

畑からのメッセージ

新鮮組通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (2月11日)

品目	量目	産地状況
布施芳秋の玉ねぎ 大作幸一の	500g	有機/無
武田信子のじゃがいも (きたあかり)	500g	無
小野寺孝一の白菜	1/2ヶ	低
鈴木正幸の小松菜	1束	無
山口久喜のちんげん菜	1束	低
井本光宏のサニーレタス 杉浦圭和の	1ヶ	無
JAおまのかわのぶなめし	1P	無
鈴木利一のりんご (ふじ)	3ヶ	低
白芷もちの玄米もち	1P	無

今日の別注品

お買得!! 子供のおやつに... 冷凍保存で
忙しい朝に... 非常食にも
800円

白芷もち(白) 600円

白芷もち(玄米) 900円
600円

まだまだ先? でももうすぐ ひなまつり

お赤飯に3
白芷もち 1kg 850円
もち米 300g 300円
こゆきもち 1kg 650円

大納言小豆 450円/300g

りんごジュース 130円/缶

今日の畑情報

みなさん こんにちは。今年はずいぶん寒暖の差のはげしい年ですね。私も毎日が体に負担をかけるのがこちらではまた新型インフルエンザがはやりましたようです。質のいいお米や野菜をしっかりとバランス良く食べて免疫力を高めることが一番の防衛策ではないでしょうか。でもこれが一日にして成らず。

毎日の暮らしを大切にすることから始まるのでしょね。

さて、我が家の暮らし、最近では塩漬けにしてある青菜やふき、ゆでて乾燥させてあったきたち干しやひょう(すべりひや)干しをよく食べています。水からゆでて柔らかくなるまで煮て、乾物ならチゲがなくなるまで水をとりかえれば良く、戻し方を覚えてしまえば、なんと便利なんだろうととても重宝しています。

子供の頃から食べ慣れているからおいしいのか、塩漬けしてあった青菜をもどしたからこその出る煮物の味、きたち干しの煮物のひなたの味は、ささやかなものですが、なんともせいたくと最近思うようになりました。

1オ3ヶ月の恒平にも好評なことには驚きますが、これらが置賜の冬の旬の味。そしてこれらの煮物にかかせないのが打ち豆で、良く考えられた食文化だと昔の人達は本当にエライです。今度はあけび干しを食べたい。もうしばらく乾物・塩漬け・三味な日々は続きます。来シーズン置賜の乾物・塩漬けにトライしたいという方がいらしたら御予約下さい!!

▼来週の手定(2/18発)

人参、じゃがいも、大根、ニラ、長ねぎ、ほうれん草、伊予柑

▼再来週の手定(2/25発)

人参、玉ねぎ、ほうれん草、レタス、茎立菜、さつまいも、伊予柑

それではまた来週。