

「かわに」のおはなし



金沢市街と日本海を
見下ろす五郎島は、
きれいな水と空気、
水はけのよい土が、
おいしい作物を育てる
五郎島金時のふるさと。

金沢市の北西。雄大な日本海と緑の
山並みを望む砂丘地に広がる五郎島
地区は、日本三名山に数えられる白
山から湧き出た伏流水に運ばれた砂
が集まってできた地。ミネラルを豊
富に含み、水はけがよく、肥料もちも
よいこの砂丘地で育ったさつまいも
は、加賀百万石の時代から、甘み、風
味、食感に優れた逸品として知られ、
今も加賀野菜の一つとして、地元で
愛され続けています。





こつぽこぽなおいも、

「五郎島金時」。

五郎島金時のはじまりは、

ちよんまげに隠した種芋から。

さつまいもは、粘質系と粉質系の2つの種類に分けられます。五郎島金時は日本有数の粉質系。水分が少なくほくほくとしており、この独自の食感を地元では「こつぽこぽ」と表現します。一番おすすめの食べ方は、シンプルな焼き芋。湯気の立ち上がるこつぽこぽの
おいもは、今も昔も老
若男女に愛される味で
す。じっくり時間をか
けて加熱するとさらに
甘みが増すことや、型
崩れが少ないことから
お菓子作りにも適して
おり、五郎島金時のさ
まざまな楽しみ方が生
まれています。



加賀百万石の城下町として金沢に多様な文化が開いた頃、加賀藩の鷹狩り場だった土地を管理するため、五郎島村が作られました。たくさんの人や物が行き交い繁栄する金沢に対し、五郎島は砂丘地であるために米はおろか農作物が十分に実らない不毛の地。貧しい暮らしを送る人々を不憫に思った前田のお殿様が1700年頃の元禄時代「薩摩の国にやせた土地でも栽培できる作物がある」と村の大庄屋だった太郎衛門を薩摩に潜入させました。当時トップシークレットだった栽培方法とともに騒の中に種芋を隠して持ち帰ったさつまいもが五郎島金時のはじまり。通気性、保水性に優れた五郎島の砂地がことのほか適したようで、ここでしか育たないほくほくと甘いおいもができるようになり、以来約300年の間、郷土の美味として親しまれてきました。現在では、加賀野菜の一つとして全国にその名と味を知られています。

こっぼこぼの
五郎島金時が
できるヒミツ



砂丘地ならではの
さらさらの土が
こっぼこぼの
五郎島金時を
育みます。

日本三名山の白山を源とする石川県の一級河川、手取川と犀川。この流れに磨かれた砂が形成した内灘砂丘に五郎島地区はあります。すくった途端、手のひらからさらさらとこぼれ落ちるほど水はけがよく、小さくもなく大きくもない粒子の土は、さつまいもをやさしく包むヘッドとなつて、甘くてまるまるとした五郎島金時を育ててくれます。

