

畑からのメッセージ

新鮮野菜組直信 FROM おきたま

◆今日の野菜情報 (3月25日)

品目	数量	価格状況
溝田秋夫さんの玉ねぎ	500g	無
金井正さんのじゃがいも	500g	低
天恵グループキャベツ	1ヶ	低
二宮森一さんの茎立菜	1束	無
青木茂さんのほうれん草	1束	無
小野寺さんのかぶ	1束	無
大野寛市郎さんニラ	1束	無
古山泰彦さんのたまご	1袋	無
井上誠さんのテコポン	1袋	低

《今回の別注品》

りんご 130円/1個  
 減農薬りんご 3900円/1%30本  
 無添加、生のおいしい味

純米吟醸酒  
 耕心 1700円/120ml  
 火入れをしていません  
 17~18度 このあまじり味の味

大納言小豆 300g/450円  
 目も貝も様な貝甲田産の  
 の小豆 甘く煮ると小豆茶、  
 寒天草をくし入れると小豆寒天、小豆餅を  
 多量につくると冷凍にあけはいつでもOK。  
 小豆茶

小林清子の有精卵 400円/10個

春らしい卵黄は白かたで、卵黄味と白味の分り加減で、  
 流しは冬寒天に石臼、しりしり、塩で味つけた後に瞬間差で  
 いれする。生臭みはなご点、こつたない様に仕上がります。  
 卵の黄白のふんわり、卵の黄色、白色、しりしりの色の墨絵の  
 様、微妙に入り混じります。お義母さんのレシピでした。  
 エッセイが面白いという会員さんも。

《今日あつた野菜まつり二品》

・たまごほうれん草のおひたし

別注にゆでたおひたし  
 ほうれん草は少し短く切り、かつおだし、  
 大根おろし、長いものをゆで  
 かけ、色とりどり

・茎立菜の一度漬

茎立菜を3cmぐらいに切り、サリにあげ、熱湯を2~3回にわた  
 りせらからかす。冷たいお湯にサリ、蒸し入れして冷蔵庫に入れ  
 て1晩おき、ツンとからみかある。味のしめつけ。

◆今日の畑情報

お彼岸の入り・中日・お彼岸と一重の春の彼岸の行事も過ぎ、おと一息。  
 毎朝、仏壇の御先祖様にとんちあかすやあ、供えはうかと考えていたが数年あに  
 亡くなった義母の事思い出した。料理の上で、味、盛り付け、野菜の切り方、長さ、色々と  
 教えていた。お彼岸。やはり彼岸は岸のかたへ行く水の人を思うのであす。昔は3月の後半  
 とはいえ積雪が多く、墓石も見えないので中日のお墓参りとはなかつたそう。お彼岸春近  
 お彼岸の地で、流通も悪く、ハウス栽培もなかつた時代。毎朝、1週間、野菜類のみでおかす  
 をつくるのは大変だったにちがいない。春、夏、秋と野菜、山菜、マサセと干し、塩漬にし、  
 秋の終わりに上にはいす(雪の降る頃までは大変です)、貯え、冬を越し、竹かしくなる春をおかす  
 かに、ひと手間かけた料理、だんご、お餅も食し、お彼岸がかわるとさあ、仕事だ!! と気持ち  
 切り替えて、お彼岸、団子、野菜料理の数々、食文化の伝承もお彼岸行事の1つ1つに込められていたの  
 かもしれません。

▼来週の子定(4/10)

人参、じゃがいも、レタス、ブロッコリー、茎立、長ねぎ、小松菜、きゅうフルーツ、ひんげ、等 (4) 3月15日生まれ、恒平の

▼再来週の子定(4/18)

人参、おろし、あさつき、大根、えのき、水菜、他、弟は周平と名付けられた。