

産地情報おぼえがき



産地の直近の情報をお伝えします
(11月3日現在)

●伊藤農園(北海道・常呂郡)
無農薬・無施肥栽培

▼じゃが芋(キタアカリ)、人参、南瓜を送っていたでいます。玉ねぎは以前ご説明したように、今年是不作のため当店では扱いません。ご了解ください(涙)。

●矢作農場(北海道・網走郡)
有機栽培

▼美幌のうれしば農園の渋谷さんから紹介いただいた矢作さんの玉ねぎを今年は扱わせていただいています。あと、有機栽培のにんにくも合わせて送っていたできました。

●中西農園(北海道・常呂郡)
無農薬・無施肥栽培

▼ごぼうが始まりました。今年もとても美味しいです♪
▼長芋が十一月後半あたりから出荷の見込みです。

●うれしば農園(北海道・斜里郡)
無農薬・無化学肥料

▼基本的にはそろそろ終了です。三月〜十月まで約八か月お世話になりました。また来春から出荷が始まる見込みです。

●藤田至善農園(栃木・益子町)
無農薬・無施肥栽培

▼じゃが芋「とうや」。十分な量があるとのことでしたが、申し訳ありません終了とのことです。こがねまるはおそらく来年二月くらいまではある見込みです。

▼秋の葉物類がだんだん出そろい始めてきました。現在出荷中のものは、「小松菜」、「水菜」、「ほうれん草」、「白菜」。

▼これから十一月頃から、「しろ菜」、「十一月十日頃から、「大根」、「かぶが始まる見込みです。その少し後から「壬生菜」、「かつお菜」、「紅芯大根」を予定。その他に「聖護院かぶ」が十二月半ば、「タケノコ芋」が十二月入ってから出る見込みです。

▼ほうれん草は年を越して、おそらく二月まではあると思えます。ものすごく甘くなります♪

▼白菜は一月にも出荷可能の見込みです。他の葉物類はがんばって年末まであるかといったところです。

▼九条ねぎは当初、十一月頭からの出荷を見込んでいましたが遅れています。十一月中旬以降になる模様です。赤ねぎは出荷タイミング未定。一本ねぎは今年はお用意できない見込みです。

●瀬山農園(埼玉・本庄市)
有機栽培

▼今年には気象を観た上で、あえて秋冬野菜の作付けを遅らせているとのこと、スロースタートのようです。

▼十一月半ばくらいから、「春菊」、「大根」、「ほうれん草」。十二月半ばくらいから「長ねぎ」、「キャベツ」、「ブロッコリー」を予定しています。

●いが野の農園(三重・伊賀市)
無農薬・無施肥栽培

▼伏見甘長とうがらしをラストに夏野菜が終了。夏に蒔いた葉物がどんどん出ています。ただ、まだ気温が高い日もあるのです。蝶や蛾の幼虫たちがモリモリと葉っぱを食べることもあるようです。皆さんにお届けの際には、こちらでチエック(いも虫を発見・捕獲し、葉物を洗ったりします)してはいますが、見逃してしまつた場合もあるかもしれません。

▼現在出荷中の野菜は、春菊、壬生菜、細ねぎ、三重なばな、わさび菜、ルッコラ、ラディッシュ、サニーレタス等です。

●豊和ファーム(三重・鈴鹿市)
無農薬・無施肥栽培

▼当分は里芋一本です。

●GOEN農場(岐阜・加茂郡)
無農薬・無施肥栽培

▼今年も「紫さつま芋」、「蜜芋」が十一月頭から始まります!

●林檎屋(長野・下伊那郡)
減農薬・無化学肥料栽培

▼十一月下旬から「ふじ」が出荷される予定です。
▼干し柿(市田柿)用の柿の収穫はもうすぐ。あの美味しい干し柿は十二月末出荷予定♪ 天候を祈ります。

●岡久ファーム(愛媛県・宇和島市)
無農薬・無化学肥料栽培

▼キウイの「おかキウレッド」という品種を販売中です。切ると真ん中に赤い部分があります。完熟すれば酸味がほとんどなく、

かなりの高糖度。収穫してからの追熟も比較的早いいため、すぐに食べられます。このキウイ、ヨーグルトととってもよく合います!ぜひお試しを。

▼主力品種「ハイワード」は十一月の頭くらいから収穫予定。出荷は十一月中です。

●新米(コシヒカリ)も販売中♪

●大久保農園(愛媛県・宇和島市)
有機栽培及び減農薬栽培

▼グリーンレモンが年内まで出荷。年明け位から黄色に色づいたレモンの出荷が始まります。

●吉田よしさん(熊本・球磨郡)
無農薬・無施肥栽培

▼今現在は野菜の出荷がありません。育て中です。
▼イチゴの生育スピードが若干早いようなので、順調にいけば十二月半ばくらいからイチゴが始まるかもしれません。

●豊永佐代子さん(熊本・球磨郡)
無農薬・無施肥栽培

▼生姜はまだあるようなので、随時入荷します。
▼菌床栽培の生しいたけも十一月中には始まる見込みです。

●吉田勝也さん(熊本・球磨郡)
無農薬・無施肥栽培

▼現在、早生みかんの「さやか」を送つてもらいます。温州みかんは年内中には出荷されます。

以上です(弘)

ごぼうが美味しい! 掘たての秋のごぼうが入荷しました。

～北海道訓子府の中西農園の無肥料栽培ごぼう～
皮ごと食べるごぼうだから、安心して安全なものを作りたい、という思いから無農薬で栽培している中西さん。さらに、たい肥や肥料を使わず無肥料栽培。そのせいか、ごぼう特有の泥臭さがなく、なんとも良い香りがします。ごぼうは糖度が高い野菜ですが、エグミで隠されていて、あまり甘みを感じることはありませんが、中西さんのごぼうはエグミが少ないためか、甘みが際立ち、「ごぼうって甘い!」とちょっとびっくり。もし、ごぼうが苦手なお子様(もちろん大人も)がいら

たら、ぜひお試しください。ごぼうは皮にこそ旨み、香り、栄養があります。どうぞ、安心してお召し上がりください。

『ごぼうのアヒージョ』

油と相性が良いごぼう。同じく北海道産のにんにく、かぼちゃも入れて秋の収穫の恵みを頂きます。
かぼちゃ150gをスライス、ごぼう中1/2本を4cm位のブツ切り、ラディッシュ4個、にんにくのみじん切り大さじ1、唐辛子1本種を取って輪切り、塩小さじ1/2、オリーブオイル1/2カップを鍋に入れ蓋をして、中火で煮る。(10～15分くらい)
ごぼうの美味しさを丸ごと堪能できます。
野菜だけでも十分美味しいです。ぜひお試しください!

