

本日の野菜&果物

小松菜	戸塚	岡本さん	長葱	栄区	矢島さん
キャベツ	三浦	長嶋さん	春菊	鎌倉	大平さん
プチエリンギ	新潟	山崎さん	干し柿	長野	小坂さん

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

お正月気分もまだ少し残る昨今、朝晩はめっきり冷え込み、身震いするような冬の寒さを感じるようになりませんが、みなさ～ん、お変わりございませんか～?! 暖かい冬に慣れた身体に急な気温変化は体調を崩しやすくなります。体調管理には充分ご注意ください。

やっと霜も降り、畑の野菜も冬を感じるようになりました。冬野菜に霜はつきもので、霜が降り、野菜も酵素の働きで味も深まります。本日お届けの大根やほうれん草、人参などはより一層味が深まり、美味しさが増します。(えっ、ついこの前に霜が降りたのに、少しオーバー)

「横井さん、干し柿がやっといい具合に出来上がりました。今年はあるかかったのですが、寒さも増し、やっと出来ました」と長野・小坂さんより連絡があり、本日お届けとなりました。

御存じのとおり、干し柿は柿を干したのですが、柿の栽培方法は注目されますが、干し柿にした時に酸化防止剤として使われる「二酸化硫黄」についてはあまり注目されていないようですが…

干し柿は酸化しやすく、どす黒く変色し、まずそうに見えます。変色が酸化による自然現象のものと知らない方も多く、元の色にとどめ、美味しそうに見えるために二酸化硫黄を使った干し柿が一般的には増えました。本日お届けの干し柿も一部どす黒い色の柿が交り、見た目はまずそうに見えますが、安心してください、二酸化硫黄の処理をせず、根気よく干したままの干し柿です…! 見た目と違って結構おいしいですよ～!

一般で売られている農作物は農薬や化学肥料の使用をうたっていませんが、その農作物がどのような栽培方法で栽培されたのかがわからないまま食べる…少し冷静に考えるととても怖い事ですね。残留農薬基準というものがありますが…一般の農作物に残留農薬検査済み、などという表示は無く、それでも何の不安も無く購入し、食べるというのは漠然とした信頼・安心感? 素直な疑問…一般的な農薬や化学肥料の使用量を知っているうえでの信頼・安心感かな…?

1/25 お届け予定

1/25 お届け予定

ほうれん草・白菜 1/2・ブロッコリー
玉葱・生椎茸・生姜・柑橘類

小松菜・大根・キャベツ・ブナシメジ
里芋・ネチゴ又はりんご