

# ゆうきや通信

vol.59.2022.6.第2号



商品一覧はこちらから。▽  
メニューの“産地直送仕入れ情報”へ

Instagramは  
こちらから。△



お米、焼き芋、調味料などの  
追加注文はこちらから。△



## ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



## とうもろこしも、21日よりスタートです!

こんにちは  
ゆうきやです

関東、梅雨入りしましたね。今年は例年より早めとの事、ってことは夏が長いのか?!  
うーむ辛いなあ〜と思う今日この頃です。先週末、ゆうきやスタッフは田植えに参加したり、

平山農園、野村農園を訪問したりし、農家さん達のお仕事ぶりを拝見させていただきました。  
改めて様々な工夫、知恵そして今までの経験を間近で見て、  
美味しい作物を育てる事ができる理由を見る事ができました。

さて、先週は「ザ・日本の夏野菜」枝豆、大葉がスタート。  
爽やか香りの大葉はご利用者様からも絶大な人気野菜。  
枝豆も夏の間私達の食卓には欠かせないモノですね。

今週の新入荷は、β-カロテンを多く含むアンチエイジング野菜の**モロヘイヤ**、  
生食OK! さっぱりとした味と食感がクセになる美味しさの**コリンキー**。

ラペやピクルス、冷製ポタージュと食卓を華やかにしてくれます。

コリンキーとペアでは是非食して頂きたい土屋農園の人参もやってきます。

土屋さんの人参で作るラペや人参ジュースはもう、言葉にならない美味しさ!

ジュシーな柑橘類と共に爽やかな香りを食卓にいかがですか?



## ゆうきやスタッフ長谷川の平山農園(千葉県房総)訪問記

ども! スタッフの長谷川です。6月4日に千葉県房総の平山農園に訪問してきました!

こちらの農園では、これから始まるとうもろこしや枝豆、冬には小松菜やほうれん草などの葉物を生産しています。  
生産者の平山さんご夫婦に加えて、自分と同世代の若者からおじいちゃんおばあちゃんまで15名のスタッフがいて、  
みなさん和気あいあいとした雰囲気でした。今は出荷する野菜が多い時期で現場はかなり忙しく、  
おかげで色々な作業を見て体験できました。中でも印象に残っている仕事は、

キャベツの収穫とじゃがいもの選別作業です。

午前中はキャベツの収穫作業をお手伝い。

15人全員でキャベツを収穫して箱詰めしていきます。

ものの1時間程度で800玉収穫して丁寧に箱詰めし、

写真①のようにトラックに積んでいきます。



スタッフの皆さんの動きがとにかくスピーディでビューティフォー! 😊(写真②)

野菜の単価を考えると効率が大事なんだと分かります。そんな忙しい作業中に

可愛いアマガエルが登場してほっこりするシーンも笑(写真③)

午後はじゃがいもの選別を体験。一玉ずつ手作業で重量と見た目をチェックしていきます。

実際やってみると、こんなに手間がかかっていたの! ?と驚きました。

収穫した半分近くに”そうか病”という斑点が出ていて、1箇所でもあると正規品として出荷できません。

これは悪天候の時に細菌が繁殖して起こるものですが、皮を厚く剥けば美味しく食べられます。

皆さまも万一今後そういったじゃがいもに出会ったら、捨てずに皮を剥いてお召し上がりください!

写真④は選別中にじゃがいもに紛れて出てきたゴルフボール。

随分小玉なじゃがいもねえ〜と、隣のおばあちゃんと  
ケラケラ笑い合いました。今回のレポートは以上です!

次回は平山さんの人柄や考えなどに迫るとともに、

朝4時から始まるとうもろこしの収穫作業に同行して

レポートしたいと思います! お楽しみにっ!

