

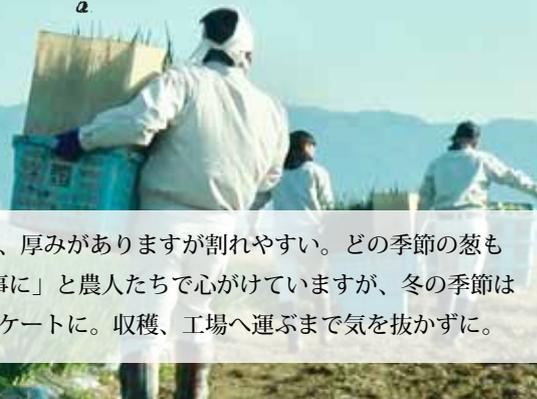


立春を過ぎてもしばらくは寒い日が続くこと。日脚は伸びているのですが、気温の方は規則正しく上がっていくというわけにはいきません。しかし、すぐそこまで、と思うと気分はもう春。昔の人は、どんなに寒くても余寒、春寒などと表していたようです*

畑では春に向けての準備をしていますが、まだまだ春寒厳しい季節。ネギたちにとっても旬の冬も最後だなあと感じております。

例年に比べると、今期の冬はあたたかいです。雪はふるらないのでね。まだまだ空気は冷たいので、春の季節が待ちきれません。

葉は重く、厚みがありますが割れやすい。どの季節の葱も「葉を大事に」と農人たちが心がけていますが、冬の季節は特にデリケートに。収穫、工場へ運ぶまで気を抜かずに。



古都・事・言 3つの「こと」を伝えます

ことねぎだより

NO.153

2020年2月号

TEL: 075-601-0668

こと京都株式会社

今月の

ことねぎ

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。

旨味も農人の想いもつまっている、冬葱のお届け

2月に収穫するねぎは、12月にはある程度大きくなって、収穫されるまで、長く畑にいたねぎになります。この時期は寒さも増して成長が見込めないで、それまでにある程度大きくなっておく必要があります。

そして、収穫されるまでは農人たちが品質維持のため、葉面追肥を定期的に行ったりと、いつも以上に手をかけたねぎです。また、寒い時期に長くいた為、寒さから身を守ろうと内側にはあんを多く含み、甘みがあり美味しさも増しています。



農人たちの畑での作業の様子、THE 農業!の現場の「こと」を発信

気温に合わせてベトコンハウス管理

これまであたたかったのもあり、ベトコンハウスの端の口を開けていましたが、年明けは寒さも増してきましたので閉じる作業を行いました。今までは1畝ごとのトンネル被覆で、畑の面積が広いところだと開ける回数も多かったのですが、ベトコンハウスは2畝分なので作業効率的には上がって嬉しいポイントですね。これで、天候を読みながら開け閉めも柔軟に対応していけます。



ベトコンハウスの中、天気が良い時はほろよあたたかいです

ぷるんとどろとした「あん」です



たっぷり蓄える旬の特徴

人肌としては冷たく寒い気温が、畑にいるねぎたちの蓄えになり、火を通すことで甘みになる「あん」をずっしりとこしらえ。

全国放送、多くの方に視聴いただいたようで嬉しいです!!
テレビに出るという貴重な経験もできました!

1月18日
「朝だ!生でずけサラダ」
の生中継がありました。



本番は8時半頃でしたが、7時半からリハーサルなどで収穫メンバー(畑でスタンバイ!

放送後の反響も大きくありがたいです!!