

17.7/17

畑丸ごとセット

本日の野菜&果物

きゅうり	鎌倉	大平さん	南瓜 1/4	長崎	溝田さん
モロヘイヤ	鎌倉	大平さん	① ミニトマト	北海道	村上さん
			② オクラ	鎌倉	大平さん
トウモロコシ	千葉	森田さん	ブルーベリー	秦野	松浦さん

トウモロコシは殺虫1回、他は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

各地で気象災害が多発しています。集中豪雨で起こる山崩れや川の氾濫、市街地での冠水などなど、今やどこで気象災害が起きるかわからず、また、どこで起きても不思議ではなく、不安が募る日々。みなさん、いざという時の備えはできていますか…？水・食料は最低3日分の備蓄、簡易トイレや携帯ラジオや身の回り品、…まずは万が一の時の備えを…

さて、本日はキュウリのお届けです。畑の便りでもお伝えしていますが、大平さんの自信作、自根のキュウリです。自根…業界では「じこん」と呼んでいます。読んで字のごとし自分の根のことです。自分の根って、キュウリが自分の根で栽培されるのって当たり前じゃない…と思っていたところがどっこい…今のキュウリはキュウリの根ではなく、南瓜台木に接ぎ木をしてきゅうりを栽培するのがごく一般的です。

わざわざ南瓜台木に接ぎ木で栽培するにはいろいろな訳があります。病気対策も大きな理由です。夏のキュウリは病気にかかりやすく、接ぎ木のキュウリは耐病性に優れています。また、実に空洞ができにくくなり、食感がよくなることや、昔のキュウリは粉・業界用語でブルームと呼んでいます。粉が吹いてトゲがあるキュウリはあまり消費者受けがよくないようです。

粉は「農薬がかかっている」と勘違いされやすく、トゲは調理するとき邪魔で痛い、などで品種改良が進み、粉が吹いていないきゅうり・業界用語で「ブルームレス」、調理しやすいようにトゲがなく、色も鮮やかな緑色になり、少しくすんだような濃い緑色で、白い粉が吹き、とげとげしいキュウリは店頭から姿を消しつつあります。

こんなことを言うとお叱りを受けるかもしれませんが、私はキュウリが昔から大嫌いでした。あの味と独特のにおいがたまらなく嫌いで、昔、冷やし中華などを頼むときにはキュウリ抜きとお願いしていました。But エブリバディー・紳士淑女の皆様、戦後何十年、キュウリも変わりました。いつの間にか、気が付けばあの毒々しい香り…失礼これは私にとってです…は薄れ、色も鮮やかになり、触ると痛い！と声が出るようなとげも少なくなり、めでたし・めでたし…？

その消えつつある昔懐かしきブルームキュウリ・粉ふきキュウリ、本日お届けです。夏の味復活。昔懐かしきあの味・あの香りをどうぞお楽しみください。大平さんに感謝・感謝…かな…

7/24 お届け予定	7/31 お届け予定
ピーマン・枝豆・トマト又はミニトマト 葉ネギ又は小松菜・島バナナ	きゅうり・モロヘイヤ・南瓜 1/4 ししとう・桃