

# 畑丸ごとおまつ



ほうれん草	鎌倉	大平さん	プチエリンギ	長野	山崎さん
かぶ	鎌倉	大平さん	大浦ゴボウ	愛媛	無茶茶園
キャベツ	三浦	長嶋さん	はれひめ	愛媛	佐藤さん

キャベツは有機許容農薬1回・微量の化学肥料使用、  
他は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

やっと正月気分もぬけ、仕事にも落ちつきが出始めた今日この頃、みなさ～ん、お変わりございませんか～?! 巷ではインフルエンザが大流行・猛威を振るっています。手洗い、うがいを忘れず、体調管理には充分ご注意下さい。

さて、本日お届けの大浦ゴボウ。初めて見る方はビックリ…何、これ…? おまけに真ん中に穴が開いている…すが入っている不良品…怒・怒・怒! となるかもしれません。しかし皆の衆、これは立派な正品で、ぶっとく・穴があいている品種のゴボウなのです。

京都の堀河ゴボウ・千葉の大浦ゴボウと、日本の伝統野菜・今ではきわめて珍しいごぼうです。えっ、千葉の大浦のごぼうをなんで愛媛で…そう固いことを仰らず、とりあえず今回の大浦ゴボウは愛媛産です。

二百数十年も前に大浦村の鈴木四郎兵衛という人が、ゴミ捨て場に生える大きなごぼうを発見し改良したとされる。長さ1m、胴回り30cm、重さ4~5kgにもなり、中は空洞。こんな立派なごぼうは、水はけのよい腐植の多い斜面畑が適し、また連作に弱いので、一度作った畑は数年明けなければ立派な大浦ゴボウは出来ません。大浦地区の粘土質土壌でないと育たない。とされていましたが、愛媛の地で粘土質の土壌があり、大浦ゴボウの栽培に挑戦した結果、苦節うん年…美味しく・立派な大浦ゴボウが育ちました。

ポタージュ・煮物・肉詰め照り煮など、調理法は結構あり、大浦ゴボウの味を堪能できます。寒い日々が続く日々、香り豊かで体の芯から温まるポタージュはいかがですか。

ごぼう 150g 位 / 玉葱 1/2 / 米 10g / バター 5g / コンソメ半分位 / 牛乳 50cc 前後 / 塩少々。  
大浦ごぼうは皮をこそげ落とし、斜めに薄切りにし、米は洗います。玉ねぎは繊維に直角に薄くスライスし、鍋にバターを熱し玉ねぎを弱火で炒めます。玉ねぎがしんなりしたら大浦ごぼうと洗った米を入れ水とコンソメキューブを入れる。沸騰したら20分弱火で煮る。粗熱を取りミキサーにかける。多少ざらつきが残る位で鍋に戻し火にかける。牛乳を加え煮立ったら塩で味を整え、ほんわか・温まる大浦ゴボウポタージュの完成です。ポイントとして、ミキサーにかける時は多少ざらつきが残ります。そうすることで、やわらかな舌触りが生まれます。

煮ると柔らかくなる大浦ゴボウ、肉などと一緒に煮ると驚きの美味しさが味わえます。

1/20 届け予定

1/27 お届け予定

<p>オーロココリョ・小松菜・キノイモ・じゃが芋 人参・生きくらげ・柑橘類又はキューイフルーツ</p>	<p>ほうれん草・キャベツ・長葱・エリンギ 干し柿・お楽しみ</p>
---	--