

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 (2月5日)

品目	量目	農薬状況
浅倉義雄 ^{さんの} 玉ねぎ	500g	無
越川忠英 ^{さんの} 人参	500g	無
渡部伝吾 ^{さんの} 白菜	1ヶ	無
船木輝夫 ^{さんの} 水菜	1束	無
丹野庄吉 ^{さんの} ほうれん草	1束	無
古山泰彦 ^{さんの} なめこ	1袋	無
沼澤能夫 ^{さんの} ぜんまい	1袋	無
月山パロット ^{さんの} 赤かぶ漬	1袋	無
井上誠 ^{さんの} 伊予柑	3ヶ	低
渡部利七 ^{さんの} 秘伝豆を使 打ち豆	50g	無

今日の別注品

もち粉

白もちでつくったもち粉です。
白玉粉のようなつるとした食感には
かけますが、ふんわりとやわらかで、
昨日 本田さんがお汁粉にしてくれたのですが、
パクパク、おかわりしたくなるようにした。

小豆

粒の大きい無農薬栽培大納言小豆です。
お汁粉に、栗月の桃の節句にはお汁飯に。
300g 450円

→ 5月に山に入って収穫し、1本1本わたを取り、ゆでて
天日干したものをもとしてお届けしています。ぜんまいは
収穫するのにも大変ですが、天日干するさいも何回も手でみみぢ。
そうすることで、もとした時のぜんまいがやわらかくなります。
すぐ使える状態なので、油あげ、白滝、人参、打ち豆を
入れて、いため煮のようにすると良いです。
山と太陽の恵みで、ねいな手仕事の結果、味わってみて下さい。

→ さと洗って煮物や味ぞ汁にどうぞ。
煮あがる10~15分前に入れて下さい。
今日お届けの白菜と油あげも入れて味ぞ汁に、
又、ぜんまいと煮物にしてみるのをおすすめです。

今日の畑情報

今朝はたまごも凍る寒さでした。凍るとたまごの中身の体積が
増えてカラが割れ、溶けて戻れ、カラの割れ目は戻らないので、
割れた個数によって、目玉焼き、たまご焼き、たまご寒天と姿を変えて
我が家の食卓にのぼることになります。昔はもっと割れたそうですが、
最近被害も少くなつたとか。設備の違いもありますが、確かに昔は
よく洗面所の蛇口が凍って朝からドタバタしていたし、祖母は
仏壇の花びんがわれるといけなからと、水を捨てたりしていました。
最近そこまで注意して生活することはなくなり、今年は雪も少いで
サンダルで外が歩いてしまう。約20年ぶりぶん変わったんだと実感します。
さて、隣で両手を広げて熱すいている吾子の冬の記憶はどんなものになるでしょう。
雪がすくなくて、ソリすべりができない、近くの山ではスキーができないけみでことになるのでしょうか。

▼来週の子定 (2/9日)

じゃがいも、人参、ブロッコリー、キャベツ、小松菜、茎立菜、ゆき菜、他

皆さんはどんな冬の思い出を
お持ちですか?

▼再来週の子定 (2/16日)

じゃがいも、玉ねぎ、里いも、かぶ、長ねぎ、茎立菜、仙台雪菜、他