

17.9 / 12

畑の恵とあじふ

本日の野菜&果物

さつま芋(紅はるか) 鎌倉 大平さん トウモロコシ 新潟 小林さん
 トマト 北海道 俣野さん 鳥海茶豆 山形 渡辺さん
 りんご 長野 小坂さん

りんごは殺虫・殺菌各2回、他は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

蒸し暑くなったり涼しくなったりと、なんだかよくわからない天気の中。みなさ〜ん、お変わりございませんか〜?! 季節の変わり目、体調管理には十分ご注意くださいね〜♪

9月7日は二十四節気の「白露・はくろ」。暑さも少しずつ収まり始め、草花には朝露がつくようになるという意味があり、暑さの種類が変わったように感じられる季節です。また、この季節は大気が不安定になりやすく雨が降る日が多くなるといわれている季節ですが、こここのところ本当に晴天の日が少ないですね! その日照不足の影響で野菜が育ちません。

特に今・トマトがピンチです。よこいでお世話になっている岐阜の中家さんのトマトも日照不足による低温で生育が遅れ&虫の発生で収穫量が激減しています。また、9月より新たに取引を予定していた同じ岐阜の生産者の方も、日照不足&低温による生育不足で味も乗らず、自信をもって出荷できる状態ではない…と、一時休止状態となりました。一般市場でもトマトが品薄のようです。

そこで何とか、でっかい道・北海道の俣野さんと縁ができ、今回お届けと相成りました。北海道も順調な天気とはいいがたいですが、何とかトマトも生育、皆さんの栄養源にと育ちました。俣野さんのトマトは小粒ですが、しっかりとした味で、栽培方法も有機 JAS 認定です。小粒トマトも結構いけますので、でっかい道・北海道の味をお楽しみください。

お待たせしました。秋の味・さつま芋のお届けです。本日のさつま芋は鎌倉・大平さんの自信作「紅はるか」です。大平さんは今まで「紅あずま」という異品種のさつま芋を作っていたのですが、3~4年ほど前から種屋さんの勧めで「紅はるか」に変えました。

「紅はるか」響きがいい名前ですね。この名前の由来は、既存の他の品種より味も見栄えもはるかに優れている…ということから「紅はるか」という名前になったそうです。すごい自信の表れですね。確かに糖度も高く、舌触りもよく、食味もいいです。

本日のさつま芋は「掘りたて」です。掘りたてもそれなりにおいしいのですが、さつま芋は熟成させるとより味が乗り、旨味が強くなります。But 皆の衆、掘りたてのさつま芋は今の時季しか味わえません。同じさつま芋でも掘りたて・熟成と味の変化をお楽しみください。

9/19 お届け定

小松菜・秋ミョウガ・人参
にんにく・巨峰

9/26 お届け予定

ほうれん草・大根・南瓜 1/4・茶豆
島バナナ