

畑からのメッセージ

新鮮組通信 FROM おきたま

◆今日の野菜情報 (2月22日)

最後のお届けです。来秋まで後はお楽しみ。

品目	量目	農業状況
太田順夫の玉ねぎ	500g	無
佐藤秀雄の人参	500g	無
渡部しげの長いも	1包	無
板垣康のちんげん菜	1束	無
高橋弘道の茎立菜	1束	低
黒沢賢一のブロッコリー	1ヶ	低
丹治昭治の小松菜	1束	無
長沢光芳のホワイトマッシュルーム	1袋	無
とうもろこし缶	1コ	無
井上誠のいよかん	4ヶ	低

今日の別注品

“白芒もち”
 おはぎはいかがですか?
 ●●●
 小林和香子の無農薬無化肥栽培

白芒もち(白米) 300㍺
 300g (約2合)

皆さんすでに御存知のとおり、この地に白芒もちは江戸時代後期から伝わるもち米です。農家にとっては泣き事も多い品種ですが、なんといってもこのもち米の特徴は美味さにあります。きめ細やかななめらかさ。いつまでも固くならない柔らかさ。甘み。その特徴はおはぎにしても、変わりごはんにしても変わるものではありません。500g、1kgでも御用意できます。どうぞお試し下さい。

“小豆”
 小豆 もあります。
 450㍺ / 300g
 あわせてどうぞ。

◆今日の畑情報

今日も2月とは思えないホカホカ陽気の置賜です。田畑の雪もどんどん消えてきて、すっかり風情は春です。みなさんのところはいかがですか?

こんなにホカホカと良いお天気に私が何をしているかといえはパソコンにむかって 昨年の伝票の入力作業、青色申告を作成中です。

我が家は 肥料にしても、木酢にしても、さまざまな天然由来の活性剤にしても、またその他の資材も大方はおきたま興農舎で購入、出荷はすべておきたま興農舎という単純明快な仕組みで経営しています。そのおかげか、1年目から入力作業は私の仕事。

いつもは最後の結末にうなだれているところですが、今年は結末が楽しみです。お米の収量がはじめて目標に到達した部分があったので、結果も大きく変わる予定。そして毎年この時期こうしたらきっと良くなる、あぁしたらもっと良くなると父と盛りあがります。こんなふうに来期を夢みれるのは

- ▼来週の子定(3/1)..... 人参、じゃがいも、茎立菜、長ねぎ、キャベツ、水菜、ほうれん草 他
- ▼再来週の子定(3/8)..... 玉ねぎ、じゃがいも、大根、サニーレタス、仙台雪菜、ぶinaしめじ、ネーブル他

農業の醍醐味の1つです。そんなにすぐ良くなりはいませんがね。