

伊予柑と雪室

本日の野菜&果物

ブロッコリー	三浦	長嶋さん	長ネギ	鎌倉	大平さん
大根	三浦	長嶋さん	小松菜	戸塚	岡本さん
カールレタス	三浦	長嶋さん	雪室人参	新潟	飯塚さん
伊予柑	愛媛	宇都宮さん			

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

そろそろ寒さも峠を越し、早咲きの桜の便りが聞こえてく～る…頃かな～などと、淡い期待を抱く今日この頃、みなさ～ん、お変わりありませんか～!? 相変わらず風邪やインフルエンザが猛威を振っています。体調管理には十分ご注意くださいね～♪

本日は新潟・飯塚さんより「雪室人参」のお届けです。雪下人参は文字通り雪の下で越冬し、旨味を熟成した人参ですが、「雪室人参」は収穫した人参を雪室で貯蔵し、熟成させた人参です。飯塚さんは十数年前より独自の「雪室」を作り「人参」「じゃがいも」「大根」などを収穫し、「雪室」に貯蔵・熟成しています。

野菜は鮮度勝負! という面もあり、収穫されてから日が浅いものが好まれますが、野菜の性質を利用し貯蔵・熟成した雪国ならではの野菜もこの時季の楽しみの一つでもあります。収穫したばかりの鮮度バリバリの野菜はシャキシャキ感も相まって楽しみの一つでもあります。わざわざ貯蔵・熟成させた野菜もしみいる・ふか～い味わいが楽しめ、野菜のさらなる味わい方の一つとして楽しめます。雪室でじっくりと熟成させた雪国の味をお楽しみください。

冬…と言えば柑橘類がおいしい季節です。本日は「伊予柑」のお届けです。伊予柑というと伊予…愛媛とつながり、愛媛が発祥の地と思いがちになりますが、明治時代に山口県で発見されたのが起源といわれています。しかしながら愛媛の生産が盛んなことから伊予の国にちなんで伊予柑と呼ぶようになったそうです。なぜ愛媛で盛んに栽培されたのかは定かな理由は分かりませんが、温暖な気候・浜風などなどが伊予柑の栽培にぴったりだったのでしょうかね♪

伊予柑は例年ですと12月から1月にかけて収穫し、倉庫で数週間か1か月ほど貯蔵して、酸味が抜け、まろやかな風味に仕上げ1月頃から出荷するのですが、今年は陽気の加減で1か月遅れました。近年の気候変動の影響で伊予柑の収穫期が雪も降りやすい時季と重なり、寒害・雪害を気にしながらの栽培となっています。柑橘類も気候変動の影響を受け収穫量が不安定になり、生産者の皆さんも先行きに少々不安を感じているようです。

2/20 お届け予定

ほうれん草・キャベツ・ブナシメジ
トマト・里芋・りんご

2/27 お届け予定

小松菜・ブロッコリー・さつまいも・
雪下人参・舞茸・柑橘類・お楽しみ