

刈田からのメッセージ

刈田 魚作 糸組 通信 FROM おきたま

★今日の野菜情報 (9月10日)

今日の別注品

- お彼岸に……
- もち米 無糖練り白もち 200g 300円
 - もち粉 200g 280円
 - 上新粉 250g 280円
 - きな粉 150g 300円
 - 利七納豆 100g 180円

品目	量目	価格状況
高野尾典樹 <small>(男山)</small> じゃがいも	500g	無
山崎隆弘 玉ねぎ	500g	低
清水忠雄 キャベツ	1ヶ	低
宮田徳彦 小松菜	1束	無
武田信子 つるむらさき	1束	無
武田信子 三浦富隆 長なす	1袋	低
本田洋子 かいんげん	1袋	無
坂田敬 <small>(監製)</small> の枝豆	1P	無
JAおきのがわのひらたけ	1P	無
山口敏博 トマト	2ヶ	低

おきたま産直の会 (おきたま産直の会) じゃがいも

★今日の畑情報

そよぐ風、聞こえてくる虫の音、黄金色に染まった田んぼ。こちらはすかり秋です。暑くなく、寒くなく、田畑で働くことがこころよい季節になりました。

枝豆がようやく一段落し、次の秋作がはじまるまで中休みに入りました。なので、もっと早くに終わっておきたまの田んぼの鴨ネットの片づけを今さらながらやっています。今年は特に雨が多量、草が伸びるだけ伸びているので、まるでシロクミの中での片づけしている気分。仕事はなかなかほかほか苦勞しています。でもこれを終えたいと稍メリシできない。腹をくくすやるしかない訳です。

その一方で、仙台雪菜や山形青菜の播種は終わりました。明日は赤根ホウレン草を播きます。朝方ものすごいしゃぶりだったので、きちんと芽が出てくれるか心配ですが、こちらはこれからが

昨日は近所の神社のお祭りだったので、我が家では餅をつきました。白もちに利七納豆、かまぼこ、かまぼこ、和田の葉ねぎを加えて、素材の味がたまりません。とてもおいしくて、いっぱい食べました。

- ▼来週の手定(9/17迄)
- じゃがいも、玉ねぎ、大根、かぼちゃ、さつまいも、菊、水菜、他
- ▼再来週の手定(9/24迄)
- 人参、玉ねぎ、レタス、長ねぎ、かぼちゃ、ニラ、ごぼう、枝豆

楽しみにです。