

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 (2月14日)

品目	量目	農薬散布状況
内田賢次 <small>さん</small> の人参	500g	無
金井正 <small>さん</small> のじゃがいも	500g	低
杉浦主和 <small>さん</small> のキャベツ	1ヶ	低
板垣康 <small>さん</small> のちんげん菜	1P	無
加藤弘敬 <small>さん</small> の里いも	1袋	無
和田憲夫 <small>さん</small> の長ねぎ	1束	無
おもかわ農協 <small>さん</small> のふなしめじ	1P	無
フルーツバスケットのとうもろこし缶	1缶	無
井上誠 <small>さん</small> の伊予柑	1袋	低

＝今日の別注品＝

吉田正行さん・陽子さん夫婦が  
 除草剤1回のみで手塩にかけて育てた  
 山形県の品種「こゆきもち」に  
 新チーム枝豆のメンバー 坂田敬さんが  
 無農薬無化学肥料栽培で長期にわたって  
 奥さんとともに草とりにはげんでできた  
 「青大豆」をこれでもか、というくらい  
 たくさん入れて つきました。

＝手づくり切り餅＝

まめもち 12枚入 500g 800円

※白餅、玄米餅もあります。  
 お問い合わせ下さい。お待ちしております。

◆今日の畑情報

今日もまたものすごい勢いで雪が降り続けています。窓雪三日と昔から言われますが、三日降り続くことなど最近なかったため、それも今シーズン一の猛吹雪。除雪車が通らなければ、雪の砂漠のような状態で、見るには美しいのですが、恐ろしい。家でじっとしているのが一番良いようなお天気ですが、今の世の中それもいきません。さて、最近の私は、いまだ餅つき休業中です。家庭用の餅つき機械が壊れた餅米をついてくれるのだから、なんにも難しいことはないよう田舎ですが、やはりどの世界も難しいものですね。最近では侵す水の温度が冷たいので、あたたかかった12月のようなつき方をしていると失敗します。また、餅米の品種によってもふかし加減からつき加減まで全々違うのです。これはとてもおもしろい。そして餅米の出来にも左右されます。今年の天候のおかげで違いがはっきり見えてきました。

◆来週の予定 (2/21発) ・・・いつも最高のものお届けできるのが目加減、手加減できる手づくり商品の一番いいところ。

人参、玉ねぎ、かぶ、サニーレタス、ほうれん草、あさつき、茎立菜他 ・・・まだまだ精進です。

◆再来週の予定 (2/28発) ・・・  
 じゃがいも、玉ねぎ、レタス、大根、水菜、茎立菜、マッシュルーム他