

14.10/13

# 畑丸ごとセット

## 本日の野菜&果物

長葱	鎌倉	大平さん	小松菜	戸塚	岡本さん
春菊	鎌倉	大平さん	人参	新潟	飯塚さん
玉葱	鎌倉	大平さん	露地舞茸	新潟	石坂さん
極早生ミカン	長崎	太田さん	(露地舞茸は 2Bg/kgで放射能不検出です)		

みかんは殺虫 3・殺菌 2 回、他は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

週明けにかけ二週連続の台風の恐怖。気象災害は怖いですね～！気象現象や自然現象による災害は人の手では防ぎようがなく、本当に怖いことになりました。

備えあれば憂いなしと言いますが、出来る事と出来ないことがあります、憂いなしとは言えない今日この頃、みなさ～ん、自身の体調管理には充分にご注意下さい。

さて、お待ちどうさまで。秋の味覚【露地舞茸】のお届けです。露地舞茸…普通の舞茸と違うの…と、素直な疑問をお持ちの貴方…そうです、普通の舞茸(何が普通かが問題ですが)とは少し、いや大きく違うのです。

十数年前は舞茸というと「天然舞茸」で、季節も秋に限られ、とても貴重なきのこでした。舞茸の名前も見つけた人が大喜びして踊りだす…という所から舞茸と名がついたという有力な説があります。きのこというと松茸がすぐに連想されますが、松茸より貴重で高価なきのこでした。今でも天然舞茸は入手困難で貴重なきのこですが…

しかし皆の衆、人の欲望・とりわけ食に関する欲は強く、舞茸を何とかいいつも食べたい、それもお手頃価格で…と、強い欲求と研究心の下、舞茸の菌床栽培に成功しました。それ以来秋にしか食べられない、高価な舞茸が、お手頃価格で気軽にいつでも食べられるようになりました。But おのおの方、あの天然舞茸の芳醇な香りと、何とも言えない味と歯応えは失いました。&季節感・旬を失い、いつでも気軽に食べられるきのこになりましたが…

そこで皆の衆、な・なんと天然舞茸にも勝るとも劣らない新潟は石坂さんの露地舞茸の登場です。失われつつある天然舞茸の芳醇な香りと味・歯応えを何とか復活させねばと一念発起。

天然舞茸と同じような条件の自然環境あふれる中で育てた露地舞茸です。この季節ならではの芳醇な香り、味、歯ごたえをお楽しみ下さい。

10/20 お届け予定

プチエリンギ・ブロッコリー・秋じゃが芋  
ほうれん草・さつま芋・りんご

10/27 お届け予定

小松菜・露地舞茸・里芋・かぶ  
長葱・みかん・お楽しみ