もっと知りたい！商品のこと

産直レポート

Vol. 4 ： 弥富農園“産直有機栽培じゃがいも”

（有機JAS農産物）

〈きたあかり〉・〈メークイン〉

訪問日：2026年 4月 7日（火）天気：晴れ今回のレポート担当は…「事業部」です！

佐賀市巨勢町の「弥富農園」へ“産直有機栽培じゃがいも”の生育状況を見に行ってきました。
今年の作柄は定植後の３月に良い降雨が降ったため生育条件も整い元気に育ち、玉なりも良く出来ているそうです。

左側が生産者の弥富一正さん

きたあかり
明るい黄色の果肉で、粉質のため、ホクホクとしながら、なめらかな食感が特徴です。栗じゃがとも呼ばれています。角や側面など全体的に煮崩れていますが、煮込んだ後も、ホクホクとした食感と粘り気が感じられます。

有機JAS農産物とは、JAS法に基づく「有機農産物の日本農林規格」の基準に従い、化学合成農薬・化学肥料を原則使わず、一定期間以上有機的な土づくりを行ったほ場で生産され、有機JAS認証機関の検査に合格し有機JASマークを表示できる農産物を指します。

メークイン
しっとりとした独特の食感と、煮崩れしにくいという特性を活かして、煮物をはじめとするさまざまな料理に活用できる万能型のじゃがいもです。細長くなめらかな形状は見た目にも美しく、皮が薄く扱いやすいこともあって、料理初心者にもおすすめの品種と言えるでしょう。

組合員のみなさまへのお届けは…
６月①週（№６１０号）6/1～5
６月②週（№６１１号）6/8～12
６月③週（№６１２号）6/15～19
６月④週（№６１３号）6/22～26
４週間の企画です。

発行:コープさが生協　お問合せは、事業部まで　TEL 0952-36-7011