

18.1/9

紐丸ごとおまつ

本日の野菜&果物

| | | | | | |
|-------------|----|------|-------|----|------|
| 秋じゃが(ニシユタカ) | 長崎 | 田口さん | 人参 | 長崎 | 堀さん |
| 南瓜 1/4 | 愛媛 | 赤坂さん | キャベツ | 三浦 | 長嶋さん |
| 雪室サラダ大根 | 新潟 | 飯塚さん | ブナシメジ | 新潟 | 片山さん |
| りんご | 長野 | 小坂さん | | | |

人参・じゃが芋は殺虫1回、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

迎春

今年もよろしくお願ひします

みなさ〜ん、お正月はいかだお過ごしでしたか〜？のんびんだらりと寝正月の方や、挨拶回りなどで忙しく過ごされた方など、新年ならではの時空は独特のものでやはりいいものですね。よこいでも一週間の骨休めの時間をいただき、スタッフ一同気持ちも新たに再稼働で〜す！こちらの再稼働は気合充実、今年もやるぞ〜！！

さて、本日は長崎より秋じゃが・ニシユタカのお届けです。春のじゃがいもは「新じゃが」という冠がついて人気もありますが、なぜか秋のじゃがいもは何となくスルーされ、あまり注目もされません。Why ジャパニーズ…？秋も立派な新物なのですが…

ニシユタカは1970(昭和45)年に長崎県にある農林試験場において、外観・食味共にすぐれた暖地向き品種の「デジマ」に多収性の「長系65号」を交配し、生まれた実生から選抜育成された品種です。1978(昭和53)年に「馬鈴薯農林23号」として登録され、西南暖地に適する豊産種ということで「ニシユタカ」と命名されたそうです。

肉質は粘質で、茹でたりホイルで包み焼きにしてジャガバターにしてみるとホクホク感が無く、あまり美味しいとは言えません。炒め物などに使う場合は下茹でしてからの方が美味しく仕上がります。茹でた後にサラダにして食べるとグットな味になります。また、粘質で少々煮ても崩れにくいのでシチューやカレーの具にばっちり向きと向いています。

昨年は10月の連続台風で地場野菜も大被害を受け、いまだにその影響は続いています、今年はどうなるのでしょうか…？お天気の神様もご機嫌を直し、季節に合った天候になるように…やはり春夏秋冬、四季があり、それぞれの時季の食べ物を頂ける…こんな幸せなことはありません。お天気の神様、今年もよろしくお願ひします。

1/16 お届け予定

小松菜・舞茸・ブロッコリー・長ネギ
レタス又はリーフタス・さつま芋・柑橘類

1/23 お届け予定

ほうれん草・雪下人参・キャベツ・大根
エリンギ・りんご・お楽しみ