

しらたか

かわりな
花和里菜 通信

立冬号 Vol.6

平成26年11月14日

白鷹町ふるさと応援制度
事務局発行



キャベツ（湖水）

しらたか^{かわりな}花和里菜通信では、白鷹町^{しらたかまち}ふるさと応援制度にご寄付いただいた方にお贈りする特産品について特集します。

「花和里菜」とは、ずっと変わらない味、おかわりしたくなるもの、「かわりないがー？（元気であるか？）」と田舎から尋ねる母の言葉、白鷹町の里に咲く四季の花や野菜をイメージして、白鷹の旬な話題をお届けするものです。

ふるさと納税で頑張る農家さんを応援しよう！

こすい
キャベツ（湖水）

町外からの農業研修生も受け入れていらっしゃる紺野伊久雄さんに話を伺いました。

「キャベツでも、湖水（こすい）という品種です。7月に植えて、11月から収穫しています。『おくて』といって、成長が遅くゆっくと大きくなるので、その分おいしくなります。最上川から上がる霧がかかり、霜があり、雪が積もってと段々寒くなると、糖をためこむので、食べると甘いキャベツになります。

雪をかぶっても大きくなります。約55アールのこの畑では収穫を待つばかり。このほか、『プチベール』も栽培しています。とても小さなキャベツで、芽キャベツのように玉にならず、花が咲くように葉が広がる人気野菜です。」



直売所に来ていた、ゆんこい（可愛い）お客さま（左）と、普通のキャベツ（中央）と、湖水（右）

キャベツに限らず、様々な野菜を栽培している紺野さん。6～9月にお届けしたミニトマトの詰め合わせは、赤、オレンジ、黄色と色とりどりでまるで宝石箱のようでした。一面に広がるきらきら輝くキャベツ畑も感動でした。

プチベールはフランス語で「小さな緑」という意味だとか。だと、こちらの特大キャベツは「グランベール」（大きな緑）ですかね？

約4～5kgのキャベツ1個、つや姫5kg、プチベールも3個おまけでお届けします。



白鷹産馬刺し

「米沢牛はおいしそうだけど脂が気になる・・・」という方に。馬肉は、高たんぱく・低カロリーのほか、低脂肪・低コレステロール・高鉄分、ビタミンが豊富なため、肝機能を向上させ、疲労回復や冷え症改善の効果もあるとか。

風味・甘味が損なわれないように、ブロックのまま冷蔵で真空包装してお届けします。

賞味期限は製造日から5日間程度です。真空状態では濃い赤ですが、開封後、1時間ほど

たつと鮮やかな桜色になります。「にんにく醤油」か「しょうが醤油」をつけてお召し上がりいただくのがGOOD。（にんにくもおまけです。）

これから師走にかけてはごちそう続きの季節。体は食べ物でできています。健康管理のために馬肉を食べてはいかがでしょうか？

