

～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12月6日号

# こっぽい屋だより

いよいよ今年も残すところ後1ヶ月を切りました  
「もう12月か」「今年1年早かった」と思っている方も多いと思います  
年末に近づきさらにせわしくバタバタなるこの時期は気持ちも焦るのですが  
活気があり意外と好きですね

順調に育っています

ゆうき・げんき正直農業

## ほうれん草

冬を迎える池田町のハウスでは、旨味を蓄えながらじっくりとほうれん草が育っています  
収穫までに2～3ヶ月ほどかかりますが、  
有機栽培の池田のほうれん草は、やわらかく甘みがあり、苦みも少なく小さなお子様にもオススメです



約2cmほどのまだまだか弱い赤ちゃんです  
収穫されるのは3月頃かな



約10cmまで成長しました  
でも収穫まであと数週間



真冬のハウスの様子  
ほぼ雪で埋まっています



約20cmここまで育つとあと数日で出荷になります



収穫後のハウスの様子  
ハウスの中でも少しでも暖かい真ん中から大きくなるんですよ

池田ニュース

元祖

池田町の

## カンタケ



### 冬の風物詩

カンタケの栽培が始まっています  
今はまだ小さいですが、寒さが増すと日に日に大きくなってきます

今か今かと待ち望んでいる方、12月中旬以降には店頭にも並ぶと思いますので今しばらくお待ち下さい



日に当てずハウスの中で育つカンタケ  
ほうれん草とは違い少しでも寒い外側から育っていきます

(ちょっと豆知識)

今ではポピュラーなカンタケですが元菌は池田町の野生のカンタケから広がったって知っていました?  
昔から池田町の猟師の中では冬の貴重な食材として重宝されていたんですよ