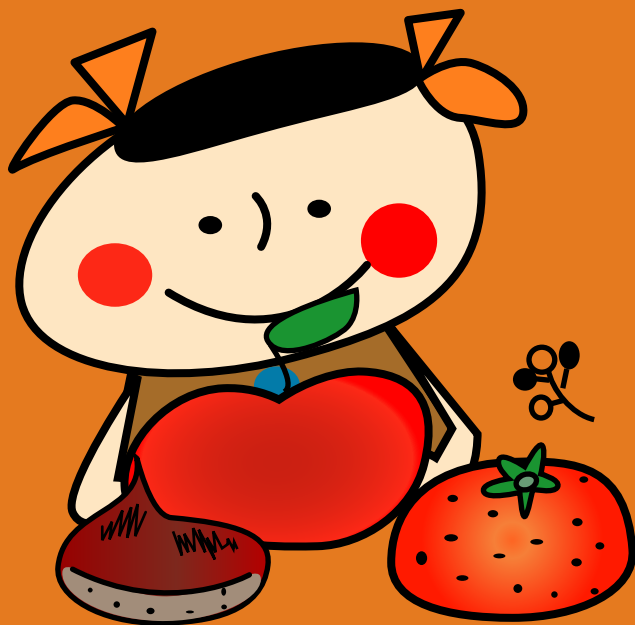
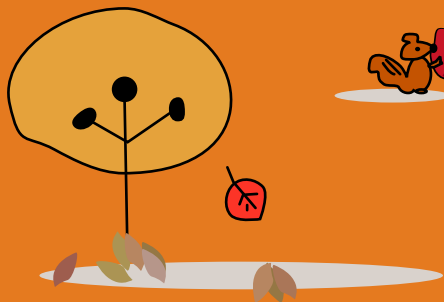




地球



通信



「やっぱり美味しい、 安納芋」

夏が過ぎ、そよ風が息吹を取り戻そうと
びゅうびゅう肌を突き刺す季節になりました。
地球畑の店頭にも、体をあたためてくれる
いろんな野菜たちがお目見えし始めました。
街路樹の色づき始めた枯葉が舞い始め、
落ち葉を集めた小さな吹き溜まりに火を灯し
焼き芋をしていた風景も、今は昔・・・、良き時代だったかもしれませんね。



今年も鹿児島県各地から、有機農家
自慢の「さつまいも」が収穫されはじめました。
ホクホクの紅さつま（紅乙女）、
からいも天麩羅（がねてん）で
おなじみの黄金千貫、
やわらか安納芋などなど。
地球畑で今年も人気が高いのは「安納芋」です。
焼きたて、蒸かしたてを二つに折ると、
鮮やかなオレンジ色の果肉が美味しさを期待させ、
まろやかな食感が幸せを運びます。

まろやか〜



安納芋

ほくほく



紅さつま

いいにおい♪



黄金千貫

種子島のさつまいも農家たちも、
夏の草取りや野生のシカからの
食害を乗り越え収穫の秋を迎えました。
「今年もイモを植えんとクサを植えるとね〜」と
近所の農家から揶揄されながら必死で
草取りをした戸川さん。ご高齢にもかかわらず
「がんばってつくった、ばあちゃんの安納芋」が
たくさん出荷されています。



中園さんご夫妻

「島の基準は、糖度が10以上にならないと出荷ができんのよ。
だから収穫して糖度があがるまで貯蔵してね、この間に芋が
新しいから芽がどんどん吹き出すよね。芽かきも
たいへんなんよ。」と苦労をかたる中園宗利さん。
「いかに芽がでないようにするか試行錯誤の毎日」だそうで、
草取りと違った苦労もある。でもみなさんが美味しい、
とってくださるその言葉が何よりの励みです。

種子島安納芋の独特の形の秘密もあります。
「収穫した畑の安納芋の中で、一番安納芋らしい形の芋を株ごと残します。
中くらいからやや大きめです。これを種芋として、来年のために残すんです。
種子島に伝わる伝統の安納芋のいいDNAを伝えて行くのも自分たちの使命なんです。」
目をきらきらさせて園田徳二さんの熱い思いが伝わります。
最近、安納芋と並んで人気なのが「紅はるか」という芋。長期貯蔵するとなんと
もいえない甘みがある。甘すぎるゆえに
傷みやすいというリスクをどう克服するかが課題。これも楽しみですね。

「島じゃね、皆さんに出荷した残りの
でっかい芋や、小さい小さい芋を自分
たちは食べるのよ。小ちゃいのが
これまた甘くてね・・・子供や、孫に
大人気のおやつです。」
かたるのは上門房子さん。



上門さんご夫妻

島の農家おすすめ

でっかい芋の調理法を
ご紹介しましょう。



焼くのはたいへんだから、蒸すのが一番。
「蒸し器のそこに水をため、大きいまましっかり蒸しあげると、やわらかく甘い芋に
なるよ。」と上門房子さん。

中園さんは、「水は入れず、なべの底に割り箸をしいて芋が直接あたらんようにしてね、
蓋をして火にかけると、やわらかくなり美味しいよ」

地球畑荒田店は今年も「プレミアム」な安納芋を選定し、皆さんが喜んでくださる
「贈り物」をご用意いたします。バザー、焼き芋大会などイベント用としてケース買いの
方も大歓迎です。

