

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 (11月 8日)

品目	量目	農薬散布状況
渡部しげ ^{さん} の人参	500g	無
伊藤邦彦 ^{さん} の玉ねぎ	500g	無
渡部伝吾 ^{さん} の白菜	1/2ヶ	低
渡部基司 ^{さん} のブロッコリ	1ヶ	低
高橋梅子 ^{さん} のさつまいも	2本	無
和田憲夫 ^{さん} の赤ねぎ	1束	無
長沢光芳 ^{さん} のマッシュルーム	1袋	無
近野久美子 ^{さん} の春菊	1束	無
" 大根葉	1束	無
渡部基司 ^{さん} のキャバツ	1玉	低

JAS有機で認められている資材を2回散布しています。

憲夫^{さん}の奥さん「美紀子^{さん}」の
簡単、おすすめ赤ねぎの食べ方

1. 赤ねぎは小口切りにする。
 2. 切った赤ねぎにかつおぶし、しょう油、みりんを加える。
 3. ②をませ、30分程おいておく。ちょっとした一品料理のできあがり。
- ごはんにものせても、湯豆腐にものせてもよし。
それだけで酒のおつまみにしても良いとか。
生で食べておいしい赤ねぎですが、
火を通す時にはサッとでいいです。
お気をつけて。

◆今日の畑情報

皆さん おはようございます。少しずつ少しずつ寒くなっている
気はしますが、それでも例年よりずっとあたたかい。1ヶ月ずれている
ような気がするこの頃。ただ あっという間に日が暮れて、
いつまでも働くことができた夏がなつかしいです。
相変わらず、平日はラ・フランスの選果のお手伝いをし、週末は
やり残してある畑の片づけをしたり、畑に残っている野菜の世話を
したりしている私です。先週末は本当にいいお天気だったので、
生まれて初めて、干し柿づくりに挑戦しました。昔はわらであんたご
そうですが、簡単に麻ひもで結わえることにしました。ささやかな我が家の
柿のカーテンではありますが、なかなかいい雰囲気です。むいた直後の鮮やかなオレンジから、
次第に黒ずんできて、おいしくなるのを待つことも、楽しいものですね。

♥来週の予定(11/15)

じゃがいも、玉ねぎ、大根、カリフラワー、春菊、かぶ、なめこ、かき他

♥再来週の予定(11/22)

じゃがいも、人参、キャバツ、ごぼう、長ねぎ、ほうれん草、かき他