

火日からのメッセージ

海鮮魚系L1週刊 FROM おきたま

★今日の野菜情報 (8月 6日)

品目	単目	価格状況
高野尾典樹 <small>おきたまのじゃがいも</small>	500g	無
伊藤邦彦 <small>おきたまの玉ねぎ</small>	500g	無
野菜くらぶ <small>おきたまの大根</small>	1本	低
渡部隆夫 <small>おきたまのかぼちゃ</small>	1/2ヶ	無
丹野庄吉 <small>おきたまのおかひじき</small>	1袋	無
野菜くらぶ <small>おきたまの小松菜</small>	1束	無
本田洋子 <small>おきたまのしんげん</small>	1袋	無
安部せつ <small>おきたまの丸なす</small>	1袋	無
古山泰彦 <small>おきたまのなめこ</small>	1袋	無
佐藤孔子 <small>おきたまのデラウェア</small>	1P	低


今週の別注品

いよいよ8月、夏本番です。
おきたまではこの時期になると「だし」を
食べます。きゅうり、玉ねぎ、大葉、なす、
いろんな野菜をこまかく刻み、冷蔵庫で
冷やします。食べる前に(お醤油で味)け。
家庭によって、みょうが、納豆昆布、オクラなど
さまざまバリエーションがあります。
おいしいご飯にのせ之良し、冷たい冷たいに良し之良し。

中心・安全な資料で育った
日本の「大葉」です。
香り高く、やわらかいので、
薬味などにどうぞ。

¥85

大葉



色おどやかな丸なすです。
おつけものや漬物にどうぞ。

丸なす

¥250

400g入り



★今日の畑情報

本当に久しぶりに昨日は暑い最中に農作業をしたら、夜眠るまで体がほてるようにした。
今月も晴れの日がそう多(くない)との予報に、昨日は貴重な真夏日だったのかもしれない。
田んぼの方は、日照不足がひびいていて、県の農業技術普及課から、任令病に警戒するように、
農薬を散布するようにとチラシが配布されました。もちろん、私達は農薬を使わないので、そんなチラシに
複雑な気分になります。任令病が穂につけば、収量が減り大変な事態です。
出穂の時期を前にして、気の抜けない日々が続きます。

さて、渡部隆夫 おきたまのみやこかぼちゃのお届けは今週で最後です。おいしいかぼちゃでしたよね。
日々の生活の中で、おいしいものを頂けるのは幸せなことだなぁとつくづく実感しました。
こんなお天気だと本当に農家の腕が試されます。労をおします、美味しいものが届けられるように、
私も頑張ろうと思わされました。ではまた来週。もうお盆なんですよ。

▼来週の予定(8/13迄)

人参、玉ねぎ、レタス、枝豆、丸なす、にんにく、つるむらさき他

▼再来週の予定(8/20迄)

人参、じゃがいも、キャベツ、かぼちゃ、つるむらさき、枝豆、ミニトマト他