

白石農園 とかたくり福祉作業所 の アスパラガス

この度は白石農園とかたくり福祉作業所の朝採りアスパラガスを ご購入いただき誠にありがとうございます。

「白石農園」が暑い日も寒い日も1年中向き合い、 「かたくり福祉作業所」が丁寧に選別・梱包したアスパラガスです。 私たちのアスパラガスで皆様の暮らしへ少しだけ 幸せと豊かさをお届け出来たらと願っています。

簡単なゆで方と保存方法

水で洗い、ピーラーなどで根元から $2\sim5$ センチほどの皮を剥きます。 (根元が一番糖度が高いので捨てないでください!)

食感が気になる場合ははかま(褐色の三角形)も取り除きます。

沸騰したお湯に塩を入れ、手を放さず根本だけ数秒湯がき、全体をお湯の中へ入れます。ゆで時間はお好みで調節してみてください。

新鮮なアスパラガスは生でも食べれますので、サッと色が変わったくらいがオススメです。

保存は袋に入れたまま立てて冷蔵庫で保管してください。

アスパラガスは常時呼吸をしていて糖度を消費するとともに筋張ってきます。 できるだけ早くお召し上がりください。

白石農園のこだわり

朝採り当日出荷

東京都練馬区で早朝収穫したアスパラガスを当日 福祉作業所で丁寧に選別・梱包し発送しています。 もっとも鮮度の良いアスパラガスを目指しています。



こだわりの土づくり

練馬大根に代表されるように練馬は根菜がよく育つ肥沃な大地です。そこへ白石農園からすぐにある加藤畜産の牛糞たい肥などの有機質をたっぷりと入れて栄養満点の土づくりをしています。



アスパラガスに合わせた環境づくり

アスパラガスは暑すぎても寒すぎても良いものができません。白石農園では最新鋭の環境制御機能のついたハウスでアスパラガスに最も適した環境を作っています。



安心・安全への取り組み

ハウスのすべての開口部には細かいネットが張ってあり害虫の侵入を防いでいます。できるだけ農薬に頼らない取り組みをしています。



アスパラガスの一年

春 温かくなってくると昨年の秋冬に根っこに溜めたエネルギーを使って次々と新芽が出てきます。 エネルギーがなくなると≪立茎≫という作業を行います。≪立茎≫とは普段食べているようなアスパラガスの新芽を収穫せずに大きな樹に育てる作業です。



夏 ≪立茎≫したばかりの頃は新芽はあまり出てきません。しかし、大きな樹になったアスパラガスが光合成で栄養をたくさん作れるようになるとその根元からまた新芽が出てきます。夏にはこのアスパラガスを収穫します。新芽の上には樹になったアスパラガスが影を作るので春よりも色白なアスパラガスになります。



秋 気温が下がってくるとアスパラガスは新芽を 出すのを止めて、根っこへとエネルギーを溜め始 めます。

冬 寒さに当たるとアスパラガスは黄色く紅葉し、 やがて枯れあがります。これを刈り取ると見た目 には何もない畑になってしまいますが土の中には 来年の春のためのエネルギーをたっぷりと溜めた 根っこが残っています。



白石農園について

東京都練馬区大泉町で 350 年続く農家です。約 100 種類の野菜とブルーベリーを生産販売しています。野菜は近隣のスーパーで販売されているほか、練馬区内の飲食店へも納品しております。また、約 120 区画ある体験農園やブルーベリーの摘み取り農園、学校給食・子供食堂への食材提供、小中学校の体験学習の受け入れなどの活動もしております。



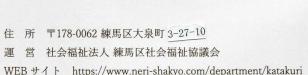


web サイト

住 所 〒178-0062 東京都練馬区大泉町 1-44-14 代 表 白石好孝 WEB サイト https://www.shiraishi-farm.com/

かたくり福祉作業所について

かたくり福祉作業所は、主に知的に障害がある方に対して、 就労を目的とした支援を行う福祉施設です。障害者総合支 援法に基づき、就労継続支援 B 型、就労移行支援の2つ の事業を行っています。なお、練馬区から練馬区社会福祉 協議会が指定管理施設として委託され運営を行っています。







web サイト

お問い合わせ

白石農園 TEL 080-5087-5238 / Mail shira14farm@gmail.com 今後の参考や励みにメール等でご意見・ご感想お待ちしております。