

## 『貯蔵庫の秘密』

芋は専用の貯蔵庫で熟成させることで、糖度が倍以上になります。(紅はるか比較:未貯蔵の芋→5~10度、2カ月以上熟成した芋→30~40度)貯蔵庫の構造は、コンクリートの骨組みに土を覆いかぶせてあり、土のもつ「保湿保温性」を活かした作りになっています。(温度は10~15度、湿度は80%以上)この温湿度を保つ為に、外気の入りやすい入り口部分は二重構

造になっており、外扉→内扉→貯蔵スペースとなっています。頂上部の煙突の使い方は、一般的には温室度の調整用ですが、使い方も諸説あるようで農家によってそれぞれ異なるようです。そんなお芋の貯蔵庫は、ここ大津町から全国に広まったと言われています。この貯蔵庫があるからこそ、さらに美味しいお芋を食べることができ、無くてはならない大津の「宝箱」なのです。



## 詳細

- 雨天決行。ご参加できない場合はセガレ達が代わりに全て収穫・貯蔵し、後日発送いたします。
- 当日キャンセルの場合の返金は致しかねますのでご了承ください。
- 美味しくなったお芋を召し上がって頂くために、基本的には貯蔵熟成をして頂きます。(少しの持ち帰りはOK)
- 送料は含まれております。
- 発送時には鮮度を落とさないように「泥付き」でのお届けになります。
- 発送先は1カ所のみです。(複数箇所への発送は行えませんのでご了承ください)
- 駐車場はHSR内の専用駐車場をご利用ください。

## 必要なもの

- オーナー認定書 ● 手袋 ● 汚れても良い服
- ビニール袋(一部持ち帰られる方のみ) ● etc

## MAP



## 主催「二代目イモセガレブラザーズ」とは？



大津町の芋農家二代目のセガレ男子たちで結成された、本格派農家集団。(通称「ISB」)彼らの代名詞ともなっている「イモホリーマン」を武器に、そのキレイの栽培パフォーマンスで、主に農家のお婆お姉さん方からの圧倒的な支持を集めている。



先着100組限定  
申し込み締め切り  
11月8日(日)

収穫体験お申し込みは、下記欄にすべてご記入いただきFAXください!

申し込みFAX **096-293-2356**

もしくはTEL or メールで TEL:090-7537-4486(受付9~18時)  
メール:nakase7@gmail.com (窓口:二代目イモセガレブラザーズ中瀬)

### 申し込みの流れ

FAX後、オーナー料金のお振込先の書かれたFAXを返送させていただきますので、お振込をお願いいたします。お振込の確認が取れましたら、オーナー認定証を後日郵送させていただきます。

代表者のお名前	様	当日ご連絡の つく連絡先 (携帯推奨)	-	-
ご住所	〒	Eメール		
料金4,000円/1区画 (1区画20株 = 収穫目安20kg程度)	申し込み 区画数	区画	グループの 人数	人

担当: