

知からのメッセージ

新鮮組通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (11月5日)

JAS有機認証材料を
使用しています。

品目	数量	農薬状況
高野尾典樹 ^(キアカリ) のじゃがいも	500g	無
大作幸一 ^の 玉ねぎ	500g	無
寺島一郎 ^の 大根	1本	低
おきたま興農舎 若手社員 ^{による} 白菜	1/2ヶ	低
吉田秋男 ^の 春菊	1束	無
小林清子 ^の かぶ	1束	無
遠藤伊勢雄 ^{赤根} のほうれん草	1束	無
高橋梅子 ^の さつまいも	1包	無
古山泰彦 ^の なめこ	1P	無
横山陽一 ^の ラフランス	2ヶ	低

今日の加情報

今の雪は何だたんたろうと思うくらい。今度はあたたかいお天気です。
 とはいえ、日が暮れるのも、朝が来るのもずいぶん遅くなりました。
 夏はあたりまえのように明るかった。朝5時も今では暗く、今日などは月明かりで明るいようにした。
 さて、今日は母が初挑戦したかぶが入っています。ビギナーズラックなのか、土作りの成果なのか、
 想像していた以上に多少虫くいはあるものの、上手にできたのではないかと思います。
 かぶでやっかいなのは、なんといっても地虫で虫に食べられたり、ねずみ?に食べられたりする事です。
 つい最近まで、かなり上出来と思っていたのですが、いざ出荷となってみると、以外に食べられている
 ものが多く、収穫間近にもうすこし根元までしっかり不酢散布すべきだったと反省しています。
 そしてまた、テープで束ねる結束機の使い方に不慣れで、出荷作業にも手間とりました。
 何シーズンもやってみないことには、プロにはなれないと痛感。それではまた来週!!

今日の別注品

寺島一郎^{さん}の“大根”

この時期 無性に食べたくなるのは私だけ?
 寒くなってからの大根の味は格別です。

煮物に、お味噌汁に、漬物に、フル活用はFかい!!
 1本 140円。

おきたま興農舎若手社員^{による}“白菜”

病害虫には弱いものの、味のよい“錦秋”という
 品種を栽培しました。これからの季節、鍋には
 かかせない存在ですよ。是非ご利用下さい。

1ヶ 180円。

＝お知らせ＝

11/6(金)～11/12(木)まで 仙台市藤崎デパート地下1階健健
 に出店します。この場でしか買えない 山形県新産種“つや姫”
 (無農薬栽培米)をはじめ旬の野菜、果物 ^{旬の}とそろえています。
 お近くの方、どうぞ足をお運び下さい。

来週の手配(11/12)

人参、じゃがいも、キャベツ、なべちゃんねぎ、カリフラワー、ふけおしめじ、椎茸

再来週の手配(11/19)

玉ねぎ、じゃがいも、ブロッコリー、ほうれん草、かぼちゃ、マンシュールムラサキ他