

～池田の今を皆様へお届けします～

池田町産マーケット

平成24年11月23日号

# こっぽい屋だより

11月15日北陸全体が寒波に襲われた日、池田町では明け方近く今年初の雪が降りました。しかもいきなりの吹雪。どうなるんだろうと思っていましたが、空が青白く開け始めた頃に雨に変わり、真っ白だった景色もいつもの秋景色に戻りました。

「備えあれば憂いなし」皆さんも冬支度は早めにしましょうね。



今年も  
始まりました

## たくあん用の 大根干し



トラックいっぱいに積まれた大根を



洗浄機で泥を洗い落とすと



こんなにきれいになりました。たくあん用の大根は直径が細い「みやしげ」という品種で漬物を漬けるのに適した大根です。



洗い終わった大根は「おこもじ」工場の横にある軒下のはさばに架けていきます



早ければ12月下旬頃～1月中旬頃に店頭で並びます。待ち望んでいる方も多いと思いますが今しばらくお待ち下さい。

池田ニュース

こっぽい屋の店頭で並んでいる野菜達はこんな所で育っています



限られた用地に沢山の品種が栽培されています。写真右奥にも一段下がって小さな畑が、池田の畑はこんな場所が沢山あります。



大根



白菜

10月10日号のだよりで紹介したまだまだかわいかった大根・白菜も

約1ヶ月でここまで大きくなりました。



大根



白菜

大根、白菜などの葉物野菜は害虫の被害からおばちゃん達が必死で守っていますが。。



こうやって葉を殆ど食い荒らされている所も少なくありません

### (ちょっと豆知識)

ほうれん草にあることをすると甘みが増します。

それは。。

雪などにさらす「寒じめ」という方法です。

ほうれん草の葉などは冷やすことで糖分を増やして身を守る性質があり甘みが増すそうです。