

# 屋台市



寒かったり暑かったり 2020.10.21

10月も後半に突入です。go toトラベル効果&柑橘効果で、お客様が戻ってきているような気がする今日この頃(´▽`)。少し肌寒い日があったりするけれど、柑橘ジュースもまだまだよく売れております。屋台市には、マドンナや不知火、ネーブル等色々なジュースがあり好評です。旬の野菜や果物も沢山あり、みかん目的で買いに来たお客様が、ついでに…と、他の物を購入して下さるのが日々嬉しく感じるところであります(´▽`)。あ！ハウインが近いのに、今年はイノシシのせいでカボチャがあまり店頭にはありません(＿)＿)

## 干し柿シーズン到来(・v・)

- ①皮を剥く…柿を水洗いして皮を剥く。
- ②紐付け…『T』の形に疋した枝に連続して結ぶ。
- ③殺菌…2～5秒ほど、沸騰したお湯につけて表面を殺菌消毒。ハッとひきあげよう。
- ④吊るす…くっつかないように間隔あけて吊るす。  
よく陽の当たる明るい日陰が望ましい。  
屋根がない場合、雨の日は屋内にしまうようにしましょう。
- ⑤揉む…吊るして1週間ほど経った頃に柿を揉んでやると  
柔らかくなり美味しくなる。



側面に1本3本の筋が深し柿の糖度も糖度も高いので口にすると

他にも、渋を抜く方法は沢山あります。  
アルコールを使った渋抜き方法。お風呂の残り湯で渋を抜く方法。ドライアイスで渋を抜く方法。..  
詳しい方法は、スマホでググってみてね(´▽`)。



Let's TRY!

先端が少し膨らんで、少しづつ赤い色が出てくるのが特長です。皮は少し厚いですが、甘味も強いです。皮ごと食べてもOKです。



営業時間  
平日:10時～16時  
土日祝:9時～17時

早生  
みかん  
10月24日  
から店頭  
並びます。

### ◎こんな感じでスタートしたシールペタペタ企画◎



シーズン終わりにには人気の柑橘のスペースはシールでいっぱいになりました。でも写真は撮ってない(ノド)。。

### そして結果はこんな感じでした↓↓予想通りかな?

ちなみに、生産者が作った柑橘からできたジュースの売れ行きも、マドンナ・甘平が1位と2位でした。マドンナも甘平も、愛媛県でのみ栽培されている柑橘なので、美味しさはもちろんです。そういう点でもよく売れたと思います。負けじと、はるかも売れ行き好調でした。

<p><b>1 マドンナ</b> (12月)</p> <p>お砂糖の香気として大人気。とろけるような食感と甘さで受け取った人はマドンナの虜になること間違いなし。</p>	<p><b>2 甘平</b> (2月)</p> <p>原産が本平でもよく出ている。皮が薄くて食べやすく甘味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>
<p><b>3 せとが</b> (10月)</p> <p>熟せば甘いけれど、皮が厚く酸味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>	<p><b>6 ブラッドオレンジ</b> (3月～4月)</p> <p>ここに出ているのは、皮がオレンジ色で、肉が赤い。甘いだけでなく、酸味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>
<p><b>4 温州みかん</b> (10月～11月)</p> <p>熟せば甘いけれど、皮が厚く酸味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>	<p><b>6 八朔</b> (2月～4月)</p> <p>産地の習わしは、皮が厚く酸味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>
<p><b>5 不知火</b> (2月～3月)</p> <p>熟せば甘いけれど、皮が厚く酸味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>	<p><b>5 はるか</b> (2月～3月)</p> <p>熟せば甘いけれど、皮が厚く酸味も強い。果糖もこの時期にピークを迎えます。美味しくなった頃に食べるのが一番。</p>



### マドンナの今の様子をお届け♪ ～村上農園さんのハウス～



今年のマドンナは、夏の干ばつで小ぶりです。見た目が悪いのが気になりますが、味は、糖度が高く、酸味も少ないです。同じハウス内でも、色のつき具合にこんなにも差があるよね～比較的、実の厚いのが、小さくて色がくるのが早いわね。



10月15日撮影

### ここで『紅マドンナ』ではなく『マドンナ』と呼ばれている理由

JAえひめの京籠では、一定の品質基準をキチンとクリアした物だけが『紅マドンナ』の名称で出荷されています。

日々羅しまなみ公園ではJAを介さずに出荷してるので名前を『マドンナ』としているのです(=ω=)ノ★

