

畑からのメッセージ

新鮮野菜直通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (12月3日)

→ JAS有機許容農薬のみを使用です。

品目	量目	農薬状況
吉田陽子さんの人参	500g	無
高野尾典樹さんのじゃがいも	500g	無
渡部基司さんのキャベツ	1ヶ	低
津田敏雄さんのセロリ	1/2株	低
田中耕二さんの小松菜	1束	無
小林和香子さんの赤根ほうれん草	1束	無
古山泰彦さんのなめこ	1袋	無
とうもろこし缶	1ヶ	無
片平文夫さんのりんご (フジ)	3ヶ	低

今日の別注品

あんず漬け

300g **750** 円

渡部基司さんのあんずを使って、
 収穫後1ヶ月ほど酢に漬け、その後砂糖にしじり漬けたものです。お茶うけに最適です!!

りんごジュース

おきたまの減農薬栽培したりんごを1缶 **130** 円
 使ったストレートジュース。
 濃縮還元していない本物の100%。1箱 **3900** 円
 酸味もあってコクのあるジュースは、
 贈り物にしても喜ばれます。

今日の畑情報

12月だというのに、昨日はホカホカ陽気。赤根ほうれん草の収穫という、
 いつも手がかじかんで、それはもう痛いくらい。仕事が終わったらお風呂に駆け込みたい
 心境でしたが、快適な作業でした。それでもさすがに寒くはなつたので、根こだけでなく
 葉っぱまで ^{昨日は}赤みをおびてきて、食べてみると、葉っぱまで甘い。いつもは葉物があまり好きではない
 恒平も、このほうれん草はもうバクバク手がかりで食べる始末です。寒さにあたって病気の方も止まったよう。
 はん点が目立つのは来年への課題です。
 先日、我が家の雪囲いに来ていた遠藤伊勢雄さんが、ちょうど赤根の出荷作業をしていた私のところに
 見に来て、『今年ほど病気で迷惑をかけたことはなかったよ。』私が『伊勢雄さんの葉っぱをかい、活性剤散布する
 方法はすごく役立った。』 ^{恒平の}伊勢雄さんのほうれん草きれいでした。』と伝えると、『いや、まだまだ勉強さんね』と
 いった。去る。私の心の中では伊勢雄さんに拍手しました。伊勢雄さんのその姿勢がまた勉強になりました!!

▼来週の予定(12/10発)

人参 玉ねぎ、レタス 鍋ちゃんねぎ、ごぼう 白菜、ほうれん草 他

▼再来週の予定(12/17発)

じゃがいも 玉ねぎ、大根、さつまいも、ほうれん草、春菊、りんご 他

ちよとダンディーな伊勢雄さんです。