

合馬農産物直売所だより

2013年12月4日発行

合馬しっとりク新聞 12月号



チョコレイ

白菜の一種で、葉が広く外に広がっていることが特徴です。漬けものにするためにたくさん購入されるお客さんが多く、直売所で販売しているチョコレイもすぐに売れてしまうほどの人気。おいしさの詰まった直売所のチョコレイをぜひご賞味ください。

実は漬けものだけじゃない！



お漬物

漬けかえの際にしっかりと重石を乗せると、酸っぱくならず長期間おいしくいただけます。直売所では、漬物用にたくさんチョコレイをご用意しております。



ロール白菜

漬物にしか使用したことがない方も多いと思いますが、実は様々な料理に使える食材です。葉が広いことを活かして、ロールキャベツならぬ、ロール白菜にしてもおいしいですよ。

他にもごまあえやすきやきなど、食べ方いろいろ！

* イベント情報 *

- ・12月15日 直売所にて感謝祭を開催します！お雑煮のふるまい、牡蠣や門松の販売など盛りだくさんの内容です。
- ・12月21日 小倉北区魚町の旦過市場にある大學堂にて、日頃直売所で実習させて頂いている学生がオリジナルの門松を販売します。

編集便り

とても忙しい時期がやってきました。年末年始のご準備に、どうぞ直売所をご利用して下さい。直売所は12月29日まで営業致します。今年も直売所をご利用頂きありがとうございました。これからも皆さんの心地いい居場所となるよう元気に営業していきますので、よろしくお願い致します。ブログ始めました⇒ <http://oumatyokubaisyo.blog.fc2.com/> 携帯電話からはこちら⇒



しっとりク インタビュー



名前: 中村ゆみ さん

15年ほど前からお父さんのチョコレイ栽培のお手伝いをされています。

○製品に対するこだわり

チョコレイの中央の黄色い部分には甘みがある。私たちのチョコレイは、十分に大きくなるまで待ってから収穫するので、黄色い部分が多くなる。甘みの多いチョコレイで作った漬物は、甘くて味がしっかりするため、おいしい漬物になる。私たちは、「大きくていいもの」を作ることにこだわっている。まだ大事な作業は父がしているが、いずれは自分が引き継ぎ、主な作業を担っていく。今は父の作業を手伝いながら、チョコレイの栽培を学んでいる。

○私が思う合馬地区

空気が綺麗でたけのこがおいしい。たけのこが育つ山の手入れや収穫は重労働でとても大変な作業。合馬の方々は仕事熱心だと思う。しかし作業が大変なために若い人たちの農業離れが進んでいる。農業をしたいという若い人たちに合馬にぜひ来てほしい。また、いろんな人が寄ってくれる地域になってほしい。

直売所情報

営業日: 毎週水・土・日曜日(8:30~15:00)
住所: 北九州市小倉南区合馬1733-1
電話番号: 093-451-2928

編集: 北九州市立大学地域創生学群 合馬実習