

畑からのメッセージ

新着魚菜組通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (7月30日)

品目	数量	数量状況
高野尾典樹 <small>さんの</small> じゃがいも	500g	無
吉田陽子 <small>さんの</small> 人参	500g	無
渡部章三 <small>さんの</small> 枝豆	1袋	無
渡部隆夫 <small>さんの</small> かぼちゃ	1/2ヶ	無
清水忠雄 <small>さんの</small> キャベツ	1ヶ	低
高橋みさ子 <small>さんの</small> ピーマン	1袋	無
本田洋子 <small>さんの</small> いんげん	1袋	無
山口久喜 <small>さんの</small> ちんげん菜	1束	低
おものがわ農協 <small>の</small> ひらたけ	1P	無
高橋弘道 <small>さんの</small> トマト	2ヶ	低
サービス <small>の</small> 甘辛 おきたま農協 <small>の</small> 若狭員 <small>に</small> 採れたばかり	1袋	無

→しとうと同じ食べ方で良いです。こちらでは一度中でこぼしおろし、油・しょう油・酒・砂糖を加え、水分がなくなるまで煮込んで食べると、ご飯がすすみますよ。

今週の別注品

“チム枝豆”による無農薬無化学肥料栽培

えだまめ 枝豆 300g 280円

(黒玉すだれ又は湯あがれ改良) チムみなので
今年雨にはたたられていますが、こまめに不酢散布をしているせいか、虫の害は少いようです。これを夏の味、おつまみにどうぞ。

かぼちゃ 約1kg 400円

使いたい大きさに
冷凍庫に余裕のある方にはカットして冷凍保存もおすすめです。我が家では昨年作っておいた冷凍かぼちゃが、この春恒平の離乳食に大活躍でした。まあいきなり冷凍ももったいない。うちで一番かぼちゃがへる料理といえば、素揚げしたかぼちゃに甘く味つけした味ををからめ食べるもの。お酒にもあうし、いつもはそんなに食べない父親もパクパク。あ、という間になくなりますよ。おすすめです。

今日の畑情報

先週は今日が晴れであることを願っていましたが、あいにくあれから連日雨模様。今朝もまた雨が降り、どうしようもないお天気です。このまま今度は冷夏になるとのこと。昨日のニュースでも北海道の日照不足が取りあげられていましたが、こちらでも事態は深刻です。特にお米はイモチ病の発生で、うかうかしたら、秋の収穫期には大変なことになるのではないかと。そうならないように、我が家ではいつにたく天然由来の活性剤を散布して、どうにか病気は出ていますが、広がらないように努めています。

連日の雨に収穫作業もすすまず、取りおくれのところもあります。うす皮丸なすなどは全めつに追いにまわそう。9月下旬に収穫予定の枝豆は草だらけだし、なんだか一方はばかりなような気分。ただ1つ、最近のうれしいニュースは、ここ2年、毎年夏の間アメリカからわざわざ農作業を体験にきていたガス・ブスター さんが 高崎町民になったこと。早速畑手伝うよ!!と喜んでくれて、また一諸に働けること、とにかくうれしい限りです。

- 来週の手配 (8/6発)
 - じゃがいも、玉ねぎ、大根、ミニかぼちゃ、葉ねぎ、小松菜、いんげん、テラサア他
- 再来週の手配 (8/13発)
 - 人参、玉ねぎ、レタス、枝豆、にんにく、つるむらさき、ぶなしめじ他