

畑からのメッセージ

新魚組通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (4月24日)

品目	量目	農薬散布状況
酒井武信の玉ねぎ	500g	無
宮崎光男の人参	400g	無
山口久喜のちんげん菜	1束	無
飯塚一実のレタス	1ヶ	無
近野久美子の茎立菜	1束	無
寺島一朗のおかひじき	1袋	無
加地秀治のきゅうり	1袋	低
桜井義男のごぼう	1袋	無
古山泰彦のなめこ	1袋	無
マルタの河内晩柑	4ヶ	低

今日の別注品

産直の会の手づくり梅干し

300g 500g

最近、この産直の会の梅干しを刻んで、ちりめんじゃこと一緒にご飯に混ぜておにぎりにするのがお気に入りです。

冷めてもおいしい、かめばかめほど甘くなる粒のしめじは、飯

本田洋子さんと渡部しげさんが丹精こめて漬けてくれた梅干し。

体の底から元気になれる気がします。

行楽シーズン、ピクニックのおともどうぞ。

→お米 白米 減無 2,700円
 5kg 無農薬 4,000円

(ひとめぼれorコシカリ)

→晩生の品種「ちりめん五月菜」です。

今までお届けした茎立菜と同様に食べて頂けますが、ちりめん五月菜の良い所は洋風料理にも合うところ。

我が家のおすすめは、パスタ料理。パペロンチーニに、葉っぱのちりちりした部分を加えると、緑も鮮やかでなうえにとってもおしゃれ。パスタ屋さんでちょっと買伝に行きたくなる気分です。是非お試しください。

今日の畑情報

桜満開の置賜です。昨日は本当にホカホカ陽気。仕事をしていると汗ばむようでした。

夜になっても陽やけしたのが、顔がほてるようで、久しぶりに、和田さんの赤ねぎを刻んで、冷め奴を

食べました。それがまた格別おいしく感じて、やこがおいしい

季節になたんだなぁと妙に感じ。その前の日はきゅうりに味噌をつけてボリボリ。

でも残念ながら、その時は加地さんのきゅうりではなく、おいしいきゅうりではあったんだけど

皮が固くて、やっぱり、うす皮でパリッとおいしいきゅうりの味がする加地さんのきゅうりは最高だなぁと

思ったのでした。今日はそんな加地さんのきゅうりに、寺島さんのおかひじき、久美子さんのちりめん五月菜と

▼来週の予定 (5/1 祝) 初めのそろいばみです。置賜の春を感じて下さいね。

玉ねぎ、人参、きゅうり、おかひじき、大根、うこぎ

▼再来週の予定 (5/8 祝)

人参、じゃがいも、きゅうり、根三葉、あさつき、茎立菜、しめじ、ふき