

2022年7月号

アプレイザル仙台 Newsletter

急に気温がぐっと上がり夏日が増えてきました。暑いとどうしても食欲も落ちてしまいますが、もともと代えが効かない仕事のため自己管理はマスト！風邪なんてもってのほか！ということで、とにかく栄養のありそうなものをしっかり食べるようにしています。

基本の栄養は食事からしか摂れないのだからしっかり

食べなさいというのは母の教えもあり、おかげさまで比較的病気知らずの健康体に育ちました😊

アプレイザル仙台の小松彩です。

月1回のニュースレターを通じて皆さんと仕事や日常の徒然なるできごとを発信していきます。



暑いハウスの中息子も進んでお手伝いします



さて、6月といえばさくらんぼ！！おとなり山形県ではあちこちの農家さんでさくらんぼのもぎ取りや出荷で大忙しです。

天童市にある母の実家はいまは専業の作り手がいないさくらんぼ畠ですが、土壌が良いのか、あまり生育時に手間をかけられなくても味がとても良いのです。

とはいって、代表品種の佐藤錦でいえば美味しく食べられる収穫時期は1週間ほど。その間に大量に実をつけるさくらんぼを全てもぎ取り、半日でも早く新鮮なうちに箱詰めすることは、人手の少ない兼業農家ではとても大変な作業です。

私も大人になってからは、母の実家の美味しいさくらんぼができるだけ沢山の人に喜んで食べてもらえるようにと手伝いに行ってています。

サミットなどのいわゆるアメリカンチェリーと呼ばれる品種は、生で食べるには甘味が少ないものの身がしっかりしているので、キロ単位でいただいてぐつぐつ煮込んでジャムにします。このジャム作りのための大量のさくらんぼの種取りがまた一仕事なのですが、まとめて作って冷凍しておけば美味しいジャムをしばらく楽しめます😊

宝石のようなつやつやの赤いさくらんぼを見ると毎年嬉しくなりますし、季節のものを美味しくいただき人にも喜んでもらえるのは何よりも楽しみなのです😊🍒



コンテナいっぱいの佐藤錦！綺麗ですね～！

発行元：株式会社アプレイザル仙台 / 発行責任者：小松彩

【仙台本社】

宮城県仙台市泉区黒松2丁目19-7 第3えりあビル209

Tel: 022-200-6351

Mail: contact@ap-sendai.co.jp

【岩手営業所】

岩手県奥州市江刺男石3丁目6-1-6



お問い合わせはLINE公式アカウントQRコードをスキャンするか、LINE ID『@188srnls』で検索ください！