

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 (4月19日)

品目	量目	農薬散布状況
酒井武信 ^{氏の} 新玉ねぎ	1袋	有機
堀田信宏 ^{氏の} さつまいも	1袋	無
石渡稔 ^{氏の} キャベツ	1ヶ	無
真南風のピーマン	1袋	低
鈴木正幸 キゅうり	1袋	低
堀田辰郎 ^{氏の} 小松菜	1束	無
西条美代子 ^{氏の} ひらたけ	1P	無
和田美紀子 ^{氏の} ちりめん 小林和香子の五月菜	1束	無
市内生産組合の甘夏	3ヶ	無

※初もののちりめん五月菜。
 冬の寒さが足りなかったのかいつもより少し味が落ちる
 ような気がします。普通の茎立菜とちがってバター炒め等
 洋風料理にもあいます。またフリルの部分を剥いて

◆今日の畑情報 初もののいりどりに使っても Good です。

皆さん、こんばんは。いかがお過ごしですか？

せっかく桜の花芽もめいっはいくらんだと思いきや、
 ここの数日の寒さには桜もびくりにしてそうな置賜です。
 そんな中、今年も無事に種まきを終わりました。

でも、^{お米の}こんな寒さで水温も低いため、いつもは最後に
 水をかけているところ、ぬるま湯をかけました。

こんなことは私も初めての経験(といってもまだ5回目)。
 去年は寒さのため発芽器を使用したし、その年その年本当にいろいろです。

明日は今日まいた苗箱をハウス一面に並べる作業が待っています。
 これがまたなかなか重労働。明日に備えて早く休むと思っているところです。

▼来週の予定(4/26)

玉ねぎ、人参、大根、小松菜、おかしじき、千本ねぎ、きゅうり他

▼再来週の予定(5/3)

じゃがいも、人参、かぶ、根生姜、フリルタス、河内晩柑他

それではまた来週。

今日の別注品

端午の節句に
 柏餅はいかがい？

減農薬栽培米100%でつくった

上新粉 280^g/250g

小林和香子の無農薬栽培

小豆 450^g/300g

柏もちのつくり方

(材料)10個分

上新粉...100g あん...200g
 砂糖...大さじ2 柏の葉...10枚
 ぬるま湯...160ml

1. 耐熱ボウルに上新粉、砂糖、ぬるま湯を入れて混ぜる。
2. ①にラップをして電子レンジに5分かける。
ぬれふきんにとって外側から滑らかになるまでむむ。
3. あんを20gずつに10等分し、丸めておく。
4. ②を手のひら大に伸ばし、あんをのせて包む。
5. ④を柏の葉に包む。ラップをして電子レンジに30秒かけて、柏のよい香りを移す。