お客さまにいつもと同じ味で商品を提供できるように作付面積を増やし過ぎないようにしています。さつまいもは連作障害が起こりやすいので、一定期間の栽培の後に土を休ませるよう心がけています。種いもの植え付けから収穫作業を一人でおこなっていて、自分の感覚を大切に、目の届く範囲で作るようにしています。」とのことでした。

全国各地のお取り寄せ希望のリピーターがたくさんいる理由が頷ける、藤枝さんのさつまいもに対する真摯な姿勢が素敵でした。



透き通った黄金色で、ねっとり濃厚な甘さが絶品です

◆「藤枝商店の干しいも」は、笠間市が自信を持って提供できる安全・安心な農産品である「かさまの粹」に認証されています。
 詳しくはこちら▶



◆昨年11月末に刊行された「るぶ特別編集」～おいしい笠間～でもご紹介しています。
 詳しくはこちら▶



Shop data

藤枝商店 笠間市下郷1795番地
 TEL.0299-45-5066 MAIL.masahikof122@yahoo.co.jp
 販売場所 | JA常陸直売所・みどりの風（笠間市平町1248）
 電話・FAXによるお取り寄せ可
 ※市のふるさと納税返礼品も対応。



取材を終えて

さつまいもの種類が約200種もあると伺い驚きました。干しいもを作る過程の中で、皮むきや乾燥など手作業でおこなう部分が多く、とても手間がかかっていることに感嘆しました。

生まれ育った故郷でさつまいも栽培が盛んで、干しいもを思っていたことが、子ども頃に不思議な思いがけず、お父さんやお母さんなどから聞いた話で、お話を伺うことができました。

味追求もさることながら、有機肥料や農薬の量が、土に負担がかかり過ぎないよう配慮しているのさつまいもに対する心構えが伺えました。