

ことねぎだより

2017年6月号 NO.121 WEB:kotokyoto.co.jp TEL:075-601-0668

今年入社した農人たち。皆黒く日焼けしていて、作業にも慣れてきたよう。表情も少し柔らかに。現在、京都の猛暑の暑さに備え体力を蓄える日々。現在、ねぎの産地が山間地域へ移り変わる頃。これから始まる梅雨など心配事もありますが、全員で乗り越えていきます。



今月の「ことねぎ」メイン産地が亀岡・美山の畑のねぎとなり。「夏葱」のお届けが始まりました。今年の春先に定植したねぎたちは、途中、雨不足で伸び悩む時期もありましたがすらすらと真っ直ぐ成長しました。まだまだ暑さも序盤、今から風味が移りゆく味わいを感じてください。



- 今月、みなさまにお届けする九条ねぎが京都でどのように育ったものなのか、物語(事)を少しでも知っていただき、より美味しく召し上がっていただければと思います。

冷凍京野菜の流通に向けて！ part.3 こと京野菜・冷凍工場の稼働

冷凍製造の一連の工程作業を行い、新しいスタッフとともに試行錯誤しながら製品化を進めています。現在は主に九条ねぎですが、万願寺唐辛子や賀茂茄子などの夏の京野菜もお届けできるよう試作を繰り返しています。



鮮度を保つための浸水



冷凍した九条ねぎ



冷凍九条ねぎの袋詰め

今年の二十四節気より 四季の「こと」

季節の移ろいをこまやかに感じとり、自然の流れによりそう昔ながらの暦は、農作業の目安にもなる農事歴でもあります。

一水無月

5日 ぼうしゅ 芒種

暦上では穀物の種を蒔く時季で、今より昔は、田植え作業の風景が多く見かけられる頃。この頃より雨空が増えていきます。太陽が最も高く昇り、一年で昼間が長い頃。暦上では夏の折り返しではありますが、現代では暑さがいよいよ増していく。

21日 げし 夏至

古きよき暮らしの感覚に触れ
もっと四季を身近に



京都全体的に昼間の気温が30℃に達するようになってきました。この暑さが連日続く夏がもうすぐだと、心構えています。

ねぎと農人たちの成長

晴れ間が続く畝立て作業も順調、程よい恵の雨も降り、夏ねぎが育つ土台を作る農人たち。研修生同士で教え合う様子はとても心強いです。独立を目指す農人たちは「人に指示し教育する」ということもこの畑で学びます。農人たち一人ひとりの成長とともに、ここで育つねぎも立派に成長してくれると期待大！



美山でのコメ作り



昨年より美山で作ったお米を販売するようになり、有難いことに好評いただいております。今回作るお米も、多くの方に食べていただけるようにと、ねぎ作りとは違う大変さを感じながら5月中に無事田植え作業を終えました。今から稲刈りの時期が楽しみです。

