

10/15(日) 鎌倉建長寺にて干菓子コンサートがあります。⇒ 詳しくは当店へ!!  
 出演 東儀 雅美・東儀 九十九・JAERV(イェルブ)の 皆さん

# 風の便り



October  October

ようやく涼しい季節になり、  
 チョコレート始まりました!  
 2017年10月前半号

発行元 オーガニックマートよこい

鎌倉市手広2-25-8 マリオンハウス1F

フリーダイヤル ヨコイサンヨーコー  
 ☎ 0467-38-1337 FAX 0120-4513-55

よこいさん

よろしかったらインスタ・フェイスブックにイネボタンをお願いします!

✉ ogm-4513@plum.plala.or.jp



Instagram Facebook twitter Blog にて情報発信中! オーガニックマートよこい で検索

## 連休のお知らせ

**10月22日(日)~10月24日(火)**

**上記の期間連休をいただきます。**

10月9日(月・祝)は営業します。

ご迷惑をおかけして申し訳ございません。月曜日・火曜日配達のお客様には改めてご連絡いたします。

## ダーデンチョコレート始まりました!

1897年創業フランスの老舗ダーデンのチョコレート始まりました。Agriculture Biologique(海外有機認証)取得  
 ペルー産のフェアトレードカカオ使用。

**全て 100g 税抜き価格 740円 ②~⑥は乳製品不使用**

- ① 【カカオ47%】アガベパウダー使用。カカオ成分 47%のミルクチョコレート(乳製品使用)
- ② 【カカオ70%】アガベパウダーを用いビターなチョコレート(乳製品不使用)
- ③ 【カカオ100%】酸味が少なく苦味もまろやか。カカオそのものを楽しみたい方へ
- ④ 【カカオ95%】カカオの豊かな風味と自家製カカオバターを使用。キビ砂糖の甘みのハイカカオチョコ。
- ⑤ 【カカオ64%】ココナッツシュガーを使用したダークチョコ。コクのある甘さのココナッツシュガーとカカオ、ヘーゼルナッツの組み合わせ
- ⑥ 【カカオ58%】アーモンドミルクを乳製品の代わりに使用し、ココナッツシュガーで甘さをつけました

- ①② アガベパウダー
- ③ きび砂糖
- ⑤⑥ ココナッツシュガー



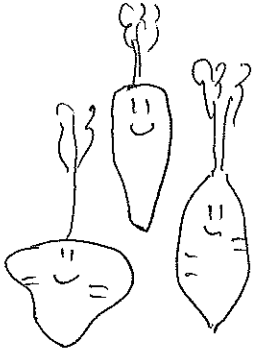
# 続・種の話色々編・いよいよ種に話になるのかな～!?

種の話  
3回目



よこいけいし

タイトルが種の話…なのにならば種の話になるの…と、お怒りの皆様、懲りずに種の話の続編です。いよいよ本題の種の話になるのかな…期待半分…半分も期待していない…こりやまた失礼しました。



まずは大根の話から…話はそれますが皆さん、おでんが一番売れるのはいつ頃だと思いますか？冬の寒い時季・一月か二月だと思われがちですが、ナ・なんと10月が一番売れるそうです。ビックリ!! おでんといえば大根は代表的な具材ですね。大根といえば三浦大根や練馬大根が有名です。桜島大根も忘れてはいけませんね。

さて、おのおの方、いつの頃からか大根の首は青いのが当たり前になりました。当初は青首大根と呼んでいましたが、今ではわざわざ青首といわなくても大根の首は青いのが当たり前前田のクラッカー! 大根は欧米の種苗会社のカタログでも「Daikon」と表記されているぐらい日本で独自に進化した、日本を代表する野菜です。



お、すぐで  
首が少し  
青い大根



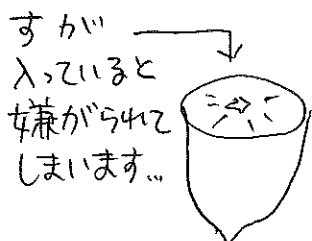
ぶくらくと  
中央が  
太くなっ  
ている  
だいこん。

地中海沿岸が原産地で、中国を経由して日本の弥生時代に渡来したそうです。文献では江戸時代には大根の固定種が流通していたそうで、桜島大根や守口大根は江戸時代に生まれたようです。その後、明治に練馬大根や三浦大根が生まれました。そのほかにもその土地独特の大根が生まれ、日本を代表する野菜になりました。

今はこのような特徴ある大根はなかなかお目にかかれなくなりましたね。様々な理由があるのですが、需要がなくなったというのが大きな理由では…と思います。生活様式が変わり野菜の選び方も大きく変わりました。核家族化が進み、太く・大きく・多少の辛みのある大根は敬遠されるようになり、甘く・小さめの大根が好まれるようになりました。



