



春人参、出荷開始



暖くなり、ビニールやマルチを外した春人参。晴天が続く中にも適度に雨が降り、お天道様の下でぐんぐん成長しています。



春人参は瑞々しいのでサラダにもぴったり。また期間限定の葉付人参の葉っぱは、天ぷらにすると最高に美味しいですよ。

★春人参、葉付人参も始まりました！

今年は冬が寒かった反動か、春は異常気象と言えるほど気温が高く、そのため例年より早く春人参の登場です。

毎年1番最初に春人参を出荷する卓也さんは、出荷時期を早めるために、ハウスやビニールトンネルに周囲より1ヶ月以上早い真冬の12月～1月に種を蒔きます。そして春に入り暖くなってからは、人参と一緒に伸びてくる草を取ったり、換気をしたり手間と時間をかけて育ててきました。

そんな卓也さんが、今年の春の異常気象について一番驚いていたのが虫についてでした。「今年の春は凄いよね。特に虫が凄いね。しかも4月から出てきたからね。今までこんなに早い時期に虫なんてみたことがないよ」

また、今年の夏の気象については「まあ、例年通り、梅雨は空梅雨でお盆明けから雨ザーザーじゃない？10年ぐらい前までは、8月や9月にそんなに長雨なんか無かったもの。それが今はお盆明けからの長雨が普通になっちゃったでしょ？で、7、8月は時雨も来ないからね。異常気象だけど、もう定着しているから異常気象じゃなく普通なんだろうね」

異常気象続きの中で天気と生育を見比べながら育てて来た春人参ですが、今年も瑞々しく美味しく育ちました。また、期間限定の葉付人参は茎から柔らかな葉先を切っただけで揚げにしたり、細かく刻んで炒めてふりかけにしたり、冷凍保存してパセリ代わりに使っても。今だからこそ食べれる旬の春人参、美味しく丸ごと頂きましょう。

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】

◎葉付人参は2週間の期間限定ですので、ご注文し忘れのないように。

◎キュウリの出荷が始まっています。また、ミニトマトは月内に出荷開始予定です。