

週刊すず辰^{たっ} (第356号) 令和1.9.9

今週も、“すず辰(すずたっ)”が厳選しました農家さんの野菜(果物)たちをお買い上げいただきありがとうございます。ぜひおいしいもの好きなお友達・お知り合いにもお声かけください。お客様の輪が八百屋の力になります。

●今週のピックアップ商品○(来週もあります。)

“べにあずま”に“べにはるか”。

定番のさつまいも、“べにあずま”がやってきました。ほくほくでほどよい甘さ。安定のおいしさです。

一方の“べにはるか”は最近のいも。ねっとり甘い“安納芋(あんのういも)”の人気にあやかって、こちらは「しっとり甘い」ニューフェイスです。ホクホク感を取るか、甘さを取るか。焼いも専用の黒ホイルもいっしょにどうぞ。



愛媛の大栗、入荷です。

愛媛の大栗の入荷です。

大きいので、そのままゆでて食べるもよし。ちよっと手間ですが、水に1時間以上付けてから皮おぎし、栗ごはん。塩とお酒少々。お米2合あたり、皮つきの栗で400~500g入ればかなり満足な栗ごはん。

お好みで、お米の1-2割をもち米にするともちりとしたお米に栗がまた合います。



▲すず辰のこぼれ話▽ 次の京とうふは9/10、12、14、17、19です。

親よりも…。

今年中学受験をする娘。10月半ばには1回目のオープン模試。11月上旬に2回目。そして、11月末には本番です。ということで、「そろそろ(受験する中学の)過去問やってみたら?」と言ってみれば、「忙しいからムリ!」ということ聞かず。

日曜日。珍しくスイミングの朝練行って、そのまま中2のスイミングの先輩で、目指す中学に通っているYさんの家に勉強を教えてもらいに。

帰宅後、「過去問やってみる! 曜日ごとに1教科ずつ解いてみて、週末時間測ってやる!」と言い出しました。親よりも先輩のいうことの方が素直に聞く、お年頃です。

9/5は臨時で店をお休みいただきまして、せたな町の“山の会”のメンバーの皆さんの農場を全国の青果仲卸の社長さんと回らせていただきました。

まずは、広報部長、シゼントモニキルコトのソガイさんの畑から。耕さず、雑草の力も借りての自然栽培。こぼれタネが思わぬところから芽吹き育っている野菜も。こぼれだねタネから育った野菜の方が活きが良く味もよいとか。久々に畑でつまみ食いたピーマンは瑞々しく香りよくやさしい甘さもあり、やはりおいしく。制限時間があり駆け足だったので次回じっくりお邪魔したいと後ろ髪引かれつつ次へ。

ランチは、山の会の盟友、フレンチレストラン“クリマ”の関川シェフがわざわざせたな町まで特別メニューを作りに来てくれました。何ともぜいたくなひととき。

食後最初は、すず辰でも定番のよもりまさばさん。ミニトマトの畑もこれまた不耕起で。しかし耕さずできた7年目、原因不明の収量減から、最近は1年おきに軽く耕すようにしたとか。耕さないほうがでも食味はいいらしく、土の中の微生物たちがどう作用しているのか気になるそうです。

次なるはリーダーの富樫さんの大豆畑。フレミングの左手の法則を活かし、「地球の回転軸に対し直角に立てた高畝で…」との説明に地球の力を感じたり。4番手は映画「そらのレストラン」で主人公の大泉さんのモデルになった村上農場さん。日本海の見える高台にある農場で草を食む牛たちの姿はなんとも健康的で、素晴らしい景色でした。

最後は福永さんのファームブレスドwind。黒豚のびのびと放牧され育っていました。力強い母豚が子豚を従え、悠然と。

どの農家さんもオンリーワンな独自のスタイルを築いていて、根っこの確たる想いに、刺激を受けたせたなツアーでした。



すず辰マガジンがウェブで読めるようになりました↓



《すず辰について》

鈴木辰徳(辰年:43歳。12.9.7歳の3児の父)がH23に開業。「野菜で笑顔を結ぶ」をモットーに、作る人と食べる人の笑顔の架け橋となるべく、素敵な農家さん、野菜果物のおいしさ楽しさをご提案。路面での販売“マルシェすず辰”を経て、H25/3/25念願の店舗オープン! マンガ“八百森のエリー”絶賛応援中!

函館市本通1-24-3(店舗) 店前・店横駐車可。
平日11時半・土曜12時半開店 17時閉店(日祝日休み)
TEL/FAX:0138-76-9865 メール:suzutatsu831@ncv.jp
HP:<http://suzutatsu831.com/>