最近では  
ミニサイズの  
だいこんが  
人気

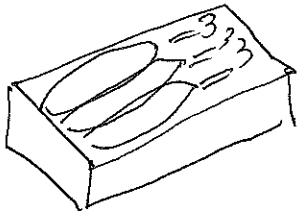


すかい  
入っていると  
嫌がらな  
くします…

また、在来種・固定種の大根はすが入りやすく、トウも立ちやすく、畑に長く置けません。大根の肌もツルツルの美肌というよりザラザラとした感じで手触り感が多少違います。

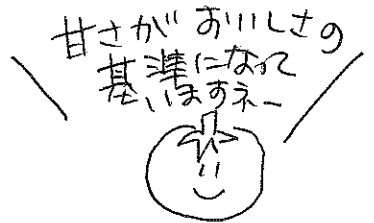
大根の状況が大きく変わったのは、1974年に発表されたF1青首大根の「耐病総太り」です。固定種の硬くて辛い（煮ると甘くなる）大根と違って、甘く柔らかくみずみずしく、通常3ヵ月程度かかって大きくなるのに、2ヵ月位で成長し、畑に置いてもスが入らず、栽培しやすい大根が登場しました。

出荷用の箱に合わせた大きさが主流となります。



しかしこの大根は形がそろいにくく、均一性に欠ける…という欠点がありましたが、その後出荷用箱にもきちんと入り、形もきれいな青首大根に改良され、現在に至っています。たかが大根・されど大根で、一本の大根にもそれなりに歴史があります。

ところで皆様方、最近のトマトは甘くてジューシで、空洞がなく、食べやすくなっている…と思いませんか…？今どきトマトに塩や砂糖をかけ食べている人はほとんどいないのでは…私が幼い頃は父親がよくトマトに砂糖や塩をつけ食べているのを見ました。



種によって  
トマトは  
いいところどりの  
品種が  
いろいろ生まれました。

そんな時代も…♪butエブリバディー、今のトマトは甘く・実に空洞がなく、柔らかく赤いトマトが主流になりました。ハウス・露地という栽培方法の違いもありますが、味・形の変化の多くの訳は品種・種の変化です。

トマトの変化をもたらしたのも種です。私がこの仕事に就いたのは26年ほど前でしたが、その頃「桃太郎」という品種のトマトが一大旋風を巻き起こしていました。皆さんが店頭で見るトマトの色は赤く、青色のトマトはあまり見ることがないと思います。



桃太郎  
トマトの  
誕生は  
トマト界の  
革命でした！

種の話はあまりにも  
奥深く…話がそれて  
またまた次回へと  
続きます

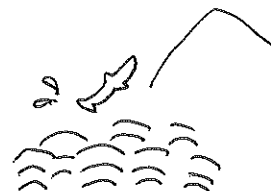


多分畑で熟してから出荷しているから赤く色づいているのかな…と思いがちですが、実は以前は(今も一部あるかな?) まだ青い状態で収穫し出荷していました。なぜ・何故…赤く熟した状態で出荷しますと運送中に傷んでしまうからです。えっ、野菜なのにギョギョ…(またまた親父ギャグで失礼)。あれまー、またまた中途半端なお伝え方を…またまた続くかな…いい加減にしない！

別紙・山陰味自慢のチラシ特別セールですよ～♪  
 山陰の海の幸・そばなどのまいごつつお～♪  
 秋の特別企画10%割引でのご案内で～す♪

📖 チラシの 注文はオーガニックマーケットよこいへどうぞ！

やってきました食欲の秋が…！さあ～美味しいご馳走をおなか一杯食べるぞ～！と、準備態勢OKの貴方に、とっても魅力的なご案内です。  
 別紙ご案内のチラシ「山陰味自慢」の品々が10月14日(土)18時ご注文分迄の10%割引セールです。頼み忘れがないようにご注意くださいぞ♪



のどぐろの開き  
 これはぜひたい  
 っ！おいしい一品  
 ですネ

山陰といえば何といっても「のどぐろ」が有名です。有名テニスプレイヤーの一言から爆発的な人気者になりましたが、職人が丁寧に仕上げた「のどぐろの干物」この逸品ははずせないですね！おっと、「のどぐろ入り天ぷら」もこれからの時季にはピッタリ。贅沢におでんにもいいですね～♪なにを言う・早見優…そのままわさび醤油で味わうこれが本道…どっちでもおいしい！

山陰・境港といえば紅ズワイガニ…その紅ズワイガニをホワイトソースにした「紅ズワイガニの本格グラタン」これは…食す価値あるのでは…ぜひともお試しを♪お試しいただきたいものばかりなので・こまっちゃうな～♪この機会に思い切って少し贅沢をしちゃいましょう！「かに甲羅ちらし寿司」「サザエごはんの素」も…！おいおい、堺港いわし日和を忘れちゃいけないよ。お湯で温めるだけで絶妙のいわしが味わえるよ、手間かからずでいいですよ～♪



ただ今  
 日本では  
 イカが不漁  
 貴重なのびす



イカ大好物のわたくしは最近のイカの不漁を心配しております。「漁師風いかの醤油漬け」や「するめいかソーメン」などはのどぐろではなく、喉から手が出るほど・よだれだらだらものです。イカはこれから不漁による値上がりが予想されています。今のうちに存分に食べちゃいましょう♪イカとともに好物はイワシにアジ。アジフライ・いわしフライはいの一番にたのまなきゃ！やはり日本海の魚は魅力的！

注文を頂いてからお届けに1週間程かかります。

チラシを  
 ごらん下さい



チラシを見ると美味しそうながちそうばかり＝まいごつつお…え～い、面倒だ、チラシの商品全部頼んじゃえ！お～まい、神様・凄く正しい決断です。その決断は幸せを呼びますよ～♪