

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29日)

品目	量目	農薬散布状況
文作幸一 <sup>さんの</sup> 玉ねぎ	500g	無
吉田陽子 <sup>さんの</sup> 人参	500g	無
渡部伝吾 <sup>さんの</sup> 白菜	1/2ヶ	無
渡部しげ <sup>さんの</sup> 赤根のほうれん草	1束	無
佐藤茂 <sup>さんの</sup> 小松菜	1束	無
高橋梅子 <sup>さんの</sup> さつまいも	600g	無
渡部基司 <sup>さんの</sup> ブロッコリー	1ヶ	無
えのきボーヤのえのき	1P	無
渡部基司 <sup>さんの</sup> りんご (ふじ)	3ヶ	低

渡部しげさんの赤根のほうれん草  
 雪解けの後、更に雨にもあたり、泥はねしています。  
 どうか御了承下さい。

センターリというJAS有機認定農薬を2回使用しています。  
 以前は、農薬と同様にカウントする必要があったため、  
 『低』と表記していましたが、JAS法改正により、  
 『無』と表記できるようになりました。  
 ちなみにセンターリは蚕からできています。

## ☆今日の別注品☆

こゆきもち(白) 700<sup>円</sup>/500g(12切入)  
 白もち(白) 800<sup>円</sup>/500g(12切入)  
 白もち(玄) 900<sup>円</sup>/500g(12切入)

### 今日の畑情報

皆さん、おはようございます。先週は雪で白銀の世界でしたが、今朝は霜で外が真白。  
 雪の時より外は寒々、カチカチな世界に見えました。

先週の土曜日、約1年ぶりにもちつき当番でした。もち米をふかして、ついで、バットに伸す。  
 そのくり返しです。とても簡単な様ではあるのに、このバットへの伸し方が私にはなんととっても  
 難しい。月曜日にもちが固まったところで切り方、袋詰めをするわけですが、この時に穴を発見。  
 “あめ〜”とじの中でため息。私の伸し方が悪いせい。こちらも道は険しい。  
 なんでこんなに下手なんだろうなあと落ちこんでいきますが、でも上手にならなければ。  
 今はどこもすごい機械でもちの加工品をつくるようですが、産直の会はあくまで手作りかウリ。  
 ただその手作りに甘えず、品のある、おいしい切りもちを届けられるよう、私もお母さん方とともに

頑張りたいと思います。まずは私がお母さん達に追いつかないと。

▼来週の予定(12/6)

玉ねぎ、じゃがいも、大根、セロリ、かぶ、なめこ、春菊、りんご他

▼再来週の予定(12/13)

じゃがいも、人参、キャベツ、ほうれん草、長ねぎ、ひらたけ、りんご他