



伊東さんの葉ショウガ



探究心旺盛な伊東さん。有機農業は「虫に教わり、病気に学び、草に励まされる」と言います。



爽やかな辛みと香りが口いっぱい広がる、みずみずしい葉ショウガです。

★夏にさわやかな香りと風味をどうぞ♪

最近、急に暑くなってきましたね。この暑さに合わせてお目見えするのが「伊東さんの葉ショウガ」です。

葉ショウガは根茎がまだ小さく柔らかい内に若取りしたものです。根ショウガに比べて辛みはまだ少なく、さわやかな香りや風味が楽しめる、夏の風物詩の1つです。

伊東さんのショウガは昔ながらの在来種。その特徴は、近江ショウガに比べて小ぶりな分、香りや味がギュッと詰まっていること。「料理屋ではみんな在来種を使うよね。香りと味が違うもの」。さらに、もともとこの辺りはショウガに合った土質や気候と言われますが、伊東さんの家では親の代から種ショウガを絶やさず取り続けてきているそうで「俺が学生の頃から50年は取り続けてきているよね」と言うように、長い歳月をかけて、気候や土に合うよう選び抜かれてきたショウガなんです。

味噌をつけても甘酢漬けにしても薬味にしても、何にしても美味しい伊東さんの葉ショウガ。さわやかな香りとみずみずしさで、夏の暑さを吹き飛ばしましょう！

伊東さんの葉ショウガは、10月末頃まで続く予定です。

【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、ご覧下さい。

◎かぼちゃの出荷に続き、坊ちゃんかぼちゃの出荷も始まりました。坊ちゃんかぼちゃは1個単位で注文が出来ます。

◎オクラが少しずつですが出来てきましたので、少量で宜しければお問い合わせ下さい。