

Facebook「コロナ支援・訳あり商品」 情報グループへのご支援御礼

お野菜を納品させていただいていたレストラン、ホテルさん達が3月から東京方面、4月からは地元長野も、のきなみ休業になり、それでも野菜たちはスクスクちゃんと育ってくれているし、農家さん達もカネマツも本当に大変でした。そんな中Facebookの「コロナ支援・訳あり商品情報グループ」サイトをご紹介いただき、賞味期限が近づき沢山在庫をかかえてしまった「乾燥木の子とビン詰め」をセットにし、掲載させていただきました。全国の沢山の方達からの励ましやご支援を頂き、お陰様で400セット、連日深夜まで発送準備作業が続き、木の子達を無事に食卓にお届けすることが出来ました。また併せてお野菜のご購入を頂いた方も沢山あり、本当にありがとうございます。いまま。



「カネマツの手作り加工品が、【やおやごはん】としてスタート！」

「ビーガン、ベジタリアン、マクロビでもない、日本の当たり前の食事のあり方を大切にしたい。そして、食事で困っている方の為に、いつも野菜たっぷりのおかずを届けて、より良い人生を送る一助になりたい！」そんな思いで「やおやごはん」と銘打って、新たにネットショップをオープンしました。長岡式酵素玄米、ファイトケミカルスープなど、今までの手作り商品に加え、冷凍庫にいつでもあると便利な真空パックのお惣菜が新たに仲間入り！商品の詳細はHP又はインスタグラムで発信中です。よろしければフォローお願いします♪これから「やおやごはん」の商品、召し上がり方、お料理への思いなどなど連載していきますのでよろしくお願い致します！



今年はアンズ少ないです

春先の雪や、遅霜の影響で、今年のアンズの収量見込みは大変厳しい状況です。とくに生食用で人気の品種ハーゴットはほとんど無理と言われていています。カネマツでは現在ご予約もストップし、今月下旬頃の収穫が始まり出荷可能となりましたら販売開始させて頂く予定です。わずか2週間くらいで終わってしまいますが、ご理解のほどどうぞよろしくお願い致します。



「やっぱり野菜だった！カボチャの巻」
カボチャの名前の由来は、カンボジアにあるとか...
煮付けもおいしいけれど、お粥にしたい。我が家では、五穀と共に、うす切りにして炒めます。お弁当には控えますが、夕食用なら、ニンニクのすりおろしを炒めてから、クミンがあれば、まぶこに火を通して香り。塩・コショウで味付け。ハムやウィンナーを入れても。クミンのかわりにカレー粉でもいいですね。ボリュームを出したい時は、最後にとろけるチーズを投入。カボチャは、もちろん皮ごと。火が通りにくからたら、少量の水を入れて、炒め煮にするのもOKです。(め)

「歴史と食」を学ぶ -11

6月 コレラと食

新型コロナウイルスが猛威を振るっている。幕末の安政5年(1858)、コレラが長崎に入港したペリー艦隊の一隻から広まった。死亡率が高いため“コロリ”とも称された。この時、長崎にいたオランダの軍医・ポンペは、サバ・イワシ・タコなどの魚類、カボチャ・ナス・キュウリなどの野菜、果物の食用を禁じるよう長崎代官を通じて触れを出した。

コレラは汚染された水や食べ物を口にすることで感染する。名指しされた漁師や魚屋は失業同然となる一方、卵や野菜は高騰した。明治のコレラ流行では、玉ネギが独特の香りからコレラに効くとされ、観賞用から食べる野菜として定着するきっかけとなった。残念ながら玉ネギはコレラには効かないが。

真田宝物館 降幡

「今月のイベント・催物」

- 6/1~松代真田宝物館はじめ松代文化施設開館
- 6/18(木) NAGANO農と食の会 寺子屋定例会(19:00-伊勢町公民館)
- 6/20(土) ナイスタイムマーケット(11:00-15:00) ライブ配信
- 7/16(木) NAGANO農と食の会 寺子屋定例会(19:00-伊勢町公民館)
- 7/18(土) ナイスタイムマーケット(箱獅子ワークショップ計画中)