

畑からのメッセージ

新鮮野菜系L通信 FROM おきたま

★今日の野菜情報 (10月29日)

# 今日の別注品

白皮かぼちゃ 270円/1K

煮たり揚げたりするだけでなく、  
 かぼちゃパイや かぼちゃプリンも作ってみるのも良いですね。

春駒味噌 1,100円/1K

これから入るかぶや大根、打ち豆や油あげを入れて  
 味噌汁にして食べたくなる季節になりました。  
 おきたま興農合生産者の無農薬米を使ってきた味噌です。

かめびししょう油 900円/900ml

たまにスーパー等から何も気にせず手に取ったしょう油の裏側を  
 見てびっくりすることがある。本物のしょう油はかびたてはよいはずね  
 色は濃いけれど、まろやかな味わい。是非卓上用に。

洗双糖 430円/1K

ミネラルたっぷり甘みもやわらかい気が。  
 料理のおいしさが変わってきます。

JAS有機認証農薬を使用しています。

品目	量目	農薬状況
渡部基司さんの 鈴木吉宏さんの人参	1袋	無農薬 減化学肥料
山崎隆弘さんの 大作幸一さんの玉ねぎ	1袋	低 無
渡部基司さんの レタス	1ヶ	低
ブロッコリー	1ヶ	低
遠藤伊勢雄さんの 赤根ほうれん草	1束	無
我妻進さんの 菊	1袋	無
高橋みさ子さんの 吉田陽子さんの 里いも	600g	無
高橋みさ子さんの かぼちゃ	1/2玉	無
渡部基司さん(お計ゴールP) さんの りんご	3玉	低
遠藤伊勢雄さんの 赤根ほうれん草	1束	無
↑(ホーセス品です) お病気の止まるものですが、葉に黄斑が 舞うことがあり、味は問題ありません。		

★今日の畑情報

ラ・フランスの採果がはじまって1週間、まだまだ続きます。  
 採果場は箱で埋めつくされているような状況です。今年は雨が多かったからか、  
 大王傾向で、いつも悩まされているりんもん病よりは水腐れが多いようです。  
 本当に最低限の農薬のみを使用し育てられているので、病気は見つけたらすぐはじますが、  
 悩むのが、多量の虫害や傷です。生産者の顔が浮かび、消費者の顔が浮かび、最後は  
 一諸に選果しているしげんとしらめこです。  
 さて、今回お届けした伊勢雄さんのほうれん草は努力のたまものです。伊勢雄さんも病気があったという間に  
 広まって今年は無理かというところ、病気になった葉はを丁寧に摘み、その度に丁寧に木酢を散布してそれら  
 病気が止まったようです。後は中からまた葉は出てきて今の姿に。我が家でも同じ畑に赤根と普通の  
 ほうれん草両方育てていますが、赤根は病気が出ているのに普通のほうれん草はさっぱり。見事に病気が出てなくて  
 赤根がとんぱに弱いものであるか実感しているところです。今年もずいぶんおたのしい秋です。赤根のために、  
 もう少し寒くなるといいかと願っています。

▼来週の手定(11/5迄)

じゃがいも、玉ねぎ、大根、白菜、春菊、かぶ、赤根ほうれん草 他

▼再来週の手定(11/12迄)

人参、じゃがいも、キャベツ、長ねぎ、かぶ、小松菜、ぶけなめし 他