



生産担当の登根です。

朝晩がだいぶ冷え込み朝露がでてきました。

夏野菜の果菜類の片付けから秋冬作物の植え付けなど、畑の景色も様変わりしてしてきました^^

今年の夏を振り返ると「ただただ暑かった」の一言です。笑
この夏の平均気温 平年に比べ1.7度高く125年間で最高の数字となったそうで、おまけに雨も降らず、人はもちろん野菜たちにとってもかなり厳しい環境でした、
何年も前から取り沙汰される「気候変動」をより身近に感じ、一農家として環境問題への向き合い方などを今一度考えていかなければいけないなと思いました。

これからまた厳しい寒さを迎えますが、頑張っていきます^^



【育苗】紅葉苔、ブロッコリー、コールラビ
玉ねぎ

【本栽培】ズッキーニ、ナス、トウガラシ、ピーマンパプリカ、サツマイモ、空芯菜、黒豆、大根、人参、インゲン、キュウリ、白菜、ニンニク、ラディッシュ、小松菜、しる菜、パクチヨイ、水菜



食欲の秋でもありますね。収穫したサツマイモの熟成もすすみ、糖度がぐんぐん上がる時期でもあります。秋のお出かけの際のおともには、サツマイモがおススメです。

出かける前にふかしたお芋をアツアツのまよアルミホイルで包み、さらにタオルで包み持参。

じっくりと熱が加わることにより甘みがさらに増し、サツマイモの種類によっては蜜がしたたること！

皆さん、ぜひ一度お試しください！



こんにちは、スタッフのさゆりです。

猛暑、雨不足の近夏。「いつになったら秋になるの？」そんな思いで過ごした日々もようやく終わり、朝晩と日中の寒暖差により、丹波の山々、南天や柚子の実も少しづつ色づきはじめてきました。でも、未だに「モンシロチョウ」や「モンキチョウ」が飛び交っている(笑)、例年にない光景が見られます。さて、季節の変化と共に、野菜も夏野菜から冬野菜、根菜類が美味しい季節を迎えます。冬の食卓の定番は「鍋」、そして主役は「野菜！」(いやいや「肉！」「魚！」と言わゆる方もあると思いますが...)です。不足しがちな野菜も「鍋」だとタッパー携行、からだをあたため、気持ちも何となくホットになりますよね。少し時間がある時は、根菜類を使って煮物や具たつぷりのお汁もおススメです。

「京都やおよし」は、今冬も色々なお野菜を準備しています。食事、休養、運動で、元気にこの冬を乗り切りたいですね。



収穫したさつまいも(紅はるか)

こんにちは。スタッフのみきです。

木々の葉もどんどん色づき始め、

すっかり秋の装いになってきました。

京都には紅葉の名所がたくさんあるのですが、

こころり深む秋が一番賑やかになる季節です。

京都市内の名所と比べると混雑もありませんので、

ゆっくりと紅葉狩りを楽しむことができます。

京都やおよし通信

VOL.15

2024年11月



11月30日までの新米特別クーポン

対象商品：自社農園のコシヒカリ（白米、玄米各種）

クーポンコード：2023rice

割引：10%OFF

当店HPより自社農園のコシヒカリ各種お買上時にクーポンコード入力で10%OFF!



お客様の投稿お待ちしております。

京都やおよしの日常をSNSで御覧いただけます。
右記のQRコードをカメラで読み取って下さい。



Instagram



facebook



blog