

畑丸ごとおまつり

本日の野菜&果物

ほうれん草	三浦	長嶋さん	雪下人参	新潟	小林さん
大根	三浦	長嶋さん	じゃが芋(デジマ)	戸塚	岡本さん
キャベツ	三浦	長嶋さん	干し柿	長野	小坂さん

本日の野菜・果物は栽培中農薬・化学肥料は使用していません

20日(土)は二十四節気では大寒でした。大寒は一年で一番寒さが厳しい時季といわれている頃、みなさ～ん、お変わりありませんか～?! 風邪にはご注意くださいね～♪

本日は長野の小坂さんより真冬の贈り物「干し柿」のお届けです。干し柿というと冬～という感じがし、農家の軒先で柿を干す絵が頭の中でわいてきます。季節を感じる日本の食べ物といえますね。

干し柿は皆様ご存じのように渋柿を1～2ヶ月天日干しして作られます。そうなのです、あらためていうのも何なんのですが、実が付き、実を収穫し、それから1～2か月と、なが～い月日を経て皆さんの貴重な栄養源となります。そのなが～い期間、あらゆる苦難を耐え忍ばなければなりません。

そこで実を収穫する前の農薬散布がまずは気になるところです。一般的な柿はここで終了…となるのですが、干し柿はここからまた1.2か月、寒気为天日干しにされ、風雨に耐えなければなりません。当然のことかもしれませんが、天日干しして時間が経過してくると徐々に黒ずんで、見た目的にはあまりよろしくない姿になります。それは困った…いや～まずい!

そんな・こんなで何か手を打たなければ…そこでどうするかというと、二酸化硫黄を散布します。二酸化硫黄とは亜硫酸塩の一つでもあり、火山ガスなどにも含まれている有毒ガスです。えっ、有毒ガス…ビックリ仰天…何を驚いているのですかエブリバディー、健康飲料と親しまれているワインにも亜硫酸塩という表記で、二酸化硫黄が使われています。で、問題はここからですが、ワインの場合は1kgにつき0,035g以上の使用は禁止されています。ワインには主に酸化防止の目的で使用されますが、干し柿には漂白を目的として使われます。しかし、干し柿などの乾燥果実に関しては2gまで許可されています。ワインの5倍以上の量を使っても許されるんですね。見た目がどうしても悪くなってしまうので、二酸化硫黄を使用しない市販の干し柿はほぼとないといってよいでしょう。

小坂さんの干し柿は…ご安心ください。不使用です。で、見た目の悪さはお許しを…♪

1/29 お届け予定	2/5 お届け予定
小松菜・ブロッコリー・ブナシメジ・柑橘類 リーフレタス又はレタス・ミニトマト又はトマト	ほうれん草・ブロッコリー・エリンギ キャベツ・りんご・お楽しみ