こっけいぼの
五郎島金時が
できるヒミツ

白山の自然に
ろ過された
清烈な伏流水を
たっぷり浴びて育つ。

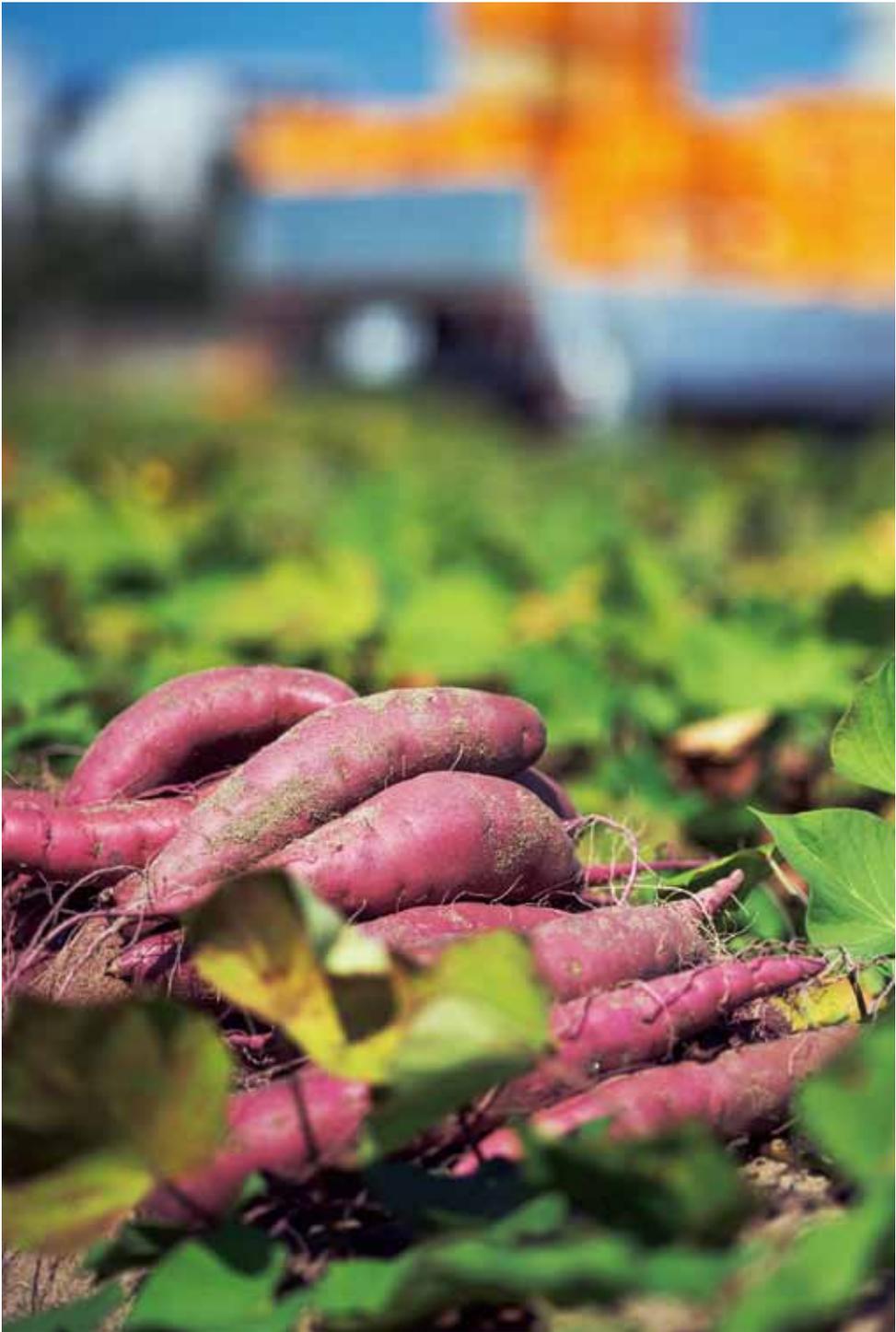
白山から湧き出した伏流水。五郎島地区では、日本酒造りにも使われるこの清らかな水を地下から汲み上げ、さつまいもを育てています。夏なら早朝か夕方
の1日1度、昭和40年頃、全国に先駆けて整備されたスプリンクラーでの散水作業や、水を得た畑一面の緑がキラキラと輝く様子を見ることができます。

