

# 京都やおよし通信

Vol.7  
2023年3月



生産担当の登根です。

初のり溪での厳冬期を経験しました。水道は凍てついて使用できなかったり、大雪で帰れなかったりと農作業のボリュームは少なくとも大変な期間だったなと思います。

そんな寒さの中、露地栽培で越冬させた作物(豆類など)は大雪に覆われようとも、雪解けとともにまた太陽へ向かって起き上がろうとします。植物のたくましさを実感した厳冬期です。

僕が育てている野菜です。↓

## 🌱 自社農園生育状況

【播種】  
いんげんまめ

【育苗】  
葉ねぎ

【本栽培】

いちご  
小松菜  
水菜  
しろ菜  
チンゲン菜  
パクチョイ  
壬生菜  
春菊

キャベツ  
レタス  
葉にんじん  
にんにく  
わさび菜  
ルッコラ  
カリフラワー  
ブロッコリー

菜花  
そら豆  
スナップエンドウ  
からし菜  
ほうれん草  
赤水菜  
みつば  
にんじん



## - 筍(たけのこ) -

筍で有名な京都。京都の中でも最高の産地の一つである「大原野」。京都やおよしでは、この大原野に自社竹林を保有しております。京都の大原野など洛西地域には『テンコ』と呼ばれる白い粘土質の土壌があり、他の地域に比べアクの少ない柔らかい筍を育てます。端境期の冬に山の傾斜を削り込んで均一に地面を覆う非常に大変な作業をすることで春の収穫時期には大きな味の差となって現れます。大原野の筍は、アクやエグミが少ないので、米ぬかや鷹の爪を入れずにゆがいてください。

今年も朝掘り筍をお届けいたします。朝掘りをお届けするため予約販売とさせていただきます。他のお野菜とは同梱不可となりますのでご了承ください。3月初旬より予約販売受付スタート、例年は4月初旬から4月末頃にお届けしています。今季も楽しみにお待ちしております。

## 🌱 やおよしの歴史

前回までは、北海道で美味しい玉ねぎに会い、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、その後ネットショップをオープン。東日本大震災がありご注文が増えましたが従来からのつきあいのある農家さんと調整してご注文に対応してきました。そこまでお話ししました。

そして取引先の農家さんからの紹介でり溪で宅地・農地・山林・大型農機具(トラクターやコンバイン)等を一括で買わないか？との話を頂きました。

農家さんの所にしょっちゅう行ってたので普通の人よりは詳しいと思いましたが、勿論自分で畑などしたことありません。

でも、自社の畑で育てて販売出来たらお客様にとって素晴らしい事だとも思いました。

もちろん、自社の野菜だけで賄えるとは今も全く思ってません。丹波地方の中のり溪で育てた自社の野菜もあり、元々の仕入先農家さんの野菜もありだと絶対にお客様に喜んで頂けると思い脱サラした時の思いのり溪へ移転しました。

インターネットが来て運送会社が集荷に来てくれるならどこでも出来る！と何故か自信を持ってました。

2019年に移転し農業も開始しました。

京都やおよし 代表 吉田



## 🌱 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

## - 京都産お野菜、九条ねぎについて -

2・3月は京都産野菜の端境期になり、京都産野菜のお届けが少なくなりますが他の地域の契約農家さんから新鮮なお野菜をお届け致します。

九条ねぎをお待ちのお客様、誠に申し訳御座いません。1月の大雪により全て倒壊してしまい痛みも激しく出荷出来なくなりました。4月初旬より再収穫出来ると思います。

当店の九条ねぎが美味しいといつも楽しみにして頂いているところを申し訳御座いません。ご理解の程、よろしく願います。



この冬は、雪が多くきれいな景色を楽しむことが出来ました。野菜の生育には大変な冬となりましたがその分春が楽しみです。