

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 (2月19日)

品目	量目	農薬散布状況
本郷貴幸 <small>さんの</small> じゃがいも	500g	無
大作幸一 <small>さんの</small> 玉ねぎ	500g	無
佐藤泉 <small>さんの</small> 長いも	1包	無
小野寺孝一 <small>さんの</small> かぶ	1ヶ	無
和田憲夫 <small>さんの</small> 長ねぎ	1束	無
高橋弘道 <small>さんの</small> 茎立菜	1束	無
安部隆之 <small>さんの</small> 仙台雪菜	1束	無
えのきボーヤのえのきだけ	1袋	無
川端敬 <small>さんの</small> ハ朝	3ヶ	低

# 今日の別注品

♪あかりをつまは ほんぼりに〜♪

もうすぐ ひな祭りですね。

## 本田洋子さんの直伝

失敗しないお赤飯をつくらせてみる?

1. 小豆は一晚ひたし、固めにゆでる。ゆでた水はとっておく。
2. もち米をとぐ。
3. といだもち米にとっておいた小豆のゆで汁を入れ、一晚ひたししておく。
4. ざるで小豆のゆで汁を切り、もち米を30分ふかす。
5. ふかしたもち米を一度ざるにあけ、用意しておいた水にそのままざぶんとくぐらせる。(早く止めることがコツです。)そし水をよく切る。
6. 水をよく切ったら小豆をカオえて再度ふかしてできあがり。(約10分、ゆけがあがる位が目安です。)

吉田正行さんの

無農薬栽培 こゆきもち米 750円/1kg

粒の大きい

大納言小豆 450円/300g

もち粉

280円/200g

手づくりお団子でお祝いでみては。

高橋弘道さんの

無農薬栽培 茎立菜 140円/1束

こちらでは特別な田にかかせない冷や汁にしてみてもいかがでしょうか。

冷や汁はおひたしに具たくさん(フルータ、こんにゃく、高野豆腐、おろし貝柱、うち豆、人参等)の冷やしたお汁をかけたものです。

### 今日の畑情報

最近では毎日が雪、今朝も大粒の雪がももささ降りてきています。先週は、田んぼが顔を出しそうなほど雪もとけて3月下旬の零田気でしたが、やと雪国らしい日々です。とはいえ、降っては消え、降っては消え、2月の雪はあまり積もらないとはいいますが、本当にその通り。よく窓雪三日とも言うけれど、今年はそんな日もなく終わりそう。

山にだけでもたくさん積もってくれないものかと思うのですが、

「山の雪はメチャクチャ少い。今年は真冬日なしたぞ」との父の言葉に、

願ってもむなしくなるようです。

さて、来週は農家のお母さんたちとこの野菜セット用の作付会議です。

今から楽しみにしている私ですが、その前に何ができてきそうか考えておかないと、みんなと会うと、いろいろやりたくなってしまうんですよ。

▼来週の予定(2/26発)

人参 玉ねぎ 大根 さつまいも ほうれん草 茎立菜 マンシュウイモ

それではまた来週。

▼再来週の予定(3/5発)

人参 じゃがいも キバツ こほう ほうれん草 ブロッコリー ネーブル