

旬のお便り

(2402) 2024年12月発行



2024年12月16日の富士山



金時公園のまさかりと金時神社

富士山麓の小山町は金太郎生誕伝説の町

寒さが増して毎朝の霜を踏みしめる季節となりました。今回は暮れも押し詰まった時期の発行になってしまいました。近年の猛暑に対しての対策が試行錯誤の連続となり、今年は白い遮熱タイプのネットに切り替えて遮光範囲も拡大しました。残念ながら一部は今年の猛暑を乗り切ったかに

見えた「わさび」を収穫してみたところ、外見では健全でも根茎の中心に腐りや炭入り(黒い変色)が非常に多く、既にお待たせしているお客様には大変申し訳ありませんが、品質に責任を負えないと判断し販売を取りやめました。何卒ご理解の上、ご容赦ください。



◀ 前号でお伝えしましたが、今年早々に植えた苗の生育状況は、猛暑が長引いた割には比較的順調な場所が多く、来年こそ良い物が収穫できるよう見守っていきたいと思っています。

順調に生育すれば3月頃からは花が付き始めます。相変わらずの僅かな生産量になりますが三杯酢漬の製造も予定しています。次回のお便りでお知らせいたします。

例年2月頃から生産販売を始める「とうな」の材料となる地域特産の水掛け菜の生育状況です。

今年は初冬に温暖な気候が続き、霜が降りる前に例年になく伸びているように見えます。我が家は栽培農家ではないので確実なことは言えませんが、冬前に伸びすぎた年は霜の影響を受けやすく少々堅くなるのを経験的に感じております。無事に春を迎えてほしいものです。



かつては各農家で自家製の水掛け菜漬を生育・生産販売しておりましたが、腰を屈めて一本一本手摘みする重労働のため、ただでさえ栽培農家の減少が続いていた中、法改正によって規定に合致した製造所の整備や諸々の記録作成などを整備し

た製造許可が必要になり、他の農家のお手製漬物と同様に生産を諦めた農家も多いようです。長年築いてきた農家独自のノウハウも風前の灯火となり、日本の漬物文化を壊しかねない法改正は大きな疑問です。



marunakawasabi.jp

丸中わさび店 製造所 荻原 泰

〒410-1312 静岡県駿東郡小山町菅沼520

☆次号は2〜3月頃を予定しております。

