

雪中熟成トライごぼう情報-2

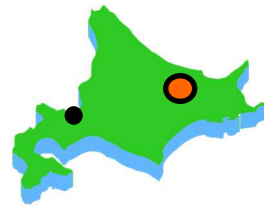
ホームページからバックナンバーをご覧ください

ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です

【雪中熟成ゴボウを掘り出しました】 美幌町 一戸農場

前回Vol.23の続報です。2月15日雪中より掘り出しました。糖度測定を行い通常品との比較をしましたので報告します。

試食はまだですが、食べた本人は柔らかく満足しています。数量にも限りがありますが是非トライしていただきたいと思えます。



貯蔵コンテナの上には、90cmの厚さで雪を被せていました。この雪の厚さでも、表面の一部は凍結の現象が見受けられました。その他は特に問題も無いようです。

一戸農場の牛蒡は、アクが少なく、柔らかい、煮上がりが早い、糖度の高いのも自慢できるかもしれません。

出荷単位 10kg×2合い
今回は約20トンです。



秋堀の糖度が平均18.4度でした、今回最大20.7度、最低17.6度です、平均19.3度です(即定数10本)結果的には雪中熟成の効果は出ているようです(バラツキがあります)