みなさん、今年も地球畑の安納芋をヨロシクです！！

ブログ始めました・・・
その名も、

「あらた's blog」

鹿児島県の有機野菜直売店
地球畑がお届けする
人にも地球にも優しい情報★



<http://ameblo.jp/a-chikyuu-batake/>

ぜひ、ごらん
くださいませ♪



草原をわたる船便り 秋号



暑い夏が過ぎて鹿児島島の短い秋がやってきました。季節の移り変わりと共に身体ももどンドン変化していき、食べたいもの、おいしいと感じるものも変わっていきます。秋は実りの秋、食欲の秋ですが、季節の変化について行けずに体調を崩す方も多いのではないのでしょうか。地球畑では、季節や身体の変化を感じながら、すとなじんでじんわり幸せな気持ちになれるようなお食事やスイーツをこれからも皆さんにお届けしていきたいと思ひます。

10月中旬以降、フェアトレードの雑貨や季節限定のオーガニックチョコレート、オーガニックコットンの洋服などが入荷します♪ぜひお楽しみに！！



*地球畑カフェではメール会員を募集しています。
毎週火曜日は食後のコーヒーサービス！
その他、定期的に期間限定メニューやお得なサービス、イベント情報などを発信しています。



会員登録はこちらから
*入会金や年会費は無料です。



メールの受信、サイトの閲覧には通信料が発生します。

お弁当テイクアウト



ランチの定番、日替わりの”本日のお膳”や”コロケ”などのテイクアウト承ります。

内容のご希望がある場合は、3日前までに地球畑カフェ 草原をわたる船のほうへご連絡ください。



秋のスイーツフェア (11月中旬予定)



普段店頭には並ばない、チョコレートや林檎を使った焼き菓子を、期間限定で販売します。



11月6日は、オーガニックフェスタ出店のためお休みとさせていただきます。ご了承ください。



地球畑カフェ
店長 大和田

地球畑 城山 にじのたね

城山店 店長 前田



夜、洗濯物を干しにベランダへ出ると、大きなお月さまが秋になったことを空から教えてくれていました。



「地球畑 城山にじのたね」がオープンして10月1日で2年が経ちます。去年までは、秋を感じる余裕もなく・・・ただただ毎日があっという間で、1週間が瞬くまで、1ヶ月が一息する間もなく過ぎていく感じでした。

「ちょっとだけ、成長できたかな？」と思うことは、季節を先に感じてお料理やスイーツのメニューにどう取り入れていくか、スタッフみんなで考えられるようになったこと。そして少しずつですが、生産者の方に「城山にじのたね」に来ていただき、新しいお客様と交流を持っていただける場をつくること。



生産者による
地球畑の体と心においしい話
講座風景

3年目に入り、もっともっとスタッフみんなで勉強をして、魅力あるお店へ成長できれば・・・と願っています。



私事ですが、娘は地球畑のファンです。娘が言うには地球畑カフェは、食事もスイーツもドリンクもおいしい！！全部がそろっておいしいお店はなかなかないよ、と言ってくれます。

なるほど・・・そういえばおいしい食事をいただいて、ゆっくり時間を気にすることなく、コーヒー、自家製ケーキを堪能することができるお店ってなかなかないかも。と、親ばかならぬ、子ばか（というのでしょうか？）の言葉に励まされ、また毎日がんばっていこう、と思います。

ブログももうじき準備が整います。お楽しみに♡ぜひ、日々少しずつ変化していく「城山にじのたね」をこれからも見守って下さい。

地球畑 西田店

NEW FACE

☆ 登場！！



わたしたちの仕事は野菜や生鮮を取り扱うため、衛生上の観点から洗剤やハンドソープを使うことが多々あります。入社して3週間。気付いたこと

・・・「手が荒れない！！」

ご挨拶が遅れました。わたくし、店頭に並ぶ商品だけでなく、スタッフの使う備品ひとつひとつまで、こだわりの製品が行き届いている地球畑西田店で、9月から働かせていただいております「吉野」と申します。(ボウズで、変なメガネをかけているので、すぐ顔を指していただけると幸いです。(笑))



「吉野」

と申します。

店長 ひがし画

右も左も分からぬ新参者ですが、店頭にて皆様からいろいろなことを教わりながら少しずつお役に立てるよう、頑張っていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。

さて、情熱的な管さんから、涼し気な野田さんへと一国の長が替わったのは記憶に新しいですが、朝晩のひんやりした空気や、夕暮れが早くなったり、なかなか冬の来ない鹿児島も夏から秋へと変わりつつありますね。

店頭には梨や栗、柿や葡萄など季節を感じる果物が入ってきております。日中はまだまだ残暑が厳しく、パテやすい日々が続きますので、ご来店の際には、ぜひとも当店のドリンクで水分&栄養補給を！(笑)



