

火	水	木	金	土
1/12	13	14	15	16
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 松井堂パン		くりちゃん 魚市
19	20	21	22	23
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		
26	27	28	29	30
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		
2/2	3	4	5	6
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		野菜・とうふ 牛乳・味輝パン		18:00~ 味噌仕込会
9	10	11	12	13
野菜・とうふ 牛乳・味輝パン	寧楽のペーコン ソーセージも入荷	休み (建国記念日)		

2月6日は都合により17:00閉店とさせていただきます。ご了解下さいませ。

- お野菜は毎週火・木曜日に入荷しています。
- 現在扱っている農家の皆さんの野菜の栽培方法ですが、基本は無農薬・無化学肥料、農薬のみは国の有機JAS法で使用が許可されているものを使う場合があります。
- きのこ類（毎週火曜に入荷）農薬や殺菌剤をできる限り使っていない、安心でおいしい菌床栽培のきのこです。
- 冷蔵品 ○大桃豆腐（毎週火曜・木曜に入荷） ○下仁田納豆（毎週火曜に入荷）
○乳製品・木次乳業（毎週火曜に入荷）
- パン ○味輝（毎週火曜入荷） ○松井堂（毎週木曜日入荷）

★情報メール配信サービスをご利用下さい★
ご希望の方にはメールにて入荷情報を週2回ほどお知らせいたします。
エコマルブログ(アドレスは表紙参照)の中のカテゴリーの「情報メール配信希望の方へ」からご登録をお願いします。もちろん、店頭でも登録承りますので、お気軽にどうぞ。



店長が訪れた生産者さんをご紹介しますコーナー

生産者訪問記

長野県の果物農家
林檎屋の木下さんをお訪ねしました

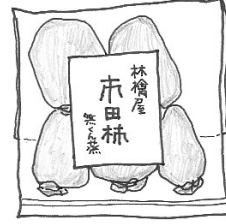


昔から干し柿が大好きだった。それもしつかりした食感の市田柿。おそらく母親の影響だろう。実はエコマル開店当時から、無くん蒸の美味しい市田柿を探していた。そして二年前の二月、名古屋のとある朝市を物色していたとき、それはあった。小さいテーブルには市田柿がたくさん、それも無くん蒸のもの。ようやく出会えた感動に思わず小躍り。林檎屋(りんごや)という屋号で家族四人で楽しそうに店を出していたのが木下さんだった。

中央高速で諏訪まで行き、南アルプスを左に見ながら山を越え、峠を越え、長野県・南信州に入る。南信州というところ、ついソノスカツ井を想起してしまうが、りんごや梨・柿といった果物の栽培が盛んなところだ。そして木下さんのいる下伊那は冬の寒さと晴れる日が多いこと、天竜川からの川霧があることで、昔から品質のよい干し柿ができ、それは「市田柿」として全国的にも超有名。さて、初めてお会いしてから二年が経ったが、昨年十一月にお邪魔してきた。雲ひとつない秋晴れの青空。「ちょうど今日から柿の収穫です」ということなので、柿の収穫を少々手

伝わせてもらった。スピードは木下さんの三割減。しかし、ちよとの時間でも話を聞くだけでなく、畑で作業させてもらうことで、その作物との距離や共感がグッと近くなる、と思う。なので、大抵どこに行っても無理やりにも何かやらせてもらっている。木下さんは果樹農家の両親のもとに育った。今は独立して減農薬のりんご柿の栽培及び、干し柿をつくっている。しかし果樹の減農薬栽培は大変だ。野菜の場合は、栽培し収穫が終わると、リセットされてまた新しい種をまいてということになるが、果樹は何十年の生が終わるまで同じところを動けない。だから虫や菌の害をそのままにしておく、ボディブローのように効いて、だんだん樹自体の力が落ちていってしまう。そういうリスクを抱えながらも、木下さんは果敢にも減農薬に挑む。りんごは一般に比べ約87%減、柿は50%前後の農薬を減らしている。りんごは経年のボディブローがかなり効いているように、苦戦中。柿は充実した実がよく成っていて、比較的よいようだ。流通している大半の干し柿は褐変を防ぎ白さを保つことと、カビ防止のために二酸化硫黄(別名・亜硫酸ガス)

を使っている。柿の皮をむいて干した後、下から粒状の硫黄を燃やして、その煙でもって柿を燻すのだ。一軒一軒が使う量は多くないが、二酸化硫黄は環境面では酸性雨の一因だったり、健康面では特に気管支系によくない。木下さんは環境・健康の両面を考えた、硫黄を使わない干し柿作りを選択した。使わないでいいじゃないかと聞くと、「基本的には天候まかせ」と言う。干し始めてから仕上がるまでの天候が乾燥していればOK。でもこの冬は干し始めに雨が多かったので、湿度が高く、1/3ほどカビが出てしまったようだ。大変ですね。干し柿はくん蒸しないほうが美味しい」と木下さんは言う。くん蒸するとやや果肉が硬くなったりするが、しないと、もっちりとした食感で、よりきめ細かな粉がふくむのだ。年が明けて、ようやく干し柿が届いた。実はたっぷりとした充実感にあふれ、ひとかじりするともちもち、そして表面の粉が心地よく溶けていく。あく、なんてうまいんだらう。



150g/¥680 販売中♪