

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 (6月5日)

品目	量目	農産物状況
城谷高幸 ^{氏の} 玉ねぎ	2ヶ	無
岡村美代子 ^{氏又は} 椎橋洋介 ^{氏の} 人参	1袋	無
和田憲夫 ^{氏の} 葉ねぎ	1束	無
雲地康夫 ^{氏の} ズッキーニ	1本	無
清水忠雄 ^{氏又は} 石田紀重 ^{氏の} レタス	1ヶ	低
内堀幸雄 ^{氏の} 小松菜	1束	無
寺島一郎 ^{氏の} おかひじき	1袋	無
高橋みず子 ^{氏の} 水ふき	1束	無
えのきボヤのえのきブラウン	1袋	無
井土誠 ^{氏の} 河内晩柑	2ヶ	低

今日の別注品

上新粉 250g 280^円

6月に食べる京都のお菓子

—— 水無月 のつくり方

[材料] 10cm×15cm 1枚分 牛乳パックを開いて四方をしっかりとめて平たい箱をつくらうです。

上新粉 ... 35g 砂糖 ... 70g
 くず粉 ... 15g 水 ... 1カップ
 白玉粉 ... 10g 甘納豆 ... 30g

[作り方]

1. ボウルに白玉粉を入れ、水の半量を徐々にに入れて溶かす。くず粉を入れてさらに水を入れる。上新粉と砂糖を加えて混ぜあわせ、餅を作る。
2. 流し箱に①の2/3量を流し入れる。強火で10分蒸してから残り1/3をサッと流し込んで甘納豆をパラパラと散らし、さらに10分蒸す。
3. ②が冷めたら6cm角に切りわけ、さらに2等分して三角形に切る。

今日の畑情報

田植えも無事終わり、補植・角植えに精を出し、3.4haの我が家の田んぼのうち、1.4haのコシカりは真鴨^{さん}達にお願いするところですが、なかなか仕事がはかどらず、鴨の方は30分だけ今活躍してもらっています。他の田んぼは補植しながらびちり芽を出してる草を見て、早く除草機!!と思いつつ、頭の中は「六ヶ所村ラプソディー」の集客をどうしようかと悩んでいたりで、今年のお米が悩める味になったら困りますね。

昨日、高畠の説明会が無事終わりました。スタッフのみんなのミニ講座や感想がとてよくて大成功でした。うれしいことに、京都から「六ヶ所村ラプソディー」つながりで電話を頂いたり、上映会を開いてくれてありがとうなんて言ってくれる人もいて、活動しているとなかなか難しいことありますが、やはり知っている輪を広げたいと再確認できるのです。

▼来週の予定 (6/12)

玉ねぎ、じゃがいも、きゅうり、おかひじき、ニラ、かぶ、トマト 他

▼再来週の予定 (6/19)

人参、じゃがいも、きゅうり、キャベツ、ピーマン、山ふき、まいたけ 他

お米づくりも、上映会も勝負ははじまったばかりです。