

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 (5月25日)

農薬栽培の露地の小松菜です。この時期の葉物は難しい。畑に食べられてしまいました。御分取下さい。

品目	量目	農薬散布状況
松尾和昭 <sup>さんの</sup> 玉ねぎ	500g	有機
浅野誠士 <sup>さんの</sup> 人参	500g	有機
芳賀一好 <sup>さんの</sup> かぶ	1束	無
柴崎賢 <sup>さんの</sup> 葉ねぎ	1束	無
加地秀治 <sup>さんの</sup> きゅうり	500g	低
福田好子 <sup>さんの</sup> 小松菜	1束	無
古山泰彦 <sup>さんの</sup> なめこ	1袋	無
水野谷政男 <sup>さんの</sup> トマト	2ヶ	低
寺島一郎 <sup>さんの</sup> おかひじき	1袋	無
高橋みず子 <sup>さんの</sup> 水ふき	1束	無
大石博子 <sup>さんの</sup> わらび	1袋	天然

→元とおきたまをとって、切って食べるだけにしてあります。かつおぶしをかけて、しょうがをそえて、きゅうりと漬け物に、どうぞ。

電子レンジで簡単に作れる

やわらかくて、おいしい

ゆべしのレシピ

[材料]

- 粗く刻んだクルミ 10g
- 白ごま 小2
- きなこ 大2
- [A] もち粉 100g
- 粉黒砂糖 70g
- 水 120cc
- しょうゆ 25cc
- シモン 適量

シモン入りのちみつ洋風ゆべしです。我が家では「シモン抜きで砂糖がめがいいのでは?」という意見も。でもやわらかくていつまでもおいしいです。

作り方

1. 耐熱ボウルに[A]の材料を入れかき混ぜる。
2. ラップをかけて電子レンジで2分加熱する。
3. 取り出して、スプーンでよく混ぜる。
4. ラップをかけてまたレンジで2分加熱する。
5. クルミとごまを加えてよく混ぜ合わせる。
6. まな板にきなこを振り、⑤を置いてまぶす。
7. 形をととのえて、包丁で一口大に切り、切り口にもきなこをまぶして出来上がり。

超簡単ゆべし、皆さんも手づくりしてみませんか?

吉田正行<sup>さんの</sup>黄金もち(減農薬無化学肥料)もち粉 ----- 280円/200g

無農薬栽培 青大豆100% 手づくりきな粉 ----- 300円/150g

今日に限り 550円のもち粉ときな粉のセット

今日の畑情報  
 今日も朝から夏のような日射しが照り続けています。つい先日にはあまりの強風に、植えたばかりのバジルの葉が赤くなってしまいました。今年は例年になくうまいこと仕事が進んでいる。マルチは日も早めに終わることができて、ちょっと安心していたのも束の間、あれやこれや、いろいろなことが起きてきて、ちょっと頭がピリピリしてきます。週末からはとうとう田植えそれまでに、どうにか定植作業を終えたい!!

定植が終われば、また木酢等の天然由来の活性剤散布がはじまります。どんどんどんどん忙しくなるばかり。

来週の予定(5/31) 高田はきって、畑に出かけることにします。

玉ねぎ、じゃがいも、ちんげん菜、キャベツ、しとう、きゅうり、他

再来週の予定(6/7) 人参、じゃがいも、大根、きゅうり、おかひじき、春菊、わらび、他