

いつもありがとうございます。

W17 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。

・今週の料理動画 春の行楽弁当 (Picnic Lunch)



<https://www.youtube.com/watch?v=P-fHG47t7ao>

一週間に1本の製作ペースになりました。

作成後のテロップを日本語と英語の両方、

その通り作れば、出来る料理動画にしています。

日本在住の異邦人の方に見てもらっても、

日本の家庭料理が作れるようにとの思いです。

これから先、旅行だけではなく在住したいと考える、

我が国になっていければ、この国も未だ発展できる、

そんな思いが強くなってきました。

大量生産の物作りは経済後進国に流れて行き、

手作りによる秀作品か、先端技術開発しか残らなく、

なかなか厳しい状況におかれてきました。

それではこの国は、明確な四季がもたらす恩恵が、ひとの情緒も含めてアドバンテージとしてその資産を生かしていくしか道がないような気がしてきました。

そんなに世界を旅しているわけではありませんが、思い起こせば政治的状況は別としてこの国ほど暮らしやすい国はないような気がします。

もし、私の想像通り世界が動くとなれば、ナショナリティの枠を超えてこの国は、ひとで豊かに暮らせることになりますので、

その準備ができれば、地球上の天国になるかもしれません。

前置きが長くなってしまいましたが、今まで培ってきた料理動画製作技術が盛り沢山に入っ
た動画となりました。

御覧頂ければ幸いです、店舗に活かして頂ければ本望です。

・待望の organic 青ねぎ 新登場



この話しが出てから、1年待ちました。

ハウスであれば、通年収穫ができる可能性が見えてきました。

価格は少し高い目の175円ですが、

この青ねぎの優れた点をアピールしていきたいと考えています。

味の決め手は、窒素成分を少なく育てる事にあると思います。

ねぎは身体に良く食べた方がよい野菜には違いありませんが、

ラーメンに一番合う野菜として昔から馴染みがあります。

ラーメン屋さんによっては、好きなだけトッピングしろって、

そんな店もありますが、そこのお店のねぎは美味しくなかった。

念のため、調べてみると最近「国産」に変わっているようでした。

きっと、それなりに美味しくなっていることだと思います。

薬味ではなく食べるねぎ。

是非、沢山食べることをお勧めしたいと思います。

農家曰く『有機の青ねぎは世間にないから、・・・』

と、売れすぎる事を心配していました。

・鹿児島県産 天空園場の organic 空豆



空豆、空豆と騒いでいたら、少しずつ
そら豆が揃ってきました。

最近はおイルパスタを食べることが多
くなってきていて、私は大好きで既に老い

ているのでオイルパスタもいいのですが、

家族はどうも嫌がっているようで、それで対抗策として旬の野菜を具材に使い工夫をしてく
れているので、

余計に美味しくなり、ますます飽きずにパスタ、パスタ、とリクエストをしています。

もっとも、家族全員が働いていて帰宅が遅いので、取り掛かりから 30 分ほどで美味しいも
のをとえば、そういう事情もあります。

この商品の出荷が始まれば、また楽しみになってきます。

後は、落花生を生で食べたいので、実は落花生、落花生、と数年前から騒いでいます。

空を向いて成るから『空豆』、花が地中に U ターンして地下に出来るから『落花生』って、ご
存知でした？

・沖縄県産 特別栽培 パイナップル

『やんばる』とは、沖縄本島の北部地域を指すようです。



私はこの記事が大好きです。

長らく沖縄のパナップル農家は、廉価な輸入パナップルに押されて情けない思いをしてきました。

政府は商社に、外国からパインの輸入する量の何割かを沖縄からパインを買わなければならないというルールを作っています。

それで、沖縄県のパイン農家の保護をしているつもりです。

誇りだけでは生きていけないけれど、ひとに限らず、生物は誇りがなければ生きていけないと考えています。

石垣島から始まりますが、もし、日本の農業の先行きを御心配いただけるのであれば、僭越ながらこの点を外しては、いかなる交渉も成立しないことに留意していただきたいと思っています。

・北海道産 和田さんの 雪の下長いも

以前はそうではありませんでしたが、

和田農園さんも雪の下に長いもを残されるようになりました。

これは仕入れる方にとっては、秋掘りの量を読まなければいけないので、難しいことですが、美味しくなる事は歓迎なので、乗り切っています。

今年は残念ながら、一週間間を空けてしまい、



皆さんに御迷惑をお
かけ致しました。
粘らずサラツとして、で
も水っぽい感じの味
の薄さではありません。
しっかり、甘みがあり
ます。

それは、短冊にして味わってみるとよく分かります。

とろろにしてしまうと、他の味が混ざってしまうだけでなく、

食べやすさとか、別な要素も加わり、事味に関してだけとなると、

難しくなってしまいます。

もちろん、トータルで美味しければそれで良く、

とろろにして食べれば、とても美味しいって事になりますが、

それでは、ひとに対して説得力を持つことが希薄になり、単なる感想に過ぎなくなってしまい
そうです。

私は、食べる側より、販売する側に立っている人間ですので、その自覚を保つために努力を
惜しまないようにしたいと考えています。

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