

屋台市



みかんの季節です♪ 2020.10.3

10月になりましたね。いつの間にか、セミの声が聞こえなくなりました。極早生みかんもしもも店頭並び、柑橘を求めて来てくださるお客様が増え、電話での注文も入り始め、屋台市場にもポチポチ活気が出てきたのが嬉しい今日この頃なのであります(ω*)

気が付けば、昼間も扇風機を回す日が減ってきて、汗をかくことがなくなってきたのでしにに仕事しています(笑)今の季節が良いですよ～

＊これから旬の里芋＊

美味しすぎて地方から毎年注文が入るんです♪

そして、そのお客様は決まってみんな芋炊きをするそうで…



Q. 芋炊きって何??

A. 芋炊きとは、愛媛県の伝統行事、そして、郷土料理です。

秋に月見を兼ねて屋外で芋を炊き、大勢で宴会をすることです(=ω=)ノ里芋を用いて作られ、油揚げ、こんにやく、しいたけ、鶏肉などをグツグツ煮て食べます。野菜は何を入れても良い。



そんな里芋ですが…

年々イノシシの被害に遭う里芋畑が増えてきていて、ここに並び里芋の量も減ってきているように感じます。。。里芋が美味しくなった頃・収穫間際にイノシシが全部掘り起こして食べてしまうので農家さんもイライラしてるとよく聞きます。



寒くなってきたので、あったかいお茶などいかがでしょうか?



薬事法により、効能などは表示できませんが、どのお茶も大三日産だし、体に良いのは間違いないですよね(*^v^)

- ◎桑の葉茶 ◎びわの葉茶 ◎杜仲茶
- ◎柿の葉茶 ◎ゆず茶 ◎よもぎ茶
- ◎ハーブティ ◎どくだみ茶 などなど…

1袋9パック入りの物と、パック入りではない物があります。目安として、2ℓのお湯に1パック。急須で飲む人は、パック入りではなく、バラ入りがおすすです!



極早生みかんが並んでおります📷

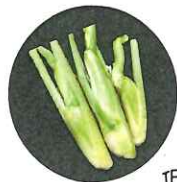


26日から売り場に並んでいる極早生みかん、お客様で毎日完売しております。例年と比べれば減っているけれど、サイクリングのお客様も、自転車のお供に1袋買ってってきたい、わざわざみかんの為だけに、ここまで来て下さるお客様、遠くにお住いの為、電話で注文して下さるお客様、いつもありがとうございます。

極早生みかんは、色がオシロシになるのを待たずに、購入したら早めにお召し上がり下さい。



購入したみかんを目の前で食べられると、実はとてもドキドキするんです(笑)極早生みかんは、真冬に食べる柑橘と比べると酸味があります。人によると酸っぱく感じる人もいます。ですが今年は「甘い」「美味しい」という声をたくさん頂いております(ω*)今年雨が少ない分、みかんは甘いみたいです♪



今月の珍しい食べ物は「マコモダケ」

シャキシャキした独自の食感のあるミネラルや食物繊維が豊富な野菜です。

低カロリーで含有されている栄養成分から健康食品として近年注目されています。

冬々羅しまなみ公園でも去年たくさんのお客様に購入して頂きました(∩^v^)∩



断面図

ほとんと癖がなく、やわらかいワケノコのような食感です。

- 香焼き…グリルやトースターでシンプルに香焼きして、塩とか醤油、味噌とかオリーブオイル、ごま油と醤油などで食べると絶品♡
- 天ぷら…マコモダケは皮を剥いて斜め切りにする。天ぷら粉を付けてカラッと揚げて塩で食べると美味♡ 香揚げやつライにしてもgood!!
- 炒め物…油との相性が良いので、炒め物に良い。シンプルな味なので、どんな食材とも合います。炒めすぎて柔らかくしすぎない事がポイント。
- 汁物…細切り、スライス、サイコロカットでお味噌汁・お吸い物スープに入れて(ω*)
- 炊き込みご飯…意外と人気です♪ツナ缶&コンソメで♡



営業時間

平日:10時~16時
土日祝:9時~17時

まだ時間短縮で営業しております。迷惑おかけしますが、よろしくお願いたします。

