

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 (8月9日)

品目	量目	農業散布状況
武田信子さんのじゃがいも	500g	無
吉田陽子さんの人参	500g	無
有坂広司さんの大根	1本	無
渡部しげ <sup>無臭</sup> さんのにんにく	1ヶ	無
高橋康浩 <sup>枝豆</sup> さんの湯あがり娘	1袋	無
近野久美子 <sup>の</sup> 本田洋子 <sup>の</sup> いんげん	1袋	無
渡部しげ <sup>の</sup> 葉ねぎ	1束	無
近野久美子 <sup>の</sup> 長なす	1袋	無
武田信子 <sup>の</sup> オクラ	1袋	無
小林和香子 <sup>の</sup> とうもろこし	2本	無
渡部しげ <sup>の</sup> 丸なす	1袋	無
佐藤孔一 <sup>の</sup> デラウェア	1P	低

本田家では、

洋子さんは煮て食べるいんげんが好き。  
塩クジラを入れて煮たりもするそうです。

一方、たんなさんは天ぷらで食べるいんげんが好き。  
皆さんのお家はいかがですか？  
考えてみると、いんげんも調理法は自由自在ですね。

しげさんおすすめの食べ方は……

にんにくの皮をむき、ラップにくつんで

レンジにかけること1分、

まだ固いようなら、再びもう少しレンジにかける

にんにくがもやもやになったら、

パクッと食べます。

夏かせをひいてる方がいらしたら、特におすすめです。

収穫が

少々早めなところもありましたが、今年はタイミングよく、  
適期をむかえ、虫の害も少く、皆さんにお届けできること  
になりました。私の管理不足で細身のとうもろこしで  
申し訳ありません。来年はもっと立派なとうもろこし  
をめざします!!

今日の畑情報

皆さん、いかがお過ごしでしょうか？こちらは田んぼが出穂の時期をむかえ、<sup>7月の</sup>遅く様子を見せています。今年もまた低温+日照不足の影響で例年より遅い出穂です。

特に我が家の白芒もち。いつもならどの田んぼより早く出穂するはずが、ササニシキの穂が

ほぼ出そろっても、ちらほらとしか穂が見えません。銀色の穂で田んぼが一面になり、それは美しいのに、もう少し先のようです。

7月の低温は枝豆にも影響大です。なかなか充分に実らず、収穫作業が足どめです。

昨年はお盆まで休みなく活動して、全圃場収穫しきれたというのに、春の地温が低かったことも影響しているのかなあ。盆あけは、急ピッチで今度こそ休みなく収穫作業となるのかも。でも今年にはメンバーが増えているから、以前よりあせらなくてすみそうです。枝豆リーダーの康浩さんの

▼来週の予定(8/16)

玉ねぎ、人参、レタス、小松菜、ピーマン、いんげん、ミニかぼちゃ他 <sup>湯あがり娘</sup>が入りました。お味はいかがでしょうか？

▼再来週の予定(8/23)

玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、きゅうり、ほうれん草、セロリ、ミニトマト他