ゆうきや通信 vol.53

2022.4.第4号
2022.5.第1号 合併号

春の芽吹きに心が踊ります。

写真　左上　ネギ
　　右上　野村夫妻
　　中央　とうもろこし
　　右下　ジャガイモ

今回の合併号の内容は、
スタッフ荒井の、
野村農園訪問記です！

インスタグラムは
こちらから。

商品一覧は
ゆうきやHPの
「産地直送仕入れ情報」から

ゆうきや本郷店

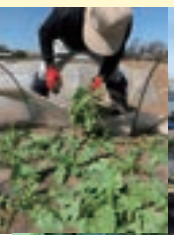
文京区本郷2-28-1
☎ 03-5801-0880
mail：y.hongo@y-yuki.com

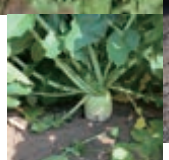
ゆうきやスタッフ荒井の
野村農園（埼玉県深谷）訪問記

こんにちは
ゆうきやです

こんにちは！ゆうきやの荒井です！皆様いかがお過ごしですか？
３月より、農家の現状や、畑や野菜のことをもっと学ばせていただきたいと思い、
埼玉県深谷の野村農園に、週に１度くらいの頻度でお手伝いに行っています。
これまでも訪問してお話を聞いたり、収穫体験をしたりしてきましたが、
美味しいお野菜がお店に届くまでの農家の想いや苦労、その過程について、知らないことだらけでした。
なんともお恥ずかしい！（もう働き出して 10 年以上経つのに…！）
今後は、産地直送のゆうきやだからこその情報を皆様にお届けし、
ゆうきやのお野菜をもっともっとお楽しみいただけるよう尽力します！

野村農園は春大根の出荷で大忙し!



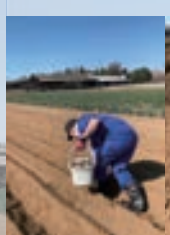


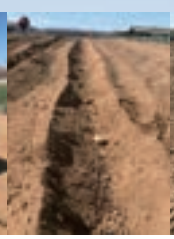
３月にうろ抜き（間引き）していた頃はあれほど可愛かった大根も、どんどん
成長し、ゆうきやに立派な葉付大根となって届いています。
大きくて水々しい大根に驚かれたお客様も多いと思います！
写真右は、野村夫妻が洗浄機を利用して大根を洗っている様子ですが、洗浄機を
使うのは、葉をカットした大根の場合。葉付大根を洗浄機に通すと、葉が傷んで
しまったり、機械に引っかかってしまったりするため通せません。野村農園では、
ゆうきやへ出荷する葉付大根をわざわざ手洗いしてくれています。
葉付大根の出荷は、葉が根の水分を吸収してしまい鮮度維持が難しいこと、
規格の箱に入らないことなど、非効率なことだらけです。しかし、せっかくの美味しい春の大根を葉っぱまで
美味しく食べてもらいたいという「野村さんの想い」で、手間暇をかけてくれています。
農薬や化学肥料を使わないことで増える畑でのたくさんの手間に加え、収穫後の配慮にも本当に敬服します！

←間引きが漏れると、このような「愛し合っているかい？大根」が採れることも！！

春は種植えと芽吹きのシーズン!

ジャガイモ、とうもろこし、まる芋、人参の種植えを手伝わせていただきました。ジャガイモやまる芋、とうもろこしは
30 センチ間隔で植えていくのですが、荒井の腰や太ももは１畝で悲鳴を上げます…
植え終わりひと休み。軽トラックに腰掛け、冷たいお茶を飲みながら、３人で植え終えた畑を眺めている時に、
野村夫妻はこんな風に同じ景色を何度も何度も、数えきれないほど繰り返して眺めてきたんだなぁと思うと、
感慨深いものがありました。この素晴らしい環境とご縁に、そして買い支えていただいているお客様に感謝します！！！
今後も継続的に農家に通い、産地直送のリアルな
情報をお届けしますので、ご期待ください！！





ジャガイモを植えたら→芽が出て→成長して
って、当たり前のことなのに嬉しくなります。食べるとあっ！！！！
という間ですが、大切に育てられて届くんですよね。再確認しています。
それでは皆様！良い GW を！！

G・W の営業に関して

３日（火曜日）４日（水曜日）５日（木曜日）
の配達、発送はおやすみです。振替のご相談、承ります!