

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 (1月31日)

品目	量目	農薬散布状況	
太田 順夫 氏の 玉ねぎ	500 600g	無	
徳弘 英郎 氏の 玉ねぎ	600g	無	
新野 裕子 氏の 人参	450 500g	無	
内田 賢次 氏の 人参	500g	無	
寺島 一郎 氏の 大根	1本	無	
黒沢 賢一 氏の ブロッコリー	1ヶ	低	
杉浦 主和 氏の セロリ	1/2株	低	
和田 憲夫 氏の 赤ねぎ	1束	無	
近野 久美子 氏の	大根葉	1束	無
	青 菜	1束	無
長沢 光芳 氏の マッシュルーム	1袋	無	

— 今日の別注品 —
 産直の会謹製 うめぼし

300g 500円
 甘くない
 塩だけで漬けた
 梅干しです。

調味料
 さとう 洗双糖 1kg 430円
 しょう ハマネ 200g 470円

ごま油 かめざし醤油 900ml 900円
 みそ はるこま 純情紀行 1kg 1100円

◆今日の畑情報

朝は「ステン」と転びそうなほどツルツルな道路も、日中はずいぶんあたたかく、
 そんな日には雪がザケて(=シャーベット状になって)、除雪に精を出す人がチラホラ。
 車の運転をする時にはでもモックとハンドルを握り、家のまわりの細い道路では対向車が来ないことを祈ったりします。
 こんな雪国の生活ですが、昔に比べたら、本当に少ない積雪の量。降ってもすぐ消える気がします。
 先日神戸の友人が我が家に2泊していきました。彼女と会うと自分達の文化に気がかされます。
 特に食の話題には事欠きません。1日目は餅をついてご馳走したら、彼女は家で生餅が食べられることに
 びっくりしていたし、農家が1家に1台は持っている餅つき機械に興味津々。小さい頃からあたり前だと特に
 何の感動もないのでこちらもびっくり。彼女は餅の種類と食べる量にもびっくりしていました。こちらでは普通に
 納豆、あんこ、雑煮を出しただけなのですが、そんな彼女が食べたことがなかったのが裏で御紹介している
 「大根のみそ煮」です。それまでは誰もが家でつくっていると思っていたのでこれまたびっくり。そんな料理をこの場で紹介できたら

- ♥来週の予定(2/7発) 玉ねぎ、じゃがいも、雪菜、小松菜、ごぼう、なめこ、とうもろこし缶他
 ♥再来週の予定(2/14発) 人参、じゃがいも、キャベツ、ちんげん菜、さといも、ほうれん草、ひらたけ他

いいなあと思うようになりました。
 彼女に感謝です。