

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 (8月 28日)

↑みんぱく木酢を効果のうえに、虫よけパットホルの木酢作を
 さらさらなうた坂田の頑張り、無農薬もこまごまきれいな枝豆を育っています。

品目	量目	農業状況
伊藤邦彦の玉ねぎ	500g	無
吉田陽子の人参	500g	無
高見沢勉の大根	1本	低
佐藤泉のモロヘイヤ	1束	無
寺島一朗のおかひじき	1袋	無
岩田紀重のセロリ	1/2株	低
柴崎賢のミニウガン	1ヶ	無
坂田敬 <small>(湯あがり娘)</small> の枝豆	1P	無
渡部しげのピーマン	1袋	無
小林和香子の半白きゅうり	2本	無
我が家の2代目半白です。 皮は固いですがち密で今年は甘味があります。		

◆今日の畑情報

昨日は久しぶりに1日青空。その前日の夜には気持ち良いくらいの星空が広がっていました。
 干ばつの後の雨に、あんなに喜んでいただけの間、連日の雨と秋が来たような涼しさに、
 今やお米は冷害の恐れあり。確かにちらほら実らずに終わっている穂を見つけては、ちよと
 うなだれてしまいます。そしてまた我が家の圃場ではまたひえが稲穂を越えてぐんぐんと伸び、
 先日までの田んぼとは大違い。この様子にもまたうなだれる。こちらの結果は我が家のいたらない
 限り。来年は無事出産も終わっている予定なので、こんなことにはしないぞ!!と心に誓うわけです。
 お米はまだまだどうなるのかわかりませんが、枝豆はチームのみんな大豊作。父曰く、「枝豆がとれる
 年はお米は悪い。米と枝豆の組み合わせはそれだから良い」両方良いのにこしたことはありませんが、
 これもまた現実です。康浩ちゃん(枝豆のリーダー)がお茶の時に言っていた「50年米づくりしてきたけれど、覚えたということはない」
 農業は果てしなく奥深いです。

今日の別注品

洗又糖 1kg 430円

ミネラル豊富なあめ色の砂糖です。
 天然の素朴な甘みをお楽しみ頂けます。

ハマネ 200g 470円

伊豆大島の美しい海の深層海水を
 天然のフィルターに通した本物の塩。
 素材の味を最高に生かします!!

かめびし醤油 900ml 900円

国産の原料で昔ながらの時間と手間を
 かけて出来た自然の旨味を持つ無添加
 醤油。色が濃いので、煮物には少し不向きな
 面も。おひたし、お刺身をこれと食べるとやめら
 れなくなります。卓上用のしょう油としてお使い頂く
 のが一番のおすすめです。

◆来週の手定(9/4稼)

玉ねぎ、じゃがいも、レタス、ねぎ、水菜、いんげん、おかひじき 他

◆再来週の手定(9/11稼)

人参、じゃがいも、長ねぎ、キャベツ、ピーマン、長なす、ニンニク 他