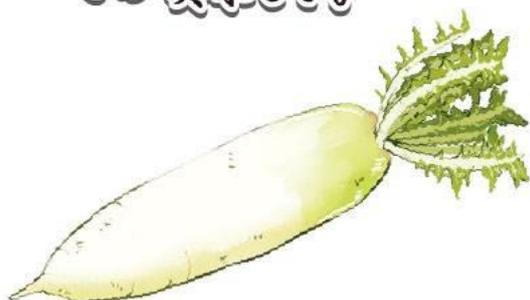


◆ 謹賀新年 ◆

ちょっとした背伸びで、
この美味しさ。



今年も、よろしくお願い申し上げます。

いつもありがとうございます。

W3 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

・椎葉村産 那須さんたちの 春の七草



思ったより、いい商品でした。
このお正月もそうですが、
去年は好天気恵まれすぎて、
育ちすぎたため、注文総数にお応
えできず、
ご迷惑もお掛けしました、申し訳ご
ざいませぬ。
また、【はこべら】だと思いましたが、
着荷時点でズルケが発生したりも
して、
これまたご迷惑をお掛けいたしまし
た。

年始早々、こういう事は勘弁してもらいたいと、
今年でこの企画は諦めようと思っていたところに、
それを見透かすように、
画像の企業の部長さんから連絡を頂きました。
「やっぱり、いい商品だから来年も・・・」
「改善点を改善して・・・」とのことでした。



確かに、他のお店に並べられていた七草
セットより、秀逸な商品でした。
産地でも『 要は草だろ 』と話してしまっ
たが、結局、人間はむかし樹から降りたとき、
食べられる野生の草を探したのではないかと
思います。
そう言えば、野草の食べ方を習っていたことが

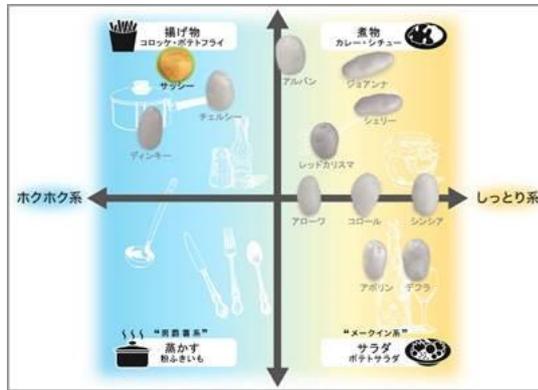
あります。
殆んどは、天ぷらにすれば良いとのことでしたが、

『胡麻和え』という料理方法も有効だと教わりました。

この料理方法は、「そこから誤魔化す」という言葉が生まれたとの、
本当かどうか分からない、おまげが付いていました。

こんな事は何処にも書かれていませんが、七草粥を食べる習慣は古代に想いを馳せ、
人間がお腹を満たすために生きていたシンプルさを、思い出させる力があるのかもしれませんが。
ヤマダストアーさま、勝手に売り場画像を使わせていただきました。ゴメンナサイ。

・北海道美幌町産 特別栽培 蔵出しじゃが芋 高橋さんのサッシー



このじゃが芋は『インカのめざめ』とともに、貯蔵して味を高めてから出荷される品種で、今
らが【旬】です。

最近ホクレンさんが新じゃがに対抗するために、「じゃが芋の本当の美味しさ」をアピールして
くれています。

新じゃがが美味しくないという事ではなく、例えばメークインという品種の美味しさの旬は 5
月だという事と同じ意味です。

メークインは、正しくはメイ・クインでアルファベットでは、May Queen つまり 5 月の女王と
いう訳です。

これは、ひとえに澱粉質が糖化する変化を謳っています。

人間にとって澱粉質は重要な栄養源で、分子式は $C_6H_{10}O_5$ で炭水化物(多糖類)だそ
うです。

やっぱり、炭素水素酸素の化合物です。

もっと、高校の化学の授業中に目をさましていれば良かったと後悔しても遅いですが、

これからは、食品販売業もこういう知識を求められる、真っ当な時代に入るのではないかと楽しみにしています。

・宮崎県産 特別栽培 野中さんのブロッコリー



普段、誠の香り 大葉でお世話になっている野中誠さんの作品です。

お父さんの代で、元々「かい割れ大根」の生産農家だったのですが、すぐにこの作物に見切りをつけ、

高知県に研修に行き、大葉の栽培に切り替えられたそうです。

その後に、O157 の発生の的がかい割れ大根だという事になり、難なく難を逃れられたとの事でした。

何か持っているものがあるのでしょうかね。

ミニトマトも美味しいですが、このブロッコリーも実に美味しいです。

出てくれば、軸の糖度を測定してみますが、柔らかく甘みがあります。

今年は天候が良く、ブロッコリーは暴落気味のように思いますが、どこのお店で見ても、美味しそうな玉が並んでいます。

近い将来、ブロッコリーのブームが来るのでは無いかというほど、あちらこちらの雑誌に、優秀な野菜として取り上げられています。

確かに、カリフラワーを駆逐してしまった様子です。

最近は便利なこと極まりなく、野菜の名前スペース効能と入力して検索すれば、
沢山の記事がヒットして来ます。

これだけの記事が出てくるという事は、私たち以上にユーザーは知っていることになります。
もう暫らくすれば、引用先を明確にしてコト POP を作れたらと思います。

それでは、年新たに奮迅努力をしたいと思います。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