



ささぎ農園謹製

# 唐津 自然薯

温泉が湧く山で育った自然薯です。  
独特の粘りと風味をお召し上がり下さい。

## 水へのこだわり

ささぎ農園の自然薯畑には農薬を使用  
しません。それは、畑の土が雨をろ過  
し、温泉水を作るので、美しい水を守  
るためにも農薬は使えません。  
(野田温泉の水は冷暗保存で一ヶ月保存  
しても腐らない綺麗な水です。)

## 土へのこだわり

この山の土は綺麗でふかふかした土なの  
で根菜作りに最高です。  
ここに自然を壊さないように山の落葉や  
刈り草などから作った堆肥を入れること  
でミミズや虫たちが住みやすい土に近づ  
けていきます。

## 安心、安全へのこだわり

『安心』『安全』な野菜作りを通して  
自然環境を守り、子供たちが安心して  
食べられる野菜を育てつづけます。  
その野菜を食べたみんなの「おいしいの  
笑顔」が生まれることを願っています。



農林水産省が審査の上で登録認定されたマークです。  
日本国内で流通する農産物で「有機」「無農薬」を表示  
できるのは「有機JAS認証」を受けたものだけです。

**ささぎ農園プロフィール**  
平成14年 しいちゃんに弟子入り  
平成24年 有機JAS認定取得 OARC 0090  
平成25年 日本で初めて完全無農薬の自然薯を収穫、生産開始



生まれた土で  
野菜を育てる。

## 唐津 ささぎ農園

〒849-5104 佐賀県唐津市浜玉町洲上1247  
電話: 090-5293-2502 / FAX: 0955-56-6017

佐々木 励 Sasaki Tsutomu



## 唐津自然薯の紹介

唐津の自然薯は、昔、藩主への年貢として納められるほど特別なものでした。

それは、唐津の山々がおいしい自然薯が採れる赤土の山で、なおかつきれいな温泉が湧く山だったからです。赤土の自然薯は、美白、美肌で、粘り強いのが特徴です。

自然薯をすりおろした時に褐色に色が変わることがありますが、自然の活力のある証拠です。

風味や味、品質に変わりはありません。

すりおろしたらなるべく早くお召し上がりください。



## 唐津くんち

唐津くんちでは、自然薯のように粘り強く、長生きできるように自然薯を3日目に食べる「三日とろろ」という風習もあり、唐津の秋の味覚として古くから愛されてきました。



## 夏目漱石

明治38年には、夏目漱石の「我輩は猫である」にも登場し、唐津の友人からいただいた高価な自然薯を泥棒に盗まれてしまうというエピソードもあります。

この頃から自然薯は、知る人ぞ知る、美味しくて貴重な食材だったようです。



## ささき農園の自然薯

ささき農園の自然薯は、化学農薬・化学肥料を一切使用せず育てておりますので、雑味がなく自然薯本来の味がします。

唐津の清涼な温泉が湧く、山の風味をどうぞご賞味ください。

## 自然薯のおいしい食べ方

### とろろご飯

1. だし汁は、濃いめの味噌汁をつくり、さましておきおます。
2. 自然薯を摩り下ろし、だし汁を少しずつ入れながら伸ばしていきます。
3. アツアツのご飯にとろろをかけていただきます。刻み海苔やしその葉、卵を組み合わせるとさらに美味しくいただけます。

### 浮かせいも

1. 自然薯を摩り下ろします。つぎに、砂糖とお酢を混ぜ、甘酢を作ります。
2. スプーンで少量ずつ甘酢の中に落とし、もみのりや三つ葉を散らして出来上がりです。梅酢、黒酢など一工夫で美味しくなります。

### 揚げだし自然薯

1. 自然薯を摩り下ろし、スプーンで一口大の大きさに取ります。
2. 190度程度の油でさっと15秒程度あげます。外はカリッと中はトロリ。
3. 熱いうちに天つゆにつけてお召し上がり下さい。海苔で包むと磯の風味で美味しくいただけます。

## 保存方法

自然薯は乾燥を嫌います。

残った自然薯は、ラップ又は購入時の袋に入れて冷蔵庫に保管してください。

すりおろした自然薯は、密封容器に入れて冷凍保存してください。

なるべくお早めにご賞味することをおすすめします。

