

## そのやま農園旬野菜 M セット

【ごぼう、じゃが芋、赤水菜、大根、人参、里芋、春菊、小松菜、深ネギ（杉村）】



12月に入り寒波が訪れるようになりました。畑のある湧水町は鹿児島県内でも北部で標高が高いため、下場よりも3度ほど気温が低いと言われています。

寒暖差があるため野菜は美味しく育っています。今年も大根は甘さがあって煮物にもよいです。土から上に出た部分が「青首」になりますが、あまりに毎朝寒波が続くと

この部分の皮がはがれてくるなど、寒冷地ならではのことも起こります。

大根、人参などの根菜類は身体を温めますので、冬にはたっぷり食べたいものです。春菊やネギもありますのでお鍋もいかがでしょうか。

今年は初めて作ったゴボウが豊作でした。正月まではないと思っていましたが、なんとか確保できそうです。ゴボウは専用の機械が必要で、去年ゴボウ作りを辞めた生産者から譲ってもらいました。土の中に1メートル以上うまっているゴボウは、収穫の時にその下に機械で“すき”を入れることによって土が柔らかくなり、手ですっと抜けるようになります。

直営レストランの森のかぞくではマッチ棒ぐらいにゴボウを細く切って茹で、マヨネーズとカレー粉で味付けした一品が人気です。たくさんある時期に悔いのないように食べておきたいと思います。

平成29年12月12日