

畑からのメッセージ

新鮮野菜直運 FROM おきたま

今日の野菜情報 (1月2日)

品目	量目	農薬状況
武田信子 ^(きたあかり) のじゃがいも	500g	無
大作幸一の玉ねぎ	500g	無
清水義満のキャベツ	1ヶ	低
緑川洋一の春菊	1束	無
酵素の会の水菜	1束	無
小野寺孝一のかぶ	1束	無
JAおものがわのぶげなしめじ	1P	無
沼澤熊夫のぜんまい	1袋	天然
<small>→昨年もお届けしました。干して保存しておいたものをもとにお届けしているのでもすぐお使いいただけます。 固いところはほぐし、油揚げ、白滝、人参、大豆 etc を入れていため煮のようになります。冬に食す山と太陽のめぐみです。</small>		
本田達義のりんご (シナゴールド)	3ヶ	低

→JAおものがわ農業の会の使用です。

今日の別注品

高野尾典樹のたんしやく
 武田信子のきたあかり
 無農薬無化学肥料栽培 じゃがいも
 値下げしました!!
 500g 160円 → 130円
 1k 320円 → 250円
 ホトフセチュー、グラタン、豚汁 など
 じも体もホカホカ料理にどうぞ……。

和田憲夫のおきたま産
 無農薬無化学肥料栽培 丹波黒豆
 ガン喰豆とはまた違、たの味わい。 450円/300g
 甘い煮豆は冬の味わい。
 簡単黒豆の煮方レシピご希望の方にはおつけします。

厳選された調味料でさらに料理の旨味UP!

- 洗双糖 430円/1k
- かめびししょう油 900円/900ml
- (塩)ハマネ 470円/200g
- はるこま味噌 1,100円/1k
- 純情紀行

今日の畑情報

皆さん こんにちは。昨日は大寒でしたが、1週間前に
 終わったように感じたね。こちらは夜中に雪ではなく
 雨降り、つめた雪もずいぶん沈みました。
 今年の雪どきは早いのかどうか、春の作業・作物に
 ずいぶん影響するのでどんなものだろうかと想像して
 みますが、例年どおりがなによりうれしいなあ。
 さて、冬のゆるやかな時間があることをいいことに、今まで
 したことなかった小豆を煮たりして遊んでいます。
 “豆を煮る”ことは難しく、面どうなように感じていましたが、
 やってみたらなんと簡単。子供とともにお汁粉を染しみ、
 句でぶかしたかぼちゃをませあわせ、なみあって小豆のかぼちゃに。

いらぬ先入観は捨てざるべきですね。今度は黒豆に挑戦しようと思っているところです。

- ※米週の手定(1/28粒)
 じゃがいも、人参、大根、長ねぎ、仙台雪菜、ニラ、ほうれん草、りんご、他
 ※野菜週の手定(2/4粒)
 玉ねぎ、人参、白菜、小松菜、ブロッコリー、雪菜、えのきたけ、伊予稻地

皆さんはこの冬
 どんなふうにお過ごしですか。