

週末のごとくお野菜

本日の野菜&果物

ブロッコリー	三浦	長嶋さん	里芋	戸塚	岡本さん
ほうれん草	三浦	長嶋さん	ブナシメジ	新潟	片山さん
大根	三浦	長嶋さん	人参	長崎	堀さん
ポンカン	愛媛	二宮さん	スイートスプリング	愛媛	斉藤さん

人参は殺虫1回、ブロッコリーは有機許容農薬1回
他は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

春が来た〜♪と思ったら Oho〜さぶ〜！気温変化が激しき日々、インフルエンザも猛威を振るっており、体調管理には十分ご注意くださいね〜

さて、色々な柑橘類の出荷が始まり、美味しい柑橘類に出会える季節となりました。本日の柑橘類はポンカンとスイートスプリングのお届けです。ポンカンは馴染みがありますが、スイートスプリングはあまりお馴染みが無い品種で、見た目はレモンによく似ていて何だか酸っぱそうな雰囲気が漂う柑橘ですが、オットと、皆の衆、見た目に惑わされてはいけません。実は見た目とは違い結構甘く、ジューシーなのです！

「温州みかん」と「八朔」の掛け合わせで誕生した品種です。皮が黄色っぽく厚い所は八朔よりで、皮がむきにくく、いかにも酸っぱそう見えますが、果肉は…といたしますと、期待を裏切るようでなんですが、酸味よりも甘味を強く感じ、香りもグット&とってもジューシーです。

果肉がジューシーなのでオレンジのようにカットをするとせっかくの果汁が十分に味わえないかもしれません。皮が厚くむきにくいですが、頭の部分だけをカットして薄く切れ目を入れ、ミカンのように手で皮をむいて食べていただく方がより一層深い味わいを楽しめると思います。スイートスプリング、直訳的に解釈しますと「あま〜い春」ですかね。もうすぐ訪れるであろう甘い春の味を一足先にお楽しみください。

ガラッと話は変わり前回に続き「有機栽培」について少々。有機栽培＝無農薬栽培ではない。という事をお伝えしましたが、肥料は化学肥料の使用は認められておらず、有機質肥料での栽培になります。野菜の味に関しては農薬よりも肥料が比重を占めます。私流解釈では味は肥料、見た目は農薬と簡単に解釈しています。虫は野菜が美味しいから食べるのであって美味しくなければ虫も食べません。肥料は野菜の味に大いに関係します。味に関しては肥料重視です。

肥料については生産者の皆さんも色々悩み、日々勉強・努力をしています。農薬に関して言えば極端に言えば我慢・耐えればいいのですが、野菜の味に関しては違いがはっきりし、安全性と共に大きな選択肢、ポイントとなります。

2/6お届け予定

2/13お届け予定

小松菜・カールレタス・エリンギ・長葱
さつま芋・キャベツ・柑橘類

ブロッコリー・サニーレタス・南瓜 1/4
ミニトマト・人参・じゃが芋・りんご