

屋台市



まだまだ暑い(*´Д｀)

2020.9.4

9月に入りました。今年の夏は、コロナウイルス感染症の影響で、大三島は夏祭りも秋まつりも全て中止となり(全国同じなんだらうけれど)、ただの暑い夏となってしまいました。仕方ない事なのですが淋しいですよね(ノ´Д｀)。。

日々羅しまなみ公園の営業時間も、短縮営業に戻ってしまい、お客様には迷惑おかけしますが、ご了承ください。

屋台市にある乾物を紹介します♪

1番人気は**干したひじき**★

大釜で長時間茹でて干した物や、海から採って乾かしただけの香の良い物を350円くらいで販売しています。冬には生のひじきも出てきてファンも多いのですが、今年はなかなかかも

この時期皆さん買いに来られるのが**イギス**。郷土料理として昔から愛されていて、お盆や正月、法事や祭りなどでふるまわれます…が！今年は海にイギスがなくての事で、残念ながら売り場にはならびません(m´ω´)m

あとは**干した大根**。細い物から太い物まで色々あります★歯ごたえある太いのが人気かも★ ところてんを作るのにつかわれる**天草**

数はとても減ってきてますが、時々並びます♪お電話で
あるかないか確認してくださいね(・∀・)

0897-87-3866

秋の味覚 と言えば…



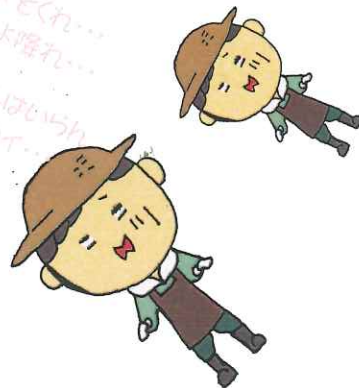
栗!

9月2日から店頭並び始めましたー！👏
お野菜同様、栗もイノシシと取り合いをしているようです。
栗ご飯、甘露煮、渋皮煮、茹でて食べたり蒸して食べたり食べ方は色々。新鮮な秋の味覚を是非♡

栗ご飯レシピ★栗の皮を剥きます。洗ってザルに上げていた2合のお米を炊飯器に入れ、お酒・みりん大匙2、塩小匙1、2合メモリまで水入れて混ぜて栗入れて炊飯！あれだけし、早布10cmを入れて蒸す。以上(=°ω°)ノ

梅雨が明けしてから
全然雨が
降らんじゃないか…
日差しが
強すぎて
野菜が
枯れる…
木…
水ぞくれ…
雨も降れ…
イノシシはいらん
雨よつて…

毎朝毎晩冠水しても
全然おいつかず
野菜も樹木
干からびてしまう…



↑大三島の秋まつりの一部です。

十五夜…9月7日から10月8
日の間で満月が出る日の事★
今年は10月1日(木)です☺

ここではハウスで極早生みかんを作っている生産者がいない為、みかんはまだないですが、**今月末～来月初旬**には店頭並びそうです(°ω°)ノ

極早生みかんは、果皮に青みが残っていて、果肉がジューシーで**酸味がやや強め**なのが特徴◎



火ごは
に干した
みかん
極早生
みかん