

8月21日(水)は ふるさと食材の日「ふらの夏野菜カレー」



～ なす ～ 占冠産

こしを落として地面に膝をつきながら、株ずつハサミを使って余分な葉や色・形の悪いなすを切り落とします。そうすることで、栄養たっぷりの美味しいなすを作ることができます。また、夜の気温が高いと収穫できるまでに一気に成長するため、形がよく皮の柔らかいなすができます。

なすを収穫する時や余分な葉などを落としている時に、なすにあるトゲに刺さらないように気をつけていますが、手袋をしていても刺さると痛いそうです。

なすのトゲ→



☆☆☆ 熊崎農園さんから みなさんへ ☆☆☆

子どものころから野菜を食べることで、大人になった時に野菜の美味しさに気づくことができますので、たくさん食べてください。



～ ズッキーニ ～ 中富良野産

雄花と雌花は朝に花が咲くので、そのタイミングでミツバチを使って受粉させます。また、形がよく大きなズッキーニを突らせるために、株ずつハサミを使って余分な葉を切り落とします。

大きくなったズッキーニは朝5:00からと16:00の1日2回、ひとつずつ傷がつかないように手作業で行い1回に約60kgを収穫します。



収穫したばかりのズッキーニの切り口からは、水滴が落ちるぐらいの水分が出てきます。新鮮な証拠ですね。



☆☆☆ 掛田さんから みなさんへ ☆☆☆
新鮮で美味しい野菜をたくさん食べてください。