



今回は、京都の円町で生産者の分かる有機野菜専門店として路面店をはじめ紆余曲折ありネットショップを始める所までお話ししました。
ネットショップを初めても赤字続きでしたので広告費やショッピングカードのクレジットカード決済の手数料までケチってました。なので全て月末締め翌月末振込をお願いしてました。

そんな中で2011年東日本大震災がありました。
元々農家さんと取引を開始する際には僕が足を運んで育て方やどんな人が育ててるのかをチェックしてから取引開始しており、九州、四国、中国と周ってまだ東日本には行ってないタイミングでしたので、ホームページに掲載されてる野菜は西日本の物に偏ってました。
当時、東京や東日本の多くの方は震災の影響で西日本の野菜を求められました。
京都やおよしにも物凄い注文が来て電話は鳴り止まず仕入先の農家さんが育てた野菜の全てを仕入れても足りない状態になりました。故に電話線を抜き、ホームページも一旦閉じた時期もありました。

あの震災を機に一気に仕入れを増やし西日本の物ならなんでも仕入れて会社を大きくした京都やおよしと同じような会社もありましたが、僕は何か罪悪感があり、受注している物は懸命に元々付き合いのある農家さんと調整し発送してました。
発送ばかりで店には何も並んでない状態もあり、来て頂いたお客様に申し訳無いと思い、一旦店を閉じ、発送専門に切り替えました。
いつも来店してくれてたお客様も配達してくれるならそっちの方が良いとの声もあり本当に嬉しかったです。
手狭になって来た所でちょうど僕の地元、御室仁和寺の目の前のテナントの紹介があり、出荷倉庫兼店舗を始めました。仁和寺の目の前との事で凄く小さなスペースでしたがちょくちょくお客様も来店頂き、かなり有名な女優さんが京都で撮影の度に店に立ち寄ってくれたり、糖質制限で有名な病院の先生が来てくれたりしてました。
震災直後のお客様は年数が経過するにつれて徐々に減っていきましたが今も多く継続して頂いています。次回につづく

京都やおよし通信

Vol.6
2023年2月

自社農園生育状況

【播種】 いんげんまめ
【育苗】 葉ねぎ、いちご

【本栽培】
小松菜、水菜、しろ菜、チンゲン菜、春菊、王生菜、みつば、にんじん、ブロッコリー、かぶ、カリフラワー、玉ねぎ、コールラビ、キャベツ、レタス、白菜、葉にんじん、菜花、タアサイ、わさび菜、ルッコラ、にんにく、そら豆、スナップエンドウ

寒さに負けず「にんじん」が育っています。野菜の成長が楽しみ！



- 生姜パワーでポッカポカ -

暦の上ではもう春ですが、寒い日が続きますね。
りい深でも一年のうちでもっとも冷え込む時期に入りました。
お野菜を扱うお仕事柄、京都やおよしの作業場は暖房器具などは以ての外、各々、寒さ対策を万全にして作業に臨んでいます。
それでも冷えがおさまらない、そんな時に私が頼る救世主は「生姜」です。
細かく刻んだ生姜をはちみつと混ぜ合わせ、紅茶にひとさじ。
一口飲むと体の中からじんわりと温まり、カップ一杯飲み干すころにはポッカポカ。
生姜パワーで毎日頑張っています！



岸本

- 大根 -

冬野菜の代表格である大根。
寒くなるにつれて甘味が増して美味しくなります！！

出回っている大根のほとんどが青首大根ですが、京都やおよしでは、他の種類も揃っています。

●聖護院大根 京都の伝統野菜
肉質がとても柔らかいのに煮くずれしないのが特徴で、辛味や大根臭さが少なく、田楽や煮物、風呂吹き大根など煮て美味しい大根です。

●あじまる大根
根の上部は、生食向き。甘みの多い真ん中付近は、ふるふきにぴったり。根の先端に近いほど辛いので、薬味、はりはり漬けなどにおすすめです。



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でご覧いただけます。
下記のQRコードをスマホのカメラで読取ってください。



Instagram



facebook



blog

●紅芯大根
切ると鮮やかな赤色をしているのが特徴で、甘味がつよく食べやすい大根です。生でサラダや、浅漬けなどに向いています。赤色は加熱すると消えてしまいます。

大根は、今回紹介した以外にも沢山の種類があります。それぞれの特徴を知ってお料理していただくと更に美味しく召し上がって頂けると思います。 まさみ

