

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 ( 5月15日 )

品目	量目	農薬散布状況
岡村文男の人参	500g	無
酒井武信の玉ねぎ	500g	有機
真南風の会のピーマン	1袋	低
飯塚一実のレタス	1ヶ	無
水野宏泰の小松菜	1束	無
佐藤朝昭の水菜	1束	無
和田寛夫の長谷川英一の子のグリーンピース	1束	無
近野久美子のやえんどう	1袋	無
古山泰彦のなめこ	1袋	無
小林和香子の野苺	1束	無

# 今日の別注品

もち粉でつくろう!!  
= 洋風ゆべし =

- [材料]
- |          |      |   |      |       |
|----------|------|---|------|-------|
| 粗く刻んだクルミ | 10g  | ① | もち粉  | 100g  |
| 白ごま      | 小さじ2 |   | 粉黒砂糖 | 70g   |
| きな粉      | 大さじ2 |   | 水    | 120cc |
|          |      |   | しょうゆ | 25cc  |
|          |      |   | シモン  | 適量    |

1. 耐熱ホウルに①の材料を入れかきまぜる。
2. ラップをかけて電子レンジで2分加熱する。
3. 取り出して、スプーンでよく混ぜる。
4. ラップをかけてまたレンジで2分加熱する。
5. クルミとごまを加えてよく混ぜあわせる。
6. まな板にきなこを振り、⑤を置いてまぶす。
7. 形をととのえて、包丁で一口大に切り、切り口にもきなこをまぶして出来あがり。

もち粉 280円 / 200g

きな粉 300円 / 150g

※もち粉のおいしさがゆべしのおいしさの秘けつ!!

今日の畑情報

昨日久しぶりに屋根の雨音が響くような雨が降りました。待ちわびた雨です。ゴールデンウィーク、あの夏日のような暑い日に、一粒一粒丁寧にまいていた種。先日まで不ぞろいな芽の出現に移植を覚悟したほど。(出たところだけをよせて植えて、あとはまきなおし)でも昨日の雨でその心配はなくなりました。これでバッチリぞろいはず。最近では乾燥しているうえに低温で、マルチをはろうにも、苗を植えようにもちゅうちゅうしていましたが、これからはひと雨ふって天気も回復しそうだし、今までためていた仕事がいきいきに解消できそうです。お天道様に感謝。

今週末は大豆の定植ととうもろこしの定植にはげむことにします。そして、枝豆。マルチの間をケロケロッとロータリー機でうなおう。これは雑草対策。考えたことやることは

▼来週の予定(5/22) いくらでもある農業です。

じゃがいも、玉ねぎ、きゅうり、トマト、にら、セロリ、わらび他

▼再来週の予定(5/29) じゃがいも、人参、きゅうり、ごぼう、大根、おかひじき、マッシュルーム他