

畑からのメッセージ

新魚組通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (2月18日)

# 今日の別注品

ひなまつりには……  
 手づくりのお赤飯と  
 希望の方にはレシポお付けします。

置賜郷土料理  
 祝事にはかかせない冷やし汁はレいかい?  
 茎立菜の

こゆきもち米 (除草剤1回のみ使用)  
 1kg 650円

白朮もち米 (無農薬栽培音・冷たくならぬ固まらない!!)  
 1kg 850円 300g 300円

大納言小豆 (無農薬栽培音・大粒です!)  
 300g 450円

茎立菜 (熱湯をかけてからしお汁で漬けてお召しあがれ)  
 1束 140円

老若男女に好評です!

品目	量目	価格状況
新野裕子さんの人参	500g	無
高野尾典樹さんのじゃがいも	500g	無
飛田芳男さんの長ねぎ	1束	低
大野寛市郎さんのニラ	1束	無
高橋弘道さんの茎立菜	1束	無
丹野庄吉さんのほうれん草	1束	低
黒崎有機栽培研究会の大根	1本	低
月山パイロ小豆の赤かぶ漬け	1袋	無
井上誠さんの伊予柑	3ヶ	低

今日の畑情報

どんよりくもり空の置賜。日がささないとやはり寒い!!  
 それでも雪が少なく外をサンダルで歩いてしまうこの状況。  
 生活はしやすいけれど不安がつります。  
 先日テラウア(はとう)の生産者の佐藤さん一氏が「これで雪も終わりか。」と  
 つぶやくと、家の父が「いや、彼岸と種まき(お米の)頃か危ねえな。」  
 すると360°お天道様にしたら一番それがあつたねえな。すでにその頃ふどう畑はビールがかけられ  
 雪で倒壊してしまうおそれがあるわけですよ。ついでに父親は昨年同様今年も冷夏になるのではと  
 心配しています。どうか今年はおたやかな、いつもの気候となりますように。  
 ひと昔と比べたら、天然由来のいい資材が沢山できて無農薬・減農薬は取りくみやすくなったとは思いますが、  
 「ん」といってもお天道様の顔色したい。本当にいいものを届けるにはお天道様の力が不可欠。  
 ある意味においては、年々難しくなってるかもしれない。お天道様に味方してもらうことを願うよりも、味方してもらえないように

あんず漬け (以外にも男性陣に好評です。甘み控えめなのが良いみたい。)  
 300g 750円

梅干し (巻き寿司のりまきにも……  
 塩がなじんでますおしくなってます。)  
 300g 500円

▼来週の手定(2/25迄)

人参、玉ねぎ、ほうれん草、大根、茎立菜、さつまいも、蕪たけ 他

▼再来週の手定(3/4迄)

じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、茎立菜、かぶ、とうもろこし缶 他