西田店 スタッフ 吉野

My れしぴ 「里芋」



朝晩が肌寒くなってきましたね。早いものは5月から収穫が始まった夏野菜も10月中にはほとんどが終わりを迎え、これからは里芋・セレベス・さつまいも（安納芋、紅さつま芋、黄金千貫、種子島紫芋）といった根菜類が中心となります。

さて、その中から今回は生産者オススメ！里芋レシピを紹介します。昨年の11月に紹介した大口の池田さんを始め、さつま町の徳留さん、轟原さん、森山さん、そして霧島の並松さん、徳永さん、肥後さん、宮崎県からは大山さん、山田さん、大隅の八木さん、手塚さん・・・などなど、ここではあげきれないほどたくさんの方の生産者の方が栽培しています。

皆さんのオススメの調理法、ありましたらぜひ教えてくださいね！



オススメレシピ 里芋のから揚げ



材料（4人分）

里芋：500g 赤唐辛子：1本 片栗粉：大さじ2
塩：少々 揚げ油：適量

(A) 醤油：大さじ2 砂糖：大さじ2 酒：大さじ2

作り方



やってみよ～

こがさないように。

1 里芋は皮をむき、一口大に切る。塩をまぶしてもみ、ぬめりをとって水洗いし、水気を切る。

2 赤唐辛子のタネを抜いてちぎり、(A)とあわせて鍋に入れ煮立てる。



親芋

美味しくな～れ。

3 里芋に片栗粉をまぶし、160度に熱した油にいれ、竹串が入るまで7～8分揚げる。

4 油をよく切り、②に入れてからめる。

出来上がり～♪

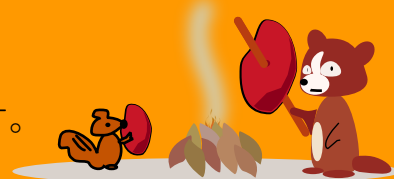
子芋



孫芋

地球畑 谷山店

朝晩が過ごしやすくなり、秋の気配を感じるようになりまして。今、お店には秋の味覚！さつまいもが沢山並んでいます。お芋といえばなんといっても”焼き芋”です。弱火でじっくり時間をかけて焼くと、さつまいもに含まれる「アシラーゼ」という酵素によってお芋のでんぷんが甘みを増し、香ばしい甘〜いお芋になります。



もう一つ！焼き芋に勝るとも劣らないのが”蒸し芋”です。焼き芋は種類によって冷めると固くなってしましますが、しっとりとした食感を冷めても楽しみたいなら”蒸し”です。薄く切って”干し芋”にしても美味しいですよ〜。

焼き芋や蒸し芋のように時間をかけてゆっくり調理するのが、お芋本来の甘さをよりいっそう味わえる作り方ですが・・・おおちゃくな私は”茹で芋”にしています。茹でるときに少し塩を加えて茹でるとほんのり塩味がお芋の甘さを引き立ててくれます。短時間で出来、冷めてもしっとりしているので時間がたってもおいしくいただけます。

安納芋・安納黄金芋・紅さつま・黄金千貫・紫芋 etc・・・
各お店には、スタッフが毎日朝から焼き芋を焼き、試食をご用意しておりますので是非お立ち寄り下さいませ。

谷山店スタッフ 本村

「有機農業の畑を広げること」「有機農業に取り組む生産者の輪を広げること」をコンセプトに1984年、有機農産物の組合としてスタートした(有)かごしま有機生産組合。今では140名を超える生産者が参加する組織に。県内に直営店を5店舗経営。

地球畑通信 VOL. 2011年10月 日発行

発行責任者：大和田 明江 編集者：平原 忠男

発行所：(有)かごしま有機生産組合 鹿児島市 五ヶ別府町3646 TEL:099-282-6867 FAX:099-282-9060

HP <http://chikyubatake.jp/> WEBサイトにお立ち寄りください。

地球畑 西田店 営業時間 10:00～19:00 〒890-0046 鹿児島市西田2-6-9 TEL:099-259-6089

ブログ <http://chikyubatakenishida.chesuto.jp/>

地球畑 荒田店 営業時間 10:00～20:00 (11月から2月末日までは19:30までの営業です。)

〒890-0056 鹿児島市下荒田3-17-1 TEL:099-812-0668

メール配信サービス <http://www.at-ml.jp/> ブログ <http://ameblo.jp/a-chikyu-batake/>

地球畑 谷山店 営業時間 10:00～19:00 〒891-0113 鹿児島市東谷山5-27-3 TEL:099-822-1055

ブログ <http://chikyubataketaniyama.chesuto.jp/>

地球畑カフェ 草原をわたる船 営業時間 11:00～21:30 オーダーストップ 21:00

〒890-0056 鹿児島市下荒田3-17-1 TEL:099-201-7000

メール配信サービス <http://www.at-ml.jp/>

地球畑カフェ にじのたね 営業時間 9:00～16:00 (軽食のご注文は15:00までです) 定休日：日曜日

〒892-0853 鹿児島市城山町1-6 MBC学園1F TEL:099-222-6088

ブログ <http://nijikara.exblog.jp/>

