

畑丸ごとおまつり

本日の野菜&果物

春キャベツ	三浦	長嶋さん	絹さや	栄区	矢島さん
サニーレタス	鎌倉	大平さん	じゃが芋(男爵)	北海道	内海さん
ほうれん草	奈良	田中さん	ナス	高知	弥生さん
キュウリ	和歌山	田中さん	甘夏	熊本	大澤さん

ナスは殺虫・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

今更ながらかもしれませんが…陽が伸びましたね〜♪夕方5時になっても明るくなり、えっ、もう5時という感じです。気温も多少安定してきましたが、このところPM2.5の数値が高くなってきていますので、みなさ〜ん、お出かけの際にご注意くださいね〜♪

さて、柑橘類の種類も少なくなりつつある昨今、本日の柑橘は「甘夏みかん」のお届けです。一般的に甘夏みかん…略して「甘夏」は12月末に収穫するものが多いのですが、大澤さんの甘夏はあま〜く、甘夏独特の酸味を抑え、美味しく食べやすくするために木で完熟させます。本日お届けの甘夏は4月に収穫したものですので、一番おいしい時季の甘夏…と、生産者の大澤さんは自負しています。

続きまして本日は北海道・内海さんの今季最後の「じゃが芋・男爵」のお届けです。昨年の初秋より長い間お世話になりましたが、本当に最後の最後になりました。早いところではもう新じゃが芋の収穫が始まっていますが、よこいでは5月14日から長崎有機農業研究会の皆さんの新じゃがのお届けとなります。

新じゃがは新じゃがの楽しみ方・ひねじゃがはひねじゃがの楽しみ方がありますが、好みや品種の違いもありますが、じい〜と長い冬を耐え、熟成された男爵芋の味はこの時季にしか味わえない逸品だと思います。男爵芋の特徴は果肉が白っぽく粉質で、加熱するとホクホクした食感が楽しめ、これぞジャガイモと感じさせてくれる香りがありますが、粉質が強いため、ホクホクした食感に仕上がるのでジャガバターでお馴染みのベークドポテトやフライドポテト、茹でて潰してポテトサラダやコロケなどに適しています。逆に煮ると崩れやすいのでご注意ください。

雪国ではわざわざ雪室にじゃがいもを入れて保存・熟成、ゆっくりと旨みを凝縮させ出荷する、ということも行っています。取りたての新鮮なじゃが芋を味わえるのも幸せなことです、熟成させ、旨味をたっぷり含んだ男爵芋を食べられる…結構幸せな生活感を味わえる…かな♪

5/7お届け予定

休みです

5/14お届け予定

新じゃが・ブロッコリー・小松菜
春人参・いんげん・柑橘類

天候の影響で次回お届けに変更が生じる時もあります。予めご了承のほどよろしく願い申し上げます