

スサの色 あしたば悠々俱楽部通信

4月号 春らんまん号
NO.46

春らんまんの4月ですね。これを書いている今はまだ「桜が咲いていませんが」もうすぐそこから「桜が咲いて、道行く人が上を向いて歩く、そういう季節がやりますね。4月は新生活をスタートさせる方も多いと思います。慣れない環境で頑張る方もいらっしゃるかもしれません。どうぞ食物繊維をたくさん摂って、ストレスに負けない腸内環境を保つけていたいと願っています。新生活にエールを込めて今月の「あしたば悠々俱楽部通信」をお届けします!!



新商品開発中です

皆様、乾燥食材、日々頃お使いになられる事はありますか？野菜・きのこ・海藻など、乾燥してあると保存も便利でおいしいんですね。私は「みそ汁の具」というものを愛用しています。乾燥わかめや、乾燥ネギ、み麹などが入っていて、みそ汁にパラパラと振りかけたり、具沢山のみそ汁になど、とても重宝しています。

様々な乾燥野菜等が商品として出回っていますが、無農薬にこだわって安心安全、しかも食物繊維に特化した「スサの色」オリジナルの乾燥食材ミックスを今回開発中なのです！
野菜・きのこ・海藻を煮ごたえやおいしさそのままに、手作り大さじにスライスカットして乾燥させる、というもの。

相性の良い素材同士で組み合わせて「和風スープの具」「洋風スープの具」「中華スープの具」の3種類を作りました。お好みの味付けのスープに振りかけて煮こめば、具材さんのおいしいスープの出来上がり。

ただ今好評いただいているミックスパウダーのホタッシュスープ「食物繊維スープ」とはまた違った、煮ごたえとそれそれの素材のうまみを楽しめていています。

現在試作を進めていますが、乾燥した野菜やきのこのおいしさを保つことで、素材のうまみが凝縮されるのでしょうか。これはおいしいね、と早く販売へお届けしたい気持ちがふくらんでいますよ。

そしていつかスサの色で採れた季節の野菜も乾燥させて使えてう良いと感じています。全部の素材はとても無理ですが、その時期その時期のスサの色で採れた野菜を食べたいだけなら、こんなにうれしいことはありません。

また続報をお伝えいたしますね。どうぞ完成を楽しみに待っていて下さい。

じ~じ畠ばなし

- 3月上旬、O地に行って、ジャガイモの種芋の植えつけをしました。O地は不耕起と決めているわけではありませんが、雨続きで耕耘できないので、ほぼ収穫が終わって自殺やダイコンやキャベツなどの収穫に、30センチ間隔ぐらいに植穴を掘って種芋を置いてきました。畠はまだ水分を多く含んだ状態なのに土が固まっているので、スコップ（移植器）が抵抗なくすと土に入ります。
- やはりO地の土壤微生物たちが活性化しているようです。冬の間は土が固くなっている感じでしたが、気温の上昇と共に、土壤微生物も活性化しているのです。みんなに優しく柔らかい土に角があると、意識しなくとも「ありがとうございます」という思いが湧いてくるのです。
- ジャガイモは食物繊維スープの原料にも使うので、種芋30キログラムを植える予定です。2~300キログラムくらいの収穫を見込んでいます。
- 水捌けの悪いO地はまだ畝に水が溜まっている、それが付かない状態です。ある程度乾くのを待て、畝の谷を上げ直して排水を図ります。カバーフロップライ麦は過湿に弱く生育不足ですが、ヘアリーベーツは気温の上昇と共に生育して、畝の表面を覆してくれます。
- ヘアリーベーツは、ツル性のZXY科植物で、畝の上を覆ります。ヘアリーベーツを植えている畝は、主にカボチャ(50株くらい)や黒豆などを栽培する予定です。カボチャを植えるところは、自走式草刈り機で50センチ幅ぐらいにヘアリーベーツを刈り粉砕して定植し、あとは気温が上がりヘアリーベーツが自然にねれて草マルチになるのを待つか、待てないようなら時期を見て自走式草刈り機で粉砕して草マルチにします。

黒豆やトウモロコシも同じようなやり方をするつもりです。



とうとう鳥小屋が完成しましたよ。ヒナの到着はまだですが、ヒナが来た時に待てば



食物繊維スープ大好評です!!

新商品の開発もすすめていますが、販売中の「食物繊維スープ」も大変好評をいただいているようです。2品目の野菜・穀物・きのこ・海藻をパウダーにしてミックスしています。お塩等で味付けしてお好みのスープにして下さいね。よければぜひ別売りの「スープフードパウダー」も添加してさらに栄養満点にアレンジして下さい。

春ですね～!!毎年お伝えしていますが、花粉症に明日葉が効果的なのです。抗ヒルギ作用のおかげで、腸内環境を整えることも大切です。花粉の季節、どうぞ積極的に明日葉や食物繊維を摂って下さいね!!

作成日/3/28. 作成者/藍子

スサの色

〒669-2346
兵庫県丹波篠山市西園屋491
Tel・Fax: 079-506-2892
E-mail: info@shokumotsuseni.com
「」も「」食物繊維のサトウからどうぞ