水
WATER



こっぼこぼの
五郎島金時が
できるヒミツ

のびのびと
おいしく育てる。
「量より味」が
何よりのこだわり。

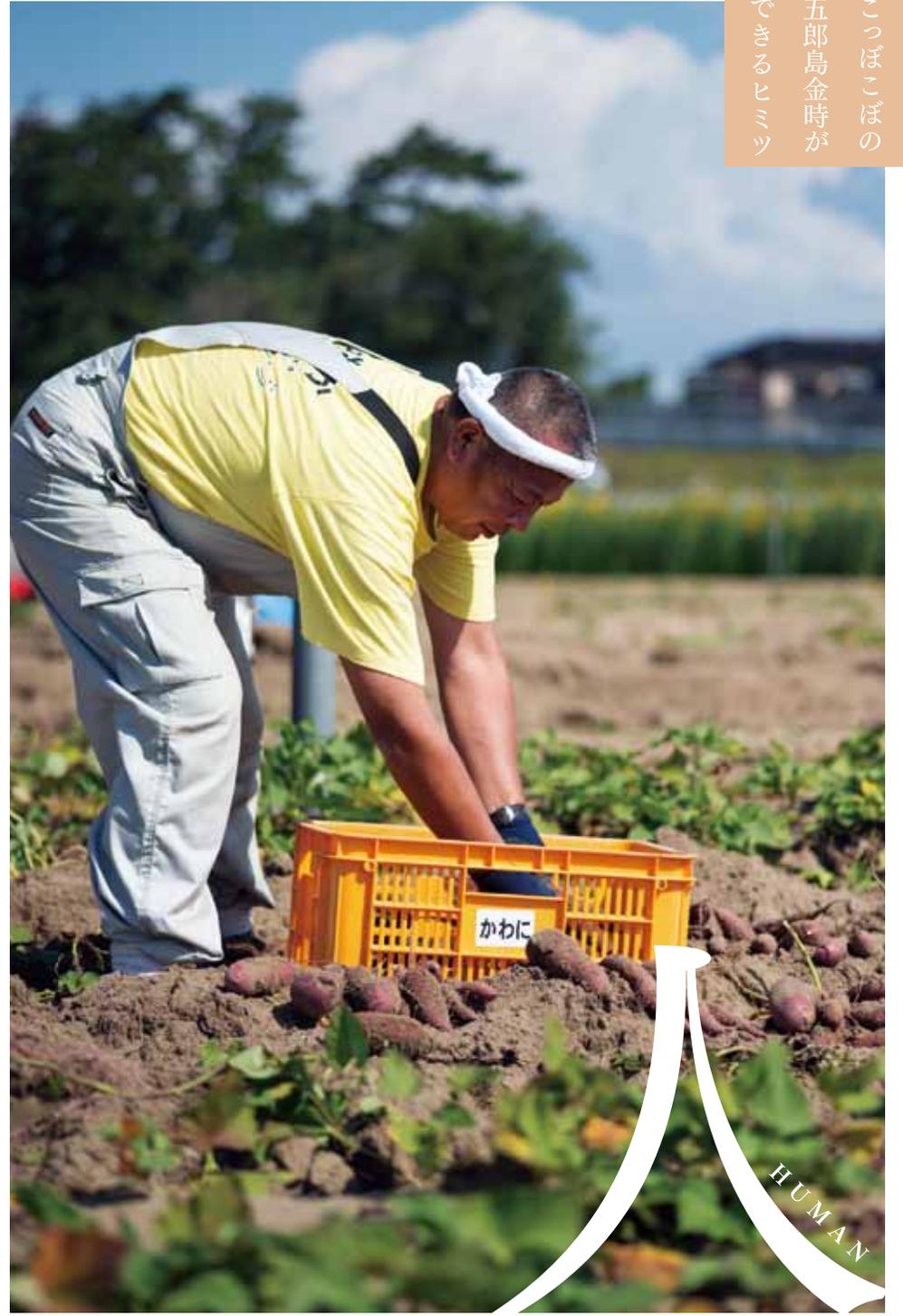


TASTE

味

五郎島金時の収穫量は、一般的な産地の3分の2。作りすぎないことで、栄養をしっかりと吸収しながらストレスなく成長するため、あのこっぼこぼの食感と甘さが生まれるのです。また、さつまいも伝来当初から使っている米ぬかを独自比率で配合した肥料もおいしい五郎島金を育てるためにはなくてはならないものです。

こっぴょほの
五郎島金時が
できるヒミツ



HUMAN

我が子の成長を
見守るような気持ちで、
ひとつひとつ愛情こめて。

五郎島の朝は、まだ暗い日の出前に
始まります。肥料を足すのか、水を
まくのか、その日の作業を決めるの
は、すべての畑を回ってから。葉の色
や艶を確認しながらわずかな変化
も見逃さないよう一本ずつ苗と向き
合い、五郎島金時が今求めているこ
とを見極めます。農家の手間ひま
たっぷりの愛情は、どこのせつまい
も産地にも負けません。



こつこつほの
五郎島金時が
できるヒミツ

加工

PROCESS

工



農家ならではの
工夫を凝らしながら、
少しずつ、丁寧に。

丹精込めて育てたからこそ、加工にもこだわりを。畑から顔を出した五郎島金時の中から加工に向いているものを選別し、専用のオーブンで焼き上げます。さつまいもの大きさや水分量に合わせて温度や時間を変えながらじっくりと。一度にたくさんはできなくてもいい。ただ、五郎島金時のおいしさを皆さんにお届けしたいのです。

生産から加工、販売まで。
育てたおいもでお菓子を作る。

生産



かわには、五郎島金時を栽培する農家です。私たちの宝物である五郎島金時を「もっと多くの人に味わってもらいたい」とお菓子づくりを始めました。自分たちが育てたおいもだから、安心・安全を徹底できる、素材本来のおいしさを引き出す調理法を知っている、たづねり使えるなどいいこといろいろ。できる限り手づくりで味、香り、食感、どれ一つにも妥協せず、心までほっと和むような味をお届けします。

2月中旬のハウスづくりから栽培がスタート。成長期に当たる夏は、1日1回の水やりが欠かせません。収穫は9～10月下旬。畑一帯は、五郎島金時の甘い香りに包まれます。

加工



栽培担当でもあるスタッフが加工を担当しているため、プロの目で焼き上がりをチェック。少しでも品質に問題があるものは取り除き、お菓子づくりに使うものは素早く皮をむき、なめらかなペーストに仕上げます。

販売



スタッフは、生産も加工も販売もします。お客さまに栽培の苦勞や楽しさをお話ししながら買っていただけるのが楽しくてやめられません。みなさまに、五郎島金時を通して幸せをお届けいたします。



焼き芋バウムクーヘン



五郎自慢



ぽて丸



畑のお姫様



五色バウムクーヘン



焼き芋ぷりん？

かわにの思い。
お客様への約束。

農家である私たちがお菓子を作る。五郎島金時農家の2代目として農業を始めた頃には、考えもしないことでした。きっかけは、平成7年、学生時代を過ごした思い出の地を襲った阪神・淡路大震災。援助物資として五郎島金時10トンを用意しましたが、結局、生の芋は調理しないと食べられないという理由から被災地に送ることができませんでした。この経験から「私たちの宝物である五郎島金時で、何か人の役に立つものを」という思いが芽生え、「加工」という新しい挑戦が見え始めました。

以前の五郎島では、曲がったり、傷ついたりしたさつまいもがたくさんありました。見た目は悪くても、手塩にかけて育てた作物。決して味が悪い訳ではありません。現に幼い頃の私たちのおやつは、そんな五郎島金時



ばかりでした。そこで、有効利用しようと試みに焼き芋を作ったところ、これがとても好評で、そのうちお菓子屋さんからのベーストにしてほしいという要望にも応えるようになりました。

「農家屋」は、農家にしか作れないスイーツを作ろうと立ち上げたもの。おかげさまで、お菓子を食べて五郎島金時ファンになったという声もたくさん聞くようになりました。私たちがお客様に約束できるのは、安心・安全でおいしい作物やお菓子をお届けすること。誰かの心が少しでも和んだり暮らしが豊かになったりしてくれたら—そんな気持ちで、私たちは今日も畑に向かいます。

History

- 昭和58年 ● 河二敏雄、就農
- 平成7年 ● 阪神大震災でボランティアを経験
加工した五郎島金時があれば
救援物資にできたという悔しさを味わう。一生に一度の人生だと会社設立を決意する。
- 平成7年 ● 有限会社かわに 設立
農業の新しい可能性を探るため会社組織に。
- 平成8年 ● 五郎島金時焼き芋パックの販売開始
- 平成22年 ● 自社加工場を新設
- 平成26年 ● JR金沢駅「あんと」内に農家屋かわに 直営店オープン



〒920-0226 石川県金沢市栗崎町5丁目32番地2
TEL.076-255-2217 FAX.076-255-2219

お客様相談係

 **0120-143493**

ネットショッピング
もやってるよ!

かわに

検索