

18.2/5

みなさんで食べてください

本日の野菜&果物

キャベツ	三浦	長嶋さん	冬菜	新潟	永井さん
ほうれん草	三浦	長嶋さん	エリンギ	長野	筒井さん
ごぼう	宮崎	中井さん	りんご	長野	小坂さん

① ミナノスイート ② 信州名産

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

4日は立春…暦の上では春ですが、寒いですね～！風邪やインフルエンザが猛威を振るっています。みなさん、体調管理には十分ご注意くださいね♪

しかし皆さん、今年の寒波は異常ですね。と言いたいところですが、近年はこと気象に関しては異常続きで年々そのレベルが上がっているような気がするのは私だけ…(懐かしき、忘れ去れたギャグで失礼)

先日も三浦の長嶋さんと話をしていたところ「40年以上三浦に住んでいますが、三浦でこんな寒さを経験するのは初めて。今までも寒い日もありますが、長続きせず、すぐに暖かくなるのですが、今年は寒い日が続き本当に参ります。大根を洗う手も震えます」と言っていました。

寒さ・気温の影響も大きいですが、今年の農作物に大きな影響を与えたのは昨年10月の二週連続の台風です。それに加えてこの寒波、この影響がづ～っと尾を引いています。毎度申し上げていますが、農作物はお天気次第、もしこのような気象受験が続くと野菜の価格は高騰し、高値安定になるかもしれません。そうならないことを願っていますが…

さて、本日は雪国・新潟より「冬菜(とうな)」のお届けです。冬菜・またの名を女池菜(めいけな)とも呼び、新潟の伝統的な冬野菜です。な～るほど、冬の菜っ葉だから「冬菜」か…と、うなずける名前ですが、ちょっと待ってくださ～い。冬菜の名前の由来はもう一つあり、冬菜は小松菜などと同じ「アブラナ科」に属します。そこで皆さん「トウがたつ」という言葉をご存じだと思いますが、野菜の場合はよく「とうがたつ」という言葉を使います。

「トウがたつ」というとあまりいいイメージではありませんが、小松菜などの「とう」は青臭みがなく、独特の歯ごたえがあり、またわずかなほろ苦さとともに、気持ちよい甘さが特徴です。冬菜の甘みは、新潟県の厳しい冬を乗り切るために冬菜が耐寒性を高めようと「とう」を葉に貯えることから生まれたもので、まさに新潟の厳しい冬の寒さが生んだ伝統野菜と言えます。おひたしや胡麻油炒め、冬菜のおにぎりなどもお勧めです。厳しい冬が生んだ新潟の伝統野菜をどうぞお楽しみください。

2/12 お届け予定

長ネギ・ブロッコリー・大根・小松菜
レタス又はリーフレタス・雪下人参・柑橘類

2/19 お届け予定

ほうれん草・キャベツ・舞茸・ブナシメジ
パクチー・里芋・柑橘類

新潟の飯塚さんより「みなさんで食べてください」と、サラダ大根が送られてきました。雪室で熟成されたサラダ大根です。シャキシャキ感と、雪室で熟成された味をお楽しみください