

畑からのメッセージ

おきたま産直の会 FROM おきたま

今日の野菜情報 (11月19日)

秘郷地区在来の産物の曲がりねぎです。
 JAS有機栽培野菜のみ
 (使用しています。)

品目	量目	農薬状況
吉田陽子さんの人参	450g	無
大作幸一さんの玉ねぎ	500g	無
大志田和男さんの曲がりねぎ	1束	無
おきたま興農会 若手社員による白菜	1/2ヶ	低
板垣康さんのちんげん菜	1束	低
伊藤邦彦さん(山形)の赤根ほろしずく	1束	無
高橋みさ子さんのかぼちゃ	1/2ヶ	無
小林清子さんのかぶ	1束	無
長沢光芳さんのマッシュルーム	1袋	無
吉田陽子さんの柿	5ヶ	無

今日の別注品

餅つき始まりました!!

小腹のあいた時、お鍋やおでんにも……

こゆきもち(白) <500g> 700円

白芒もち(白) <500g> 800円

無農薬栽培、大粒の大納言小豆です!!

小豆 <300g> 450円

白菜の漬物にかかせません。

しその実漬け <100g> 200円

↓
 無農薬栽培した大葉の実を天塩で漬けました。
 香りを楽しんで下さい。

今日の畑情報

突然寒さがやってきました。天気も帳尻あわせをしているようです。遠くの山は雪化粧。どうりで寒い訳です。ラ・フランスの撰果も終盤戦。昨日は加工用の撰果がありました。加工用なので、傷あり。虫の跡あり。病気が止まったものあり。でも十分に食べられます。本当にもったいないのは、今がちょうど食べ頃で、でも広がりそうな病気がでていること。今食べる分には、ほんの少し削れば良いのですが、日持ちをしません。今年は雨量が多かったからか、もったいないラ・フランスが多いような気がします。我が家の母親の鶏はなんともせいたくて、そんなもったいないラ・フランスも食べて暮らしています。さて、最近の我が家の食卓は、日変わりで白菜・大根・かぶの味噌汁と、秋冬野菜を満ちっ中です。じわと野菜の旨味がしみでたスープは、味噌はほんの少しで十分。おいしい野菜には減塩の効果あり!! 特におきたま興農会の白菜は厚みがあってとろける。病害虫に弱い品種ではあっても、食べるのには最高。味噌汁ひとつで幸せを感じている次第です。

※菜畑の手定(1/26稼)

玉ねぎ、じゃがいも、大根、白菜、さつまいも、春菊、えのきたけ、りんご

※野菜畑の手定(1/3稼)

人参、じゃがいも、キャベツ、水菜、セロリ、小松菜、なめこ、りんご

皆さんの感想は、いかがでしょう?