

17.3/15

玉ねぎと新玉葱

本日の野菜&果物

葉付き玉葱	三浦	長嶋さん	さつま芋(紅はるか)	鹿児島	久木田さん
トマト	三浦	鈴木さん	ブナシメジ	新潟	片山さん
ほうれん草	三浦	長嶋さん	りんご	長野	小坂さん

リンゴは殺菌・殺虫各2回、他は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

朝晩や日々の気温変化が厳しい日が続きますが、いや～、いつの間には陽が伸びましたね～♪もうすぐ春ですね～か、もう春かわからない今日この頃、みなさん、お変わりありませんか～！？いよいよお彼岸、牡丹餅を食べ過ぎないように気をつけましょう～♪

今年の桜の開花はいつ頃でしょうかね？今からワクワクした気持ちで桜の開花を待つ…良い季節がやって参りました。が、春は旅立・別れの季節ともいいます。畑で例えると新物とひね物の変わり目の季節でもあります。

昨年の晩夏よりお世話になりました小坂さんのりんごも務めを終え、そろそろ終了の時季が近づいてきました。猛暑を乗り越え、強烈な雨風・台風や厳しい冬の雪にも耐えて頑張ってくれたりんごには感謝・感謝・ですね！

♪赤いりんごにくちびる寄せて～♪という歌も懐かしくなりましたが、これほど長い間皆さんに愛され続けているりんごとも暫し別れの涙のしずくとなります。うん待てよ、うまくいけばもう一度くらいお届けできるかもしれない…淡い期待…

玉ねぎが新物になりました。玉葱もリンゴ同様猛暑を乗り越え、強烈な雨風、台風、特に昨年は夏の強烈ラッパの雨風、台風にたたかれ、大被害をこうむりましたが、今日の今日まで何とか耐え忍び、私たちの貴重な栄養源になってくれました。玉ねぎにも感謝・感謝ですね！

今、ひね物はお役御免で新物に繋ぐことが出来ました。ご苦労様でした。新玉葱といえば何と言ってもそのみずみずしさが特徴です。アクも少なく、サラダで食べるとそのシャキシャキ感がたまりませんね。う～ん、新物最高…と、絶叫したくなるような気分です。が、知り合いにそば屋さんがいるのですが、「新玉か～、かつ丼にすると玉葱がどっかに消えちゃうんだよな、やりにくいよな～」と、新玉困った派です。そういわれてみると、な～るほど納得、そりゃ困っちゃうよな…と思いますね。お蕎麦屋さん泣かせの新玉葱ってことですかね…

さて皆様、本日は掘りたて、葉付きの新玉葱です。出来るだけ早いうちに食べてその鮮度をお楽しみ下さい。アンド、葉は捨てずに食べて下さい。炒めたり、煮付けたりといろいろ楽しめます。今の時季はこの葉に価値があります。新玉葱の葉入りカツ丼は絶品ですぞ！

3/22 お届け予定

3/29 お届け予定

小松菜・キャベツ・新玉葱・のらぼう菜
サニーレタス・柑橘類又は島バナナ

小松菜・雪下人参・カールレタス
新ごぼう・エリシギ・柑橘類