

うれしい・たのしい・ありがたいものをお伝えする



エコマル通信

発行元 エコマルシェ

豊島区西池袋5-12-3

TEL: 070-6563-6095

FAX: 03-3971-1769

E-mail: mail@ecomaru.info

ホームページ www.ecomaru.info

ブログ <http://ecomarche.cocolog-nifty.com/blog/>

ツイッター [ecomaru_info](https://twitter.com/ecomaru_info)

Facebookページ <http://www.facebook.com/ecomaru> 「出汁取り教室」のFacebookページ <http://www.facebook.com/dashitori>

林檎屋さんの市田柿



今期もなんとか年末に第一便が到着。正月の食卓に市田柿が彩りを添えてくれた。そんな市田柿との蜜月の時間はいつも瞬く間に過ぎていく。林檎屋の木下さんにおそろのおそろ「あとの位？」と聞くと、「一月いっぱいはあるけど、後はウーンどうだろう...」とのこと。別れの時が近づいている。悔いなきように食べ取めよう。

市田柿好きの私が、無煙蒸の市田柿を探し求め、二〇〇八年に林檎屋の木下さんと出会って以来、もうシーズンになる。木下さんは屋号の林檎屋が示すように、りんご農家である。しかしあまりにも果敢に減農薬に挑戦しているため、毎年病虫害のリスクには悩まされ、りんごが豊作とは言い難い。農薬の使用はりんごに関しては一般に比べ約70%減。使用が少なくすることで、クモたちは元気に繁殖して、いわゆる害虫を食べてくれている。苦勞しつつも年々確実によい方向に向かっているのが朗報である。

柿はほっといても成るものと思われがちだが、実はそうではない。以前、他の農家で無農薬に挑戦したらその年の収穫はほぼゼロになったという話を聞いたが、それほど病害虫に弱い面がある。林檎屋では今年も農薬を四成分使った。でも四成分と有機JASで使用が認めら

れているものなので、安全度は高い。あと、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。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。

また、硫黄を使わないでいったいどうやってカビなどを防止しているかと聞くと「観察して状態をよく見る」と、「カビが発生している柿はすぐさま取り除くこと」、「天候とにらめっこして、干すタイミング・取り込むタイミングを見定めること」だと言う。干し始めてから仕上がるまでの天候が乾燥していればベスト。かつてこの辺りは、天龍川の川霧が朝に出て、日中は冷涼で乾燥気味な気候だった。

木下さんは環境・健康・味の面を考えて、硫黄を使わない干し柿作りをしている。「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、もちもちとした食感で、よりきめ細かな粉がふくんだ。

そんな干し柿にとつて都合のよい状況があったからこそ、大きな産地になつたようだが、それは昔のこと。今は毎年読めない気候で苦勞している。

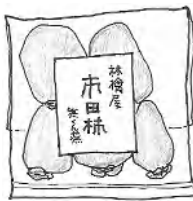
柿は十一月頭に収穫し、すだれのよう吊るし、順次干していく。今期は十一月、十二月と雨が多く、結構カビでやられてしまったよう。ただ後半はむしろ乾燥気味になり、例年よりやや固めに仕上がってしまったと、反省しきりの様子です。なので、固めものは、林檎屋的には100%の状態でないということ。値段を下げて納品させていただいてます。それでも十分美味しいのですが、それは木下さんの矜持なのです。

さて、林檎屋さんの市田柿の季節もあと少し。リピーターの方も、まだの方もどうぞご賞味くださいませ♪

★市田柿のこんな食べ方もまた幸せです

市田柿バター

最近流行っている(?)らしい干し柿のバターサンド。楽天では「市田柿ミルフィーユ」として販売されている。お取り寄せしなくても、自分で簡単に作れます。市田柿のヘタを取り、半分に割ってバターを挟むだけ。所要時間は2分くらいです。こんな簡単なことですが、お酒にあう、お茶にあう、と喜ばれています。市田柿もバターも貴重なので、「すごく贅沢！」とも言われますが、ケーキを買うより安いし、健康度が高い一品です。お試しください。



540円(150g/5〜6個入)※固め

～イベントなどのお知らせ(会場はいずれも当店)～

- 2/7(土)10:00～12:00 「出汁取り教室」
- 2/8(日)午前中予定 「百人一首大会」
大人になるとなかなかやる機会のない百人一首。昔を思い出して素人同士が集まってカルタ大会のようなものを企画しています。
- 2/28(土)13:00～15:00 「みそ仕込会」
- 3/1(日)10:00～13:00位 「にしいけキッチン」
参加者みんなで、当日何を作るか考えて、作って、食べてというイベントを企画してみました。
- 3/7(土)10:00～12:00 「出汁取り教室」

※いずれも詳細はブログやフェイスブックページをご覧ください。

エコ丸見聞録



▼つい先日、巷で話題となっていた映画「カンタテイモール」を観てきた。東南アジアに浮かぶ島、東ティモールが独立までに舐めた辛酸の歴史とそれを受け止め、生きている人々のドキュメンタリー。100万ほどの人口の内、インドネシア政府の弾圧により20万人が虐殺された。▼弾圧の時代、国連のインドネシア政府への制裁決議に、日本はNOといい、インドネシア経済援助をしていた。日本のメディアは当時そのことを積極的に報道せず、あまり関心を持たれなかった。その事実を映画を観て初めて知り、愕然とした。翻って、今現在沖縄では辺野古基地を巡って、市民と県警が衝突している。そのことを在京大手メディアはあまり伝えない。▼社会学者の宮台真司がいう「巨大なフィクションの繭(まゆ)」の中にいる我々。破らねば