

畑からのメッセージ

新鮮野菜通信 FROM おきたま

★今日の野菜情報 (10月15日)

品目	量目	農産物状況
山崎隆弘 ^{さん} の玉ねぎ 大作幸一 ^{さん} の玉ねぎ	1袋	低 ^{又は} 無
和田憲夫 ^{さん} の白菜	1ヶ	無
渡部基司 ^{さん} のカリフラワー	1ヶ	低
吉田陽子 ^{さん} の里いも 伊藤邦彦 ^{さん} の	1袋	無
武田信子 ^{さん} の春菊	1束	無
伊藤邦彦 ^{さん} の山形青菜	1束	無
伊藤邦彦 ^{さん} の山形 渡部しげ ^{さん} の赤根ほうれん草	1束	無
渡部しげ ^{さん} の無臭にんにく	1ヶ	無
古山泰彦 ^{さん} のなめこ	1袋	無
尾箸庄造 ^{さん} のりんご	3ヶ	低

→JAS有機認証農業を2回使用しています。

今日の別注品

置賜の気候風土がもたらすおいしさです!!

◎里いも 1kg 400円

◎シタス しっかり感・風味・甘味どカー。 渡部基司^{さん}の作 1ヶ 150円

◎カリフラワー 1ヶ 160円

→おすすめは、熱湯をかけた後しょう油漬や塩漬にする事です。青菜特有の辛みがあっておいしいですよ。細かく刻んで納豆や、チャーハンに加えるのもとっても美味。お試し下さい。

メンバー全員が大苦戦中の赤根ほうれん草。雨の多さと、あたたかいお天気のせいなのか、台風前の日照不足がたたったのか。べと病大発生です。来週月曜には圃場見学会をみんなで行います。寒さは時にうらめしいですが、赤根ほうれん草にとっては寒さが元気の源のようです。寒くなればなるほどおいしくなる。在来のほうれん草です。

★今日の畑情報

皆さん、こんにちは。収穫の秋、今日の野菜セットは置賜の味覚 満載となりました。

朝は露がくっして、夕方は日が暮れるのが早く、僅かことができる時間は本当に矢短くなりました。

我が家では、しその実の収穫がはじまりました。^{外で}すべてが手作業で、結構頑張ったぞと思っても、

思ったほど^{目に見えた}収穫量ができるわけではありませんが、一連の手作業を楽しんでいます。

手作業の分だけ手早さがすべてだし、2米で細かい葉っぱやごみを飛ばす作業は単純なことながら

技が必要で、私にとっては毎日が練習です。つくづく思うことですが、農家の手作業の技はすごいです。

枝豆の収穫の時、枝をまとめて縄で結ぶ訳ですが、そのときのまるく作業といい、縄をなう作業、

稲わらでつくるひもつなぎといい、稲刈りの時の束ねる作業といい、無駄なく、簡単で丈夫、次のこと

まで考えられたすごい技です。機械化の中でそういった技を持つ人も少なくなっていくことは、後継者不足

▼来週の子実(10/22発)	じゃがいも 人参 キャベツ カリフラワー ごぼう さつまいも 菊 他	ばかりがとりあげられますが、悲しい現実です。
▼再来週の子実(10/29発)	じゃがいも 玉ねぎ シタス ブロッコリー ほうれん草 わらび漬 他	本日秋晴れ。しその実とりに行かないと……