

知からのメッセージ

新鮮野菜通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (10月1日)

品目	数量	価格
高野尾典樹さんのじゃがいも	1袋	無
高橋梅子さんのさつまいも	1袋	無
野原茂治さんのキャベツ	1ヶ	低
矢野勝さんの小松菜	1束	無
小針友義さんの春菊	1束	無
佐久間保雄さんの水菜	1束	無
JAおものがわのふなめじ	1P	無
小林和香子の枝豆(叙信)	1袋	無
山口敏博さんのトマト	2ヶ	低
横山陽一さんのマルキリット マリラ	1ヶ	低
*全体が黄色いほど美味しく、頭の部分も切った時に少し味がわらわらした頃が食べ頃です。		

今日の別注品

山形名物

芋煮、はいかがですか？

スーパー・コンビニ、芋煮会シーズンになると鍋のレンタルまでしてくれます。今週末もあちこちで芋煮会風景が見られそうです。

高橋みさ子さんの無農薬栽培

里いも 1kg 400円

和田憲夫さんの無農薬栽培

長ねぎ 500g 160円

芋煮のおいしさの秘訣はなんといっても具です。素材が良くなければ、どうがんばってもおいしくなりません。久しぶりに東京から帰ってきた姉がなんといっても食べたいのも芋煮。それも我が家の芋煮じゃなくと野原様。山形では芋煮もおふくろの味なのです。

今日の畑情報

10月に突入です。稲刈りに枝豆の収穫、日が暮れるのが早くなった分だけ、せわしい毎日が続きます。今年の我が家は中古のコンバインを購入。父と一緒で、父はがスさんとともに稲刈りをしています。20年ぶりにコンバインを運転している父は機械のあまりの進化ぶりにいたく感心している様子。兼業農家なので、刈れる日にノンストップで収穫(あざり片手に)1日に約1haあるという間に終わってしまいます。さすがに疲れがてきたようですが、久しぶりの収穫作業を楽しんでいるように娘の目からは見えます。今日もこれから父の助手に行ってきます。収穫はさぼりですが、ビギナーズラックなのかお天気には恵まれている我が家の稲刈りです。

稲刈りを終われば、今度は葉物の収穫作業に追われそうです。最近の間引いた仙台雪菜や青菜がよく我が家の食卓にのぼりますが、こちらは生育順調。このまま最後まで願っているところです。

それではまた来週。

▼来週の予定(10/8巻)

「玉ねぎ、じゃがいも、白菜、菊、仙台雪菜、里いも、長ねぎ」他

▼再来週の予定(10/15巻)

「玉ねぎ、人参、大根、里いも、仙台雪菜、かぼちゃ、なめこ」他