

いつもありがとうございます。

W11 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

・じゃがいもの入り数が 25 ⇒ 24 P に変更になります。

たびたび、恐縮です。

・長崎県産 森さんの名水にら 遂に再開！



ようやく、再開の目処が
立ちました。

近作は去年の定植が
遅れ、

従来之年であれば取り
返せたのですが、

折からの低温で、伸びがなくずうと待機状態でした。

ここで、我慢が出来ず一回目の刈り捨てを行うと、

株の養生が出来ず 1 本が他産地のように細いままになります。

そうすると、作業だけではなく味も淡白なものになってしまうため、

我慢の我慢でした。

「あまり一気に御注文いただくと……心配ですが」

とは、森さんの弁です。

それでも、何卒宜しく願い申し上げます。

・宮崎県産 農薬不使用 濱口さんの空豆



フルーツ夢人参・恋するマロンでおなじみの濱口さんです。

ハウスを拡張されて、作物を探されています。

空豆は如何ですかと

のことで、今回栽培していただきました。

味は、絶品です。

画像は規格の 250 g です。

とはいっても、中身の豆はそんなにいっぱいではありません。

価格が高いのは、栽培期間が長いからだと思います。

玉ねぎ同様、秋に植えてようやく今頃の収穫だからです。

適期収穫とは、すべての野菜に通じることですが、

これができるば、百姓も一人前と言いますが、

その通り、素朴なのに舌が驚くほどの旨みたっぷりです。

・つぼみ菜／スカーレットダンス／カーリーノケール／ずっしりブロッコリー



トキタ種苗という種屋さんの展示会で出会った農家さんです。

鳴門だけあって、わかめの規格外品を酵素を使って分解した資材を自作して、株元に掛けているそうです。

アミノ酸たっぷりで、つぼみ菜はまこと頭の中が蕩けるような味でした。

少々、価格が張りますので手が出にくいかもしれませんが、

味をしめたら必ずリピーターがきます。

あまりに美味しいので、2～3回食べれば、しばらくいいという感じになるかもしれません。

でも、いずれも収穫機間が6週間ほどですので、ちょうど良いかもしれません。

・高知県産 栽培期間中農薬化学肥料不使用 青山さんの特栽文旦



嫌いな食べ物がない私ですが、
実は、かんきつ類は駄目なんです。
でも、どういう訳かこの文旦と小夏だけは食べられるの

ですね。

そのふたつの果樹を栽培されて、しかも有機だということです。

今年、有機の文旦は出遅れて回していただけませんでした、

来年以降は期待しています。

この方も、美味しさの秘密はあります。

あまり公にしないでほしいということですが、

OPENにしても、みんながみんな同じようには出来ないからと、

妙な説得で許しを得ました。

高知ならではの魚粉を使うのですが、魚粉のままではイノシシの餌になるので、それを濾過して液肥を作るそうです。

もうひとつ秘訣があるそうですが、これは味を高める肥料というより農薬を使わないための忌避効果じゃないかと思っています。

樹や葉っぱに掛ければ有機では通りませんが、根から吸わせる分には大丈夫なんです。

まあ、まったく違う味なので、是非トライしてみてください。

それでは、今週も御注文のほど、

宜しくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎

