

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 ( 3月 6日)

品目	量目	農薬散布状況
金井正 <small>さんの</small> じゃがいも	1袋	低
内田賢二 <small>さんの</small> 人参	500g	低
黒沢賢一 <small>さんの</small> ブロッコリ	1ヶ	無
丹野庄吉 <small>さんの</small> 赤根しょうもろ草	1束	無
大野寛市郎 <small>さんの</small> ニラ	1束	低
高橋弘道 <small>さんの</small> 茎立菜	1束	無
津田敏雄 <small>さんの</small> キャベツ	1ヶ	低
和田憲夫 <small>さんの</small> 長ねぎ	1束	無
井上誠 <small>さんの</small> 伊予柑	4ヶ	低

＝今日の別注品＝

無農薬栽培

じゃがいも きたあかり  
男しゃく

1kg 340円

“きたあかり”で ポテトサラダもスペイン風オムレツ

“男しゃく”で カレーやシチュー、豚汁 など  
 まだまだ肌寒いような日の夜ごはんにとどうぞ。

- 伊予柑の皮でお茶うけ品! 伊予柑 3ヶ分 じゃがいも
- 1ヶの伊予柑の皮を4〜6等分にして、鍋にたっぷりの水を入れて水からゆでる。沸いたら後は弱火で1〜2時間煮る。これをもう一度ゆです。
  - 2回ゆでたら、ざるにあげ皮の部分のスプーンでそぎ落とす。
  - 3、②を1cm幅に切り、それを鍋に入れ、ひたひたの水に砂糖50gを加え水分がなくなるまで煮つめる。
  - 4、煮つめたら、グラニュー糖をまぶし、キッチンペーパーに広げて冷ます。広げて冷ますことで、パチッとカリッとできあがります。

久しぶりの ◆今日の畑情報

✓あたたかい日差しが心地よいこの頃ですが、いまだに見渡す限り銀世界。

早く大地の顔が見たい!! 外でおもいっきり働きたい!! と思わずにいられない最近の私です。

昨日 枝豆で一諸の坂田さんが早く雪が消えるように“くん炭”を興農舎から買っていったとか。

私もそろそろ降らなきゃなあと思うと同時に、また雪が降れば効果はないので、天気予報から

雪マークが消えないものかと願う次第です。

昨日 久しぶりにハナ子おばあちゃん家に遊びにいってきました。軒先には凍み大根が干されて

あつ、軽くビニールがかけてありました。理由を聞くと、スズメに凍み大根が狙われているので

スズメから守るためのビニールなのだそうです。甘みがぐっと増した凍み大根は人にもスズメにも御馳走なものです。

今年は産直の会でも本田洋子さんと渡部しづさんが凍み大根に挑戦中。数に限りがあるので、もし興味のある方は御連絡下さい。要予約です。昨日はハナ子おばあちゃんから1ついいと聞いてきました。固くなった干し柿は

▼来週の予定 (3/13)

玉ねぎ、人参、かぶ、ごぼう、小松菜、仙台雪菜、白菜 他

▼再来週の予定 (3/20)

玉ねぎ、じゃがいも、大根、ちんげん菜、セロリ、さつまいも、ひらたけ 他

お茶をかけておくといいいということ。

そうやってやわらかくした干し柿が

お茶うけに出してあって、

ハナ子おばあちゃん さすがです。