

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 (12月13日)

品目	量目	農産物状況
金井正 <sup>(だんしゃく)</sup> のじゃがいも	500g	無
吉田陽 <sup>の</sup> 新野裕 <sup>の</sup> 人参	500g	無
寺島一郎 <sup>の</sup> 大根	1本	無
渡部基司 <sup>の</sup> ブロッコリー	2ヶ	無
渡部しげ <sup>赤根の</sup> のほうれん草	2束	無
和田憲天 <sup>の</sup> 長ねぎ	1束	無
大野寛一郎 <sup>の</sup> ニラ	1束	低
三浦富良 <sup>の</sup> ひらたけ	1P	無
横山陽一 <sup>の</sup> ウツネス	3玉	低

◎ 1年の最後に、1年の始めに

純米吟醸酒 耕心 1,700<sup>円</sup> / 720<sup>ml</sup>

◎ 三箇日、毎朝切り餅を焼いて食べるのが

ならわしです。

こゆきもち (12枚入) 700<sup>円</sup>

白芒もち (12枚入) 800<sup>円</sup>

白芒もち(玄米)(12枚入) 900<sup>円</sup>

◎ もちと一諸にどうぞ。

きな粉 300<sup>円</sup>

小豆 450<sup>円</sup>

↳ 冬経の小豆かぼちちにも……

納豆 180<sup>円</sup>

→ まだ食べ頃ではありません。

梨の土の部分を押してみ、少し柔らかく

なるところで、お召しあがり下さい。

早く食べたい!! という人は、ポリ袋に入れ

袋を閉じて、常温でおいでみて下さい。

ただ置いておくと、追熟が早いです。

今日の畑情報

皆さん おはようございます。こちらはあいにく雲空。

でも12月にしてはなまあたたかいような気がします。今年も昨年同様少雪という話か。

雪が降らないということは生活は楽ですが、それによて守られているものもあることを忘れてはいけません。

現に、毎年お届けしている雪菜は被害をうけています。少雪、暖冬によて出荷する前から痛みはじめているとのこと。赤根のほうれん草も病気が止まらないし、寒い方が良いです。やはり。

さて、勉強の秋とはよくいいますが、私にとっては勉強の冬。久しぶりに週1回程度講義を受けています。その名も「アグリ・マーケティング講座」先生は以前西友で青果物のバイヤーをしていたそうです。最近のスーパーはどこでも直売スペースがあるので、そこにどう売り込み、どういことをすることが大事かというお話しなのでなかなか勉強になることが多く、刺激を受けています。農家もただ待つてあやうけない時代です。

来週は別の講義で今度は「経営分析の仕方」こちらは頭が痛くなりそうですが、それもいってられません。農家といえど、自営業。充実した冬が次の春に生きるかな?

▼ 来週の予定 (12/20)

玉ねぎ、人参、レタス、かぼちち、長ねぎ、かん喰い豆 他

▼ 再来週の予定 (12/26)

玉ねぎ、じゃがいも、大根、れんこん、青大豆、さつまいも 他