

## 鹿児島県霧島市福山町産の紅はるかの特徴

あふれる蜜、とろける食感、完全熟成芋

- ・ 鹿児島の大い

桜島の火山灰からなる、水はけのよいシラス台地。

- ・ 澄みきった空気

福山町は、県内でも有数の自然地帯。

すぐ近くには天文台のある天究館ができるほど空気が澄み渡っている。

- ・ 寒暖のある気候

海拔400メートルにある福山町は、昼夜の寒暖差が大きい為、お芋に負荷がかかり、

より良質なお芋ができる。

- ・ 完熟堆肥使用

匠のお芋作りは、収穫後の冬からはじまる。土に農薬を使用せず、

霜柱を耕して、寒気と空気をいれる。

- ・ 匠独自の貯蔵方法（地形を活かした、天然の貯蔵庫）

30メートル以上ある貯蔵庫4ヶ所、合計約200メートルの貯蔵庫でじっくり甘み

を引き出す。独自の貯蔵方法（最低40日以上貯蔵）は、他の農家さんの真似できな

い、独自の温度管理技術。

- ・ 直営農場低農薬栽培（許可番号 21473）紅はるか