

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 (10月9日)

品目	量目	農産物状況
伊藤邦彦さんの玉ねぎ	1袋	無
大塚農園の人参	1袋	無
両角正彦さんの大根	1本	無
遠藤伊勢雄さんのミニかぼちゃ	Mサイズ 1ヶ	無
本郷洋子さんの又は渡部しげさんの里いも	1袋	無
和田憲夫さんの長ねぎ	1束	無
高橋みさ子さんの菊	1P	無
緑川洋一さんの春菊	1束	無
青山作美さんの新生姜	1P	無
えのきボーヤのえのきブラウン	1P	無

今日の別注品

遠藤伊勢雄さんの

ミニかぼちゃ (栗坊)

Mサイズ 150円

Lサイズ 170円

ほくほくと甘いかぼちゃです。

1. 素あげして、甘いみそをつけて食べる。
2. 砂糖としょう油でシンプルに煮る。
3. パイシートに包んでオーブンで焼く。

食欲の秋。簡単に素朴だけど心あたたまる味を楽しんでみてはいかがでしょうか？

山形名物

いも煮のスヌメ

里いもと長ねぎがあれば、もうこのメニューしかありません。地域によって豚肉だったり、みそ味だったり、具材が違ったりはしますが、やっぱり生まれ育った置賜のいも煮が一番。そして、この料理、置賜育ちのしっとりした里いもと、おいしい長ねぎでないと、やっぱりためなめです。是非 お家でいも煮会してみてください。

用意するもの) 里いも、長ねぎ、こんにゃく、牛肉(バラ肉)、しょう油、酒、砂糖

1. 里いもを一口大に切り、長ねぎは斜め切り、こんにゃくは手でちぎる。
2. 里いもを少し柔らかくなるまでゆでる。
3. 大鍋にゆでた里いも、こんにゃく、水を入れる。
4. 砂糖、しょう油、酒を入れ、味をととのえ、長ねぎ、牛肉、牛肉ツマミを入れ煮込む。
5. 食べる少し前に残りの長ねぎと牛肉を入れてさっと火を通す。

今日の畑情報

皆さん こんにちは。雨がふったりやんだり、思うように稲刈りが今年はずすみません。天気にやきもきしてもしょうがないとは父の弁。それはそうなんですけど、とはまだまだ達成してない私の気持ちです。今日は1日晴れそうなので、あらこがコンバインが走りまわっていることでしょう。

私はといえば、いまだ終わらないちりめん五月菜の定植が今日のお仕事。さすがに臨月に入ったら、お腹が苦しくて、いつもの何倍も定植に時間がかかっている始末。予定日まではあと2週間程ですが、まだ産まれなさそうだねと昨日お医者さんに言われ、もっと普通に働いて、働いていた方がいいのかもと思った次第。母にしても、ハナ子ばあちゃんにしても産まれる直前までピンピン働いていたようですから、

▼来週の予定(10/16発) 農家の女性産はたくましいですね。私ももうちょっと頑張ろうと思う訳です。

玉ねぎ、じゃがいも、さつまいも、仙台雪菜、カリフラワー、マッシュルーム 他

▼再来週の予定(10/23発)

人参、じゃがいも、レタス、ブロッコリー、里いも、赤根のほうれん草 他