

- ①当園ホームページ <https://www.sirakaba.site> (代金引換・カード決済・分割発送など柔軟な対応が出来ます)
- ②ショッピングサイト (ヤフーショッピング、アマゾン) 出店中 『しらかば農園』で検索！ (代金引換・クレジットカード決済)



『好天に恵まれた春の収穫』

今年、雪解けも早く、2mを超える降雪量と厳寒で知られる十和田湖高原「田代平農場」での春作業は、昨年より3週間ほど早く始まりました。3月から畑に向かう道路と菊芋畑の除雪を始め、畑の周りは雪が残る中で「菊芋」を掘り起こします。まだ冷たい風が吹くものの、ポカポカとした春の陽射しが心地よく、春の訪れを感じながらの作業になりました。続いて4月中旬から始まった冬越しゴボウの収穫作業も好天に恵まれ順調に収穫出来ました。5月は田植えと畑づくりが始まり、5月末には栽培期間が最も長いゴボウの種まきが行われ、本格的な農作業シーズンに突入します。

「菊芋」の春掘り作業



暖かくなると直ぐに芽を出す菊芋だけに4月に入ってからの収穫は全国的に珍しいと言われてます。雪の下で越冬した菊芋は一定の温度(0℃)と湿度で保たれ、栄養価が高く、甘みと風味がより感じられます。今年は3月中旬に菊芋畑の除雪を行い、畑が乾くと同時に収穫に入りました。

「冬越しゴボウ」の収穫



去年はGW明けからの収穫だっただけに、今年の雪解けの早さを痛感します。遠くに見える八甲田連峰の雪山が白く輝き、青空に映えてとても綺麗です。晩秋収穫したゴボウ同様に瑞々しく、ゴボウの香りが強くします。5月から製造する野菜スープは、ゴボウの風味がより感じられる事でしょう。

好評発売中の季節商品・菊芋商品

①春収穫 生菊芋

雪国ならではの春掘り菊芋です

暖かくなるとすぐに芽を出してしまう菊芋は、春先になると流通しなくなります。3月に菊芋畑を除雪し、雪国ならではの雪の下から収穫した菊芋です。シャキシャキした食感と風味と甘みが増した旨味に自信を持ってお勧めします。

菊芋は血糖値上昇の抑制、脂肪の吸収を抑える効果が期待出来るフラクトオリゴ糖を多く含み、腸内環境を整えます。血糖値が気になる方、コレステロールが気になる方や便秘気味の方など、健康を気遣う方にお勧めです。

「菊芋の保存方法と料理レシピ」付です

チルド便 3kg…2,970円 6kg…4,950円
3kg (小粒) …2,380円

※発送はクワイモの乾燥を防ぎ、品質維持に良い「土つき」でお送りします。すぐに調理したい方は洗浄済出荷も出来ますので、ご注文の際にお知らせ下さい。(+200円)

② 菊芋チップス

クワイモの風味と栄養をギュッと濃縮

菊芋を丁寧に洗浄し、皮ごとスライスし乾燥した素朴な保存食です。菊芋本来のほんのり甘い味が楽しめ、そのままおやつ代わりに、お湯を注いで菊芋茶、お味噌汁、煮物等の具材に簡単便利に使えます！

- ・1袋 (乾燥80g×1) 1,530円
- ・3袋 (乾燥80g×3) 3,210円
- ・5袋 (乾燥80g×5) 5,010円
- ・10袋 (乾燥80g×10) 9,350円

※まとめ買いが大変お得です。表記以外の数量でご注文なされる方はお電話で、価格・在庫をご確認下さい。



まとめ買い
お得

価格改定のお知らせ(令和5年5月～)

今年3月よりご案内しておりました通り、5月より弊社商品の価格改定(現行価格の13～21%程の値上げ)を行っております。ご高承の通り、諸経費の高騰が続き、今までの価格では私達の信念である「本物の野菜づくり」と無添加・高温抽出の特別な製造方法を貫くことが極めて困難な状況になっています。特に工場稼働で大量に使用するポイラー灯油や電気ガス料金等の光熱費高騰と再三に渡る各種ダンボール資材、ガラス瓶、農業資材、種子等に至るまでの値上がりは深刻な経費増加となっており、3期連続の採算割れとなる大変苦しい状況です。当園では徹底した作業方法の合理化と経費の見直しでコスト削減を継続して行っていますが、価格据え置きはもはや限界となりました。

つきましては、事業継続と商品の品質維持・安定供給を図る為、大変厳しい経済環境で誠に恐縮ですが、何卒、ご理解頂けますようお願い申し上げます。今後も本物の野菜づくり、皆様の健康の支えとなる「野菜スープ」の製造に誠心誠意を尽くして参りますので、相変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。

③ 菊芋甘酢漬け

300g×3パック 2,890円

人気商品

菊芋のシャキシャキとした食感がたまらない美味しさ

④ わさび大根

最も辛みが増す「雪解け」直後の収穫

テレビ番組で紹介され、一躍有名になった山わさび(=わさび大根)です。辛さは本わさびの1.5倍強く、どんな料理にも合います。また、食中毒になりにくい抗菌作用が強く、食欲増進血栓予防効果も高いと言われています。

ツーンと鼻を突き抜ける爽やかな辛味が特徴で、お刺身、肉料理、蕎麦の薬味、豆腐、納豆の薬味、マヨネーズと合えた「わさびソース」など、工夫次第で色々な料理に使えます。お勧めは、浅漬けに擦りおろしたわさび大根を入れて、爽やかな辛さを効かせたお漬物。ご飯のお供、ビールのおつまみに最高です。

極上の辛み

採れたて



採れたて

わさび大根 500g (2～3本程度)

チルド便 1,900円 (チルド便送料込)

※数量限定品。代金引換のみ販売。別途330円の手数料が加算されます(沖縄+1340円)

＜食べ方＞

わさび大根独特の鼻にツーンと抜ける爽やかな辛味と風味は、揮発性の高いデリケートな食材です。食べる直前に必要な分だけ擦りおろして使います。擦りたてのフレッシュな驚き感が楽しめます。卵かけご飯のアクセントとして最高ですよ。

※①～④はネット通販又は電話でご注文下さい。(沖縄へは+1,340円)

米6kg購入(真空2kg×3)でサービス米 2kg プレゼント!

天日自然乾燥

あきたこまち 得々キャンペーン実施中!

毎年好評のお得なキャンペーンです。はさがけ天日干しで、米本来の旨味と程よい甘みは、毎日食べても食べ飽きません。厳しい栽培基準に合格した特栽培米は、ご家庭でも、ご贈答にも喜ばれます。



精米仕立てを
真空パック!

13年連続 特栽培米 精米白度 選べます サービス米 2kg 備蓄米/長期保存

合計8kg・・・3,870円 (税込・送料込)

精米白度(玄米、5分、7分、白米)組合せ自由!

昨年より脱酸素剤を封入! 鮮度維持しつつ、より長期保存が可能!

真空パックのお米の保存期間は、常温(30℃以下)で約1年間が目安ですが、昨年より脱酸素剤を真空パックに封入し、お米の酸化を防ぎ、より鮮度維持が保てます。冷蔵庫で保管する場合は約2年間が目安となり、虫の発生が無く鮮度を維持した長期保存や備蓄米としても活用出来ます。これからの季節は、開封後は酸化防止でペットボトル等に入れて密封し冷蔵庫保存がお勧めです。