

☆☆ 鈴木家だより ☆☆

こんにちは！今年は、桃の病気発生や長雨といった大変さに加えて、収穫日程も慌ただしく、なんだか大変な夏を過ごしました。気候変動の影響で、桃やぶどうの成長サイクルがこれまでと違ってきているようです。ようやくぶどうの収穫も終わり、一息ついているところです。

収穫後の楽しみ

毎年恒例の収穫お疲れ様会。福島市のサイトウ洋食店オーナーにお願いし、今年は初めてぶどうを使った料理を作っていただきました。父母、そしてお世話になっている親戚と一緒に、我が家の「高尾」と「シャインマスカット」がどんな料理に変身するのかなあと話ながらワクワクと出かけました。

7皿のコース料理のうち、サラダ、鴨肉の煮込み、そしてデザートにぶどうが。高尾ぶどうは生ハムと想像以上のベストマッチ。そして、驚きの変身を遂げた煮込みシャインマスカット。アツアツ、熱い〜！でも甘い！？

笑いの絶えない食事となり、とてもリフレッシュできました。



ステイホーム

コロナ禍で公園遊びもままならない中、父、進はなんと孫専用砂場を作っていました。木枠を作り、とげが刺さらないようやすりがけして、農業用に購入してあった山砂を入れ完成です。なんだか農作業より楽しそうです。

母、孝子は三年がかりのパッチワークを完成させました。自分自身が隠れてしまうほどの大作です。手芸クラブには、もっと大きな作品を作っている方もいるとか。すごい根気です。でも、次回作は当分作りたくないそうです（笑）



高尾ぶどうのパン

自分たちで育てている「高尾」でパンを作ってみようと思い立ち、酵母液を作ってみました。初めての発酵でうまくいくのか毎日ドキドキしながら香りをチェック。カビも生えず、ブクブク発酵してくれました。

これがとてもいい香り！高尾独特の香りがワインのように漂ってきます。さっそくカンパーニュを焼くと、外はパリッと、中はもちもちのなんともコクのあるパンに仕上がりました。



お知らせ

毎週日曜日の福島駅東口前広場のマルシェgooddaymarketには状況に応じて出店します。出店情報は 下記SNSでご確認をお願いします。生育状況も随時更新中です。

フェイスブック <https://www.facebook.com/suzuki.fruits/>
Instagram [suzuki.fruits](https://www.instagram.com/suzuki.fruits/)

福島飯坂 鈴木農園

検索 🔍

