

🌱 自社農園生育状況



スナップエンドウ: 寒い冬を越して元気に育っています。4月後半頃からお届け出来る予定です。(写真は3月中頃)

【播種】	【本栽培】		
トマト	いちご	キャベツ	菜花
ナス	小松菜	レタス	そら豆
キュウリ	水菜	葉にんじん	スナップエンドウ
	しる菜	にんにく	からし菜
	壬生菜	わさび菜	ほうれん草
	春菊	ルッコラ	赤水菜
	みつば	ラディッシュ	小かぶ

🌱 契約農家さんの紹介

京都やおよしでは「自身を含め、家族や我が子が口にする物なのだ」ということを大前提に、農薬や化学肥料の使用有無の以前の問題として、「誰が」、「どこで」、「どのように」育てたかが判るお野菜の提供にこだわっています。京都・南丹市の自社農園をはじめ西日本を中心に、有機栽培・無農薬・減農薬のお野菜をお届けしています。

今回は、京都の今井さんを紹介いたします。京都の広沢の池近くの嵯峨野で代々農家をされている今井さんは、春の豆類から始まり、夏場のきゅうりや干両なす、秋の小松菜やほうれん草、冬場の大根と一年を通して様々なお野菜を育てておられます。特に害虫が発生しやすい季節は農薬を使わずに天敵栽培と言って、害虫を駆除してくれる天敵の虫を使う等、コストや手間も掛かりますが農薬を使わないで育てられます。圃場は大規模な亀岡の圃場と広沢の池付近の圃場を季節や気候に応じて使い分けるプロの農家さんです。京都やおよしの自社農園も今井さんの育て方に多大な影響を受けております。現在は端境期の為、今井さんのお野菜は少量ですが、先日まで土付き「九条ねぎ」が入荷しておりました。



産地: 京都(嵯峨野、亀岡)
生産者: 今井さん(農薬不使用)

京都やおよし通信

Vol.8
2023年4月

🌱 やおよしの歴史

2019年に京都市内から京都府南丹市り溪に移転したところまでお話ししました。移転し農業も開始しました。最初御室に来てくれたスタッフは幸いタイミング的に起業したり結婚して退職する予定だったりで辞めてもらう事無く、僕の身一つで移転し営業を再開しました。母親が梱包を手伝ってくれて非常に忙しかつたのですが何とか運営してました。畑の方は、耕作放棄地になってるか田んぼでしたのでまずは土作りやほ場整備から入りました。育てては獣害にあいの繰り返しで結構辛かったです。最初にお客様にお出し出来たのは白菜や青梗菜の菜の花でした(笑) 白菜や青梗菜は全て虫食いにあつたからです。。。試行錯誤してオクラやきゅうりやナスと少しづつ収穫できる様になりました。そうこうしていると村の人の紹介で今も一緒に働いているミキさんが来てくれて、ホームページやこの新聞を作ってくれるまさみさん、どうしても農業がしたい！とトネくんが来てくれたりと今があります。みんな一生懸命に少しでもお客様が美味しい！と言って頂ける様に試行錯誤して運営してます。

自社農園の野菜も仕入先の農家さんのお野菜も大事に思いを伝え句を感じ満足頂けたらなって思ってます。これからどんな良いこと、悪いことがあるか分かりませんが野菜を信じて邁進です。

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

- 筍(たけのこ) -

予約販売中

筍で有名な京都。中でも最高の産地の一つである「大原野」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に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のでご了承下さい。



期間限定

アクが少なく
やわらかい筍

大原野の筍は、アクやエグミが少ないので、米ぬかや鷹の爪を出るだけ入れずに湯がいて下さい。

- お知らせ -

順次フレッシュ包装にてお届けいたします。貯蔵野菜にて特に傷みやすいお野菜を自社の包装機にてフレッシュ包装し順次切り替えてご対応させていただきます。フレッシュ包装とは、当店入荷後もしくは収穫後直ぐに自社の包装機にて袋入れしております。なお、お野菜は生きており、呼吸しておりますので膨らみ、水滴が付きます。加工したお野菜では御座いませので早めにご賞味頂き、開封後、通常のお野菜と同様に洗ってお料理下さい。少しでも鮮度保持の為の袋であり、長期間保管する目的では御座いませのでご了承下さい。取り急ぎ、丹後の里芋から順次開始いたしますのでお楽しみにお待ちしております。



アブラムシにつきましてこの時期当店でも確認除去はしておりますが、葉っぱの裏等にアブラムシが付くことが多々あります。調理前にぬるま湯(給湯器の高温でOK)に通してあげると浮いてきて除去出来ますのでお試しください。