

ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です

厳しかった北海道の農業にも、秋の落ち着きが訪れています。水害による影響も少しずつ和らいでおりますが、今後貯蔵商品に何らかの影響が出てくるかもしれません。

前回にも触れましたが、この気象現象は海水温度が元に戻らない限り続いて行く事が予想されます。栽培方法も含め、土作りと養分の補給方法も含め栽培設計そのものを変化に対応させていかなければなりません。

今年は全般的に、収穫品の小型化が目立ちこれらの取扱と販売方法にも工夫が必要です。是非ご協力頂きます様お願い致します。

●今年も南瓜評価会を開催します。

すでにご案内しました、南瓜評価会を下記の日程にて開催いたします。

28年10月25日(火) 午後6時30分から、是非ご参加お願いします。

お問合せ 電話011-211-6801 FAX 011-211-6751

南瓜の栽培技術向上と、会員の意識高揚が目的です。自分たちの野菜が本当においしく、安心して利用して頂ける事が最高の「商品力」です。

お客様から「選ばれる商品」を提供できることが、最大のご支持を頂ける条件と思います。

人参におきましては、(株)デザイナーフーズの科学的分析評価を今年から実施しております。

この事で、取り扱い各社様に他との違いが明確にご説明できる、そんな商品作りを目指しています。

たまねぎ (株)輝楽里)の報告を前回させて頂きました。糖度が9度以上と安定して高く料理しても旨みが引き出せると好評です。糖度が高いことは、発芽を遅らせる効果があると言われています。

このように、他と違いが確認できる当クラブの「商品力」が認めてもらえる努力を致します。

「北海道産」が決して差別化、商品力になるとは思いません。美味しく、安心、これが当会の目標です

食べ比べて美味しさが分かって頂けます、例えば、有機栽培牛蒡(当会員生産品)と、市販慣行栽培品でキンピラ牛蒡を試してみました。アクが少なく、焚き上がり早い、柔らかいこんな結果が出ました。他にも良い牛蒡が沢山あると思います、これがお客様に認知されたときに「商品力」となります。これから鍋料理が楽しみな季節となります、美味しく安心できる食材をご提供していきます。

小玉じゃが芋の商品取扱に関して

2Sサイズのじゃが芋です、塩煮でおやつに最高のじゃが芋です、お取扱お願いします。



メークイン小玉

メークインサイズ見本



男爵サイズ見本

男爵芋小玉

食べ切りサイズのお手ごろおやつ 1

- 1.じゃが芋を洗います
- 2.タップリの水にじゃが芋を入れ煮立て沸騰したら弱火に
- 3.頃合を見て、大き目の芋に竹串を刺し確認します
- 4.刺さり良ければ水を切り、塩をまぶし鍋の中で転がしながら空焚きします。
- 5.表面に水分が無くなり、塩が乾燥したら完成



塩煮をしてホクホクおやつ

皮を剥いて、バターを塗っても、オーブンで焼いても、油で揚げても、美味しく利用できます。

※土から下に成るものは、水からコトコト煮てください。

ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です

小玉芋の電子レンジでおやつ 2

- 1.じゃが芋を良く洗います
- 2.ラップをかけずに、3分ほどレンジします（600W目安）
- 3.レンジから一度出して、上下ひっくり返します
- 4.一分ほどしたら、串を刺し通りが良ければ完了です

※ラップをかけ加熱し過ぎると、焦げ目が付いたり、パサパサになりやすい。



有機ペポ南瓜 菅原農園

ペポ南瓜は、種を食べる南瓜です、大きな実も、種は1玉から600粒程度です。南瓜の種は栄養価も高く、余り効く効くと言うと薬事法に触れますが、この通信は非公式で部数も少ないので効能を書いて行きます。

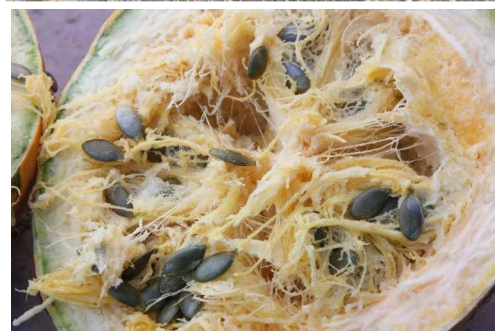
- 1.タンパク質、脂肪酸、ベータカロチン、ビタミンE、鉄分、ステロール、亜鉛、カルシウム、ミネラル等を含み、オメガ3脂肪酸が豊富
 - 2.リノール酸が成分の半分を占め、中性脂肪を下げる
 - 3.リグナン（ポリフェノール的一种）を含み、抗酸化力が強い
 - 4.良質タンパク質を多く含み、血管を丈夫にし血行の改善、代謝をアップさせる
 - 5.尿漏れ、頻尿、前立腺肥大等の泌尿器疾患に良く効く
- これ以外にも、多くの薬事的効果がうたわれています。



ストライプペポ南瓜

1個 4kg~5kg程度の大きさです、結構重いので収穫も重労働です

皮が硬く、ナタで割ります



皮はあまり利用しません
中の種を取り出します。
結構又メリが強く手間がかかります

種を取り出し、良く洗い
乾燥させます。

乾燥後の種 25g



乾燥後は空炒りします

今回は乾燥した状態で、25gの商品を企画しています。そのままでも食べられますが、炒ることにより食感も良く食べやすくなります。別途ご案内をさせていただきます。
有機国産南瓜の種はそんなに多く出回っておりません。
※本体を運んでも、運賃コストが高く、種を取り出したり多くの手間がかかります



生産者と売り手の本格的な取組み

今年のような気候条件が今後も予想されます。安定した供給と品質、価格、を維持するためにもお互いが向き合い取組む事がますます必要です。供給や相場に右往左往するのではなく日頃の取組みをしっかりと築き上げたいと思います。ファーマーズクラブ会員の販売店訪問を来年2月頃行います、意見交換を是非お願いします。