



ふりがな
氏名 _____ 年齢 _____ 歳

工夫したポイント _____

▼ 以下は展示しません ▼

広報いしかり1月号 お正月ぬりえコンテスト 応募欄

氏名	未成年の場合は 保護者氏名 ()	電話番号	
住所	〒	<input type="checkbox"/> 3ページの「確認事項」に同意します (左の□にチェックを入れてください)	



70cmほど掘り下げた畑の中に入り、手で1本ずつ丁寧に収穫。冷え込みや雪で土が硬くなる前の11月下旬まで、収穫を続けます。

おいしい
ナガイモを
作れるように
これからも頑張ります



中田農園
中田直幸さん

生振の ナガイモ



深さ1mまで耕した畑で育てることで、まっすぐ伸びたナガイモに。今年は雨の影響で、変形した規格外のものも多かったのですが、味や粘りの強さは変わらず抜群です

育てる畑の土質によって味わい
が変わると言われるナガイモ。好
みの産地を指定して買い求める方
も多いようです。
中田直幸なかにちゆきさんが代々農園を営む
生振も人気のナガイモ産地。水はけ
が良い砂地では、すらりと形良く
育ち、粘りの強さが自慢です。
ナガイモは種芋の用意に始まり、
収穫まで約半年もかかる作物。
ですが、種芋を手植えた後、地中

の様子はこちらからないので「頼むぞ！
と声を掛けて見守るくらい」と
中田さん。掘り上げるまでは、緊張
して過ごす日々が続きます。
そうして育てたナガイモは、同
じく冬の味覚・自家製たくあんを
刻んで合わせた、オリジナル山か
け^けでいただくのが中田さんのお
気に入り。皆さんもぜひ石狩産の
ナガイモならではの甘さや粘りを
ご堪能ください。

