



なおちゃんの「坊ちゃんかぼちゃ」



就農5年目ですが無理に手を広げず、自分の手をかけてあげられる範囲で工夫しながら頑張っています。



見た目は小さくてかわいいのに、βカロチンや糖度は普通のかぼちゃよりも高いのが特徴です。

★使いやすく栄養価も高い凄い奴♪

坊ちゃんかぼちゃは使いやすいサイズであるだけでなく、甘みも栄養価も普通のかぼちゃより高いんです。そして収穫直後でもある程度しっとり感があり、保存すると更に糖度が増してくるのが特徴です。

そんな坊ちゃんかぼちゃを作っているのが一番の若手のなおちゃんです。今まで色々な野菜を作ってきましたが、就農当時から5年間作り続けているのが坊ちゃんかぼちゃです。「美味しいし、かわいいし、好きな野菜だから」ということで、愛情たっぷりに育てています。また作り方もどんどんレベルアップしています。

例えば、かぼちゃは日焼けすることで保存性が悪くなるのですが、1年目は草を刈りすぎて日焼けで傷みが出たため、1つ1つに新聞紙で包んだこともあり大変だったそうです。5年経った今では畝間にわざと腰の高さぐらいの草を生えさせて日陰を作っています。「草も仕事をしているんです」と言えるようになりました。

おすすめレシピは「7mmぐらいに薄く切った坊ちゃん&ニンニクのみじん切りの醤油炒め。おかずにもおつまみにも最高です！あと、ちょっとお酢を入れるとマリネみたいで夏にぴったりですよ！」是非、みなさんも試してみてくださいね。

なおちゃんの坊ちゃんかぼちゃは、注文量次第で8月末を待たず終了となります。お早めにご注文下さい。

【産地情報】

◎おかげさま農場の新しいホームページ「<http://www.okagesam.info>」には最新の産地情報や、この「おかげさま通信」のデータもアップしています。是非、ご活用下さい。

◎坊ちゃんかぼちゃは8kg箱でも1個単位でも注文が出来ます。

◎新長ねぎの出荷が始まりました。オクラ、にがうりの注文も可能です。