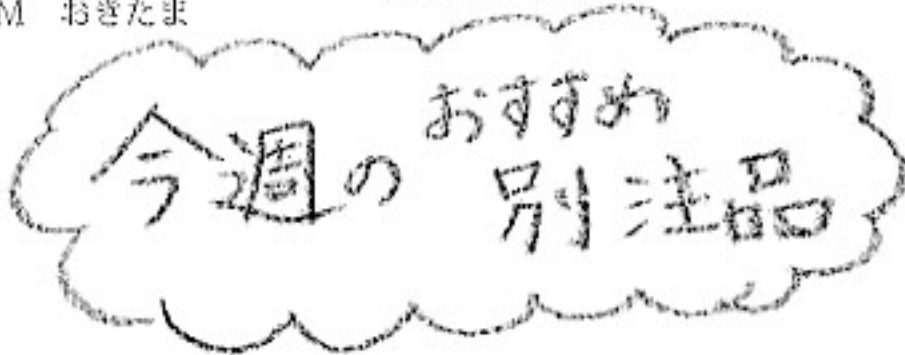


畑からのメッセージ

新産組通信 FROM おきたま

今日の野菜情報 (10月28日)

品目	数量	状態
ルーツファームの人参	500g	無
ルーツファームの玉