



林さんの白菜



おかげさま農場の副代表の林さん。今回の林さんのお話は、メンバー全員の気持ちを代弁しています。



一面に広がる白菜は既に大玉になっているため、半分ぐらいを廃棄せざるを得ないと予想しています。



外葉が寒さでやられるぐらい気温が下がると、糖度が上がり美味しさが増してきます。

おかげさま農場は「食は命」をテーマにしています。化学合成農薬や化学肥料を使わないことを基本としています。

【産地情報】

◎本年の最終営業日は12月28日（金）14時まで、年始は1月5日（土）9時から営業開始となります。
◎今年も1年間、有り難うございました。来年も引き続きのご愛顧をどうぞ宜しくお願い致します。

★これからどんどん美味しくなってきました

ようやく朝晩が寒くなってきて、白菜が美味しい季節になってきました。例年、林さんの白菜は年明けから出荷することが多いのですが、今年は暖冬の影響でいつもより早く出荷を開始しています。

「こんな冬は初めてだよ。本当は、1月に出す予定で例年通り種蒔きをしたのに、もう出荷出来ているからな。予定より20日ぐらい早いよ」

今年は葉物全般が総じて予定より早く出来てしまっており、林さんの白菜や大根も同様です。しかし市場の相場が安いので注文は例年より少ないのが現状です。

「おかげさま農場は、相場は関係なく値段が一定だから、他が高いと注文が多く入るけど、他が安いと注文が減る。でもこっちは毎年予定通り作っているんだから、それを消費者もわかってもらいたいな」

ハウレン草や小松菜のメンバーも今年は多くを畑で廃棄しましたが、林さんも「大根は大きくなりすぎて、4反歩（約1200坪）ぐらいは廃棄するしかないな。この白菜も半分は廃棄だろう」とのこと。

そんな世の中の市場経済とは関係なく、白菜1つ1つは見事に仕上がっています。ただ「朝は寒いけど、日中は暖かいから、葉っぱはまだ生き活きしているな。寒さで外葉が枯れるぐらいになれば、糖度が増えて美味しくなるぞ」とのこと。これから寒さが増すにつれ、美味しさもどんどん増していく林さんの白菜。お鍋に漬け物にキムチに、沢山ご利用下さいね。