

畑からのメッセージ

新鮮野菜系LIVE作 FROM おきたま

今日の野菜情報 (1月28日)

品目	量目	数量制限
高野尾興樹のじゃがいも	500g	無
新野裕子の人参	500g	無
寺島一朗の大根	1本	低
高橋梅子の又は堀田信宏のさつまいも	1包	無
岡村美代子の長ねぎ	1束	低
安部隆之の仙台雪菜	1束	無
鈴木義弥のニラ	1束	無
丹野庄吉のほうれん草	1束	低
自然耕房の舞たけ	1P	無
鈴木利一のりんご (フジ)	3ヶ	低

今日の別注品

白芒もち(玄米)
 値下げしました! 600円 ← 900円

白芒もち(白)
 値下げしました! 600円 ← 800円

約250年脈々とこの地で受け継がれてきた白芒(しろのげ)もち。農家泣かせ(倒れやすく、収穫はあがらない)な品種ではありましたが、このおいしさはやめられない。柔らかいけれどコシがある。玄米もちは吉田正行さんのカブトエビのいる田んぼで育った無農薬栽培米。白もちは小林家(我が家)で、キツネから逃れた唯一のカモ達と手押し除草で無農薬栽培した白芒もち米です。

もちにはほかかせない下記の品々とあわせて良からたら御利用下さい。

今日の畑情報

もう1月も終わり!?と新年早々めせている私です。早すぎる……皆さんはいかにお過ごしですか?
 さて今日は我が家の食卓でのこと。先日久しいに慣行栽培の長いもを食べる機会がありました。刺おろしている時からジジジジジツするような違和感。食べてみると甘みがあるけれど口のまわりがかゆく(痒)。とろろご飯が大好きな恒平の口のまわりは赤くなっている始末。いつもは渡部しげみや鈴木吉宏の無農薬の物を食べているので、そんな事態に陥ったことはなく、改めていいものを食べている幸せと、2人への感謝の気持ち、ありがたげなと思った次第です。
 とうとうは切り餅。昔は正直今ごろになるともちらはいいと思わなかったのですが、最近はおひろりちゅうほうしています。恒平のおやつに、もちどがにして手軽なランチに、鍋やおでんの具に、ご飯をたきたれた時の朝ご飯に。著休めにちなみにかわびしい油をつけたのり餅が恒平のお気に入りです。前にもこの機会に是非!!

- 利七納豆 180円/100g
- 粒の大きい大納言豆 450円/300g
- 秘伝豆の手づくりきな粉 300円/150g
- ミネラルたっぷり洗双糖 430円/1kg
- あんず漬 750円/300g
- 黒豆(丹波黒種) 450円/300g

玉ねぎ、人参、白菜、ほうれん草、雪菜、なめこ、りんご他
 玉ねぎ、じゃがいも、キャベツ、ほうれん草、春菊、雁い豆他