

あしたは 悠々倶楽部通信

No.53

すっかり秋の空、朝晩の冷え込みにあの猛暑さ懐かしと思う季節となりました。皆様、秋の味覚は堪能されましたか？私は丹波篠山の黒枝豆を毎日のようにたっぷり食べることができて大満足でした。今月号はスサの色から新商品のご案内があります。発売日は、もう少し先ですが、発売の際にはぜひお手に取、て下さいね。

新商品「和風スープの具」12月発売予定!!

●スサの色の新商品「和風スープの具」とはどんなものでしょうか？

それは、野菜・きのこ・海藻をひとつひとつ食べやすい大きさに切り分けて、それぞれしぼり丁寧に乾燥させて、乾燥具材ミックスです。

おみそ汁などを作る際に、水と一緒にお鍋に入れて煮ると、うまみがぎゅー凝縮された、栄養と食物繊維たっぷりのスープのできあがり!



●今販売中の「食物繊維スープ」は、具材がミックスパウダーの美味しいポタージュスープですが、「和風スープの具」は、具材の歯ごたえ、具材ひとつひとつのおいしさを味わっていただける商品になっています。

●「和風スープの具」に入っている具材は... レンコン・ごぼう・にんじん・かぼちゃ・小松菜・しいたけ・えのき・しめじ・わかめ・昆布の10種類です。

●10種類の具材がたっぷり入ったおみそ汁、それだけで「ごちそうスープ」ですよ。個包装で商品化することを考えていますので、毎回開封仕立ての10種類の具材をきっちり摂ることができます。もちろんさらにご自宅にある食材をプラスしても良いですし、おみそ汁に限らずいろんな活用法があるのではないかと私もまだまだこれから研究していきます。

●野菜やきのこの乾燥は、スサの色でじっくり手仕事。追々、スサの色ジイジイ畑から、季節の無農薬野菜をたっぷり収穫できた際には、商品の具材に加えてゆきたいと考えています。

12月から本格販売できるように、商品化に向けて鋭意開発中ですので、通信やスサの色のホームページをぜひチェックして下さいね。

●季節によって、入る野菜の種類は変わることがあります。みなさんのお気に入りの具材は何か？発売されたら、いろいろお声かけ下さいね。

じいじ畑ばなし

★畑は今年は散々で、この時期は黒枝豆ぐらいしか収穫できませんでした。黒枝豆は、無農薬で、草の中で育つわりにはカメハシの被害は少なめで、たくさん採れました。

★サツマイモは、私のボカでつまづけて、イモがあまり入っていない状態です。サツマイモは窒素肥料が多いと、ツルばかりはびこってイモが入りません。それは常識なのですが、うっかりして油粕を撒いた畝にサツマイモの苗を植え付けてしまいました。そういうミスをするということは、よほど余裕がなかったのだと思います。

★0地には、ダイコンや小松菜やコカブ、秋じゃが、ニンジン、オウレンソウを作付けしているのですが、猛暑の中でようやく発芽したと思ったら、ダイコンサルハムシが大発生して、アブラナ科の小松菜やコカブやダイコンは大被害を受けてしまいました。数日でほぼ全滅です。去年は奇跡のようにダイコンサルハムシが全く発生しなかったのに、今年は今まで最高レベルです。

★秋じゃがは、9月初旬に植えて、霜が降りる頃に掘るのですが、今年の9月は暑くて、植えた種芋が腐てしまいました。

★0地は来年の春に返還するつもりなのですが、有終の美とは真逆の状態になってしまいました。あつた・バタバタしないで、無条件の祝福と感謝の心でやり直します。

☆うみたてたまご 食べます☆

「スサの色」で暮らす15羽のにわとりたち。9月に初の卵!!から少しづつ卵をうむニワトリが増えていきました。今では毎日10コ以上の卵を、産卵箱にうんでくれています。この暑い夏、ビニールタンの屋根にたてすを敷いたり、鶏小屋の南側にスタレを吊ったりして、なんとか暑さを凌いでもらいました。

純国産鶏「あずさ」という品種ですが、みんな元気に成長してくれました。あずさという品種は人懐、こいみたいです。カボチャが好きなようで、半コソのカボチャをやりこ、喜んで突ついて、短時間で皮だけお椀の底に残します。

うみたてのたまご、本当においしいです。ご近所さんなどにも配りながら、ありがたく食べています。

みなさん食物繊維たくさん摂って

ますか？とにかく9種類の食物繊維を積極的に摂って下さいね。そして腸内細菌たちへ、無条件の祝福と感謝の心に向けていきましょう。



「和風スープの具」の発売が12月に決まりました。レンコンやごぼうなど、いつものおみそ汁には入れないような根菜が入っています。きのこや昆布などからもだしが出るので、おみそ汁で十分美味しい深い味になります。

作成: 藍子 2024.10.29.

スサの色 TEL: 669-2346

兵庫県丹波篠山市西岡屋491

Tel: Fax: 079-506-2892

E-mail: info@shokumotsuseni.com