



『夏大根の収穫』

8月は停滞する前線による災害級の大雨で、九州、中国、四国等の広い範囲で大きな爪痕を残しました。どこで起きてもおかしくない豪雨災害に対して、改めて身を守る防災と備えの大切さを痛感しました。被害を受けられた皆さまには心よりお見舞いを申し上げますと共に、皆さまの安全と被災地の一日も早い復興を心からお祈り申し上げます。

毎年7月下旬～8月末は夏どり大根の収穫最盛期になります。葉の収穫だけを目的とした「葉大根」の収穫を含め毎週1～2回は社員全員で収穫します。今年は春～初夏にかけての「長雨・日照不足」夏場は「高温・少雨」の天候不順で、平年以上に栽培管理が難しい年になっています。特に猛暑の年に多い害虫による「食害」や「軟腐病」、高温による「生理障害」が多く見受けられ、夏どり大根が大豊作だった昨年と比べると、収量減となりました。今後の天候回復を祈り、秋どり大根が豊作になる事に期待しつつ、より一層の栽培管理に努めます。9月に入ると暑さも和らぎ、ニンジン、秋どり大根、稲刈り、ゴボウ・・と収穫作業に追われ、いよいよ実りの秋本番を迎えます。



夏大根の収穫風景

豊富な食物繊維+血糖値上昇と脂肪の吸収を抑えるスーパーフード

『菊芋ペースト』好評発売中！

菊芋の自然な甘みと風味、栄養価を最大限に引き出した「低温スチーム調理」によるペーストです。長期保存が効かない菊芋が、冷凍食品として1年中食べられます。血糖が気になる方、便秘気味の方にお勧めです。(1日の目安は、50～100g)



冷凍食品 大好評！ + 2袋増量キャンペーン

- ・1セット(100g×計 7袋 約14日分) 3,120円
- ・2セット(100g×計 14袋 約28日分) 5,280円
- ・3セット(100g×計 21袋 約42日分) 7,560円
(全て税込・クール便送料込)



お味噌汁に溶かして




ヨーグルトへトッピング



スムージー

お味噌と混ぜて「味噌ディップ」やお肉の「ソース作り」、お菓子作り、カレー、グラタン、介護食等に…簡単便利に使えます。

便秘で悩む方に超お勧め！ 「菊芋スムージー」

材料	(1杯分)	材料全てをミキサーにかけて出来上り！ 冷たいのが良ければ、ペーストは凍ったままでOK。 夏バテ防止にゴーヤや季節の果物も入れても美味しいです。
ヨーグルト	50ml	
豆乳(又は牛乳)	50ml	
菊芋ペースト	50g	
バナナ	1/2本	

特長1「冷凍保存で1年中食べれます」

「1年中菊芋が食べたい！」そんなお客様の要望に応え、冷凍保存でいつでも解凍すれば、生食に近い菊芋が食べられます。1袋 100gの小分けしていますので、必要分を解凍するだけです。使いやすいスバウト付きパウチパック。特に糖尿病の予防で毎日決まった量を食べている方で、常食を諦めていた菊芋を毎日食べれます。しかも、生食よりもほんのり甘くて美味しく、簡単便利に使えます。

特長2「栄養価を損なわない高品位ペースト」

通常、食材のペースト化には茹でてから、すり潰し加工しますが、同時にお湯に栄養素が溶け出します。特に水溶性のイヌリンは損失が大きくなります。当園の菊芋ペーストは、低温スチーム加熱により、蒸気で食材を包み込み、時間を掛けて「蒸し」殺菌。熱を抑えたマイクロカットによるペースト加工で、栄養損失を限りなく抑えています。フラクトオリゴ糖入りのトクホ商品級の含有量で確かな実力あります。(菊芋にはフラクトオリゴ糖が豊富です) 無添加、無加水、保存料無しの鹿角市産純菊芋 100%使用。

＜当園の菊芋と菊芋ペーストとの比較＞

総フラクタン※ 生菊芋 7.7g/100g 菊芋ペースト 7.7g/100g
＜日本食品分析センター調べ＞

※総フラクタンとは、菊芋のイヌリンやフラクトオリゴ糖など水溶性食物繊維の総称

編集後記

地元秋田県鹿角市では冷涼な気候風土を生かした露地栽培の「夏秋きゅうり」(かしゅうきゅうり:7～11月に収穫されるきゅうり)の栽培が盛んに行われています。寒暖差のある気候が、身のしまりの良い歯応え抜群なきゅうりを育てますが、今年の異常気象で様子が変わっています。

野菜や果物の「産地リレー」とは、縦長である日本の気候を生かして、全国各地の旬となる時期をずらしながら生産地をリレーして市場に出回る事ですが、地元鹿角では今夏の高湿少雨の影響で最盛期が前倒しになり、他県の実産地とかぶりの市場価格が下落。また、コロナ禍での外食産業の需要低下も重なりました。例年のような産地リレーが滞り、7月中はきゅうり農家さんは落胆していましたが、その後、お盆前後の天候不順と成り疲れでどの産地も出荷量が減少し薄状態。きゅうりに限らずトマト等も価格が高騰しています。(8月末現在)。野菜づくりは天候に大きく左右され、私達の食卓に影響します。普段何気なく買っている野菜や果物も産地とスーパーに並び時期に注目しながら選んでゆくと、新たな発見があるかもしれません。

『採れたて野菜プレゼント』ご応募募集中！

しらかば農園で栽培した無農薬・有機栽培の「大根、人参、ゴボウ」など、「野菜詰め合わせセット」を抽選により、20名様へプレゼントします。

味が染み込みやすい栄養満点な葉付き大根、香り豊かな新鮮なゴボウ、寒暖の差で甘みが増したニンジンなど、野菜スープの原材料に使用している当園自慢の野菜達を、実際に目と舌でお確かめ下さい。必ず応募テーマについてご記入の上、お申込み下さい。

〒018-5421

「採れたて野菜」プレゼント係
 しらかば農園
 鹿角市十和田大湯字 柏木新田 11-15

・会員番号
 ・お名前
 ・ご住所、電話番号
 ・今回の応募テーマ
 官製ハガキに必要事項をご記入の上、ご応募下さい。

*** 応募テーマ ***

「コロナ禍での健康管理について」

応募ハガキは 10/18 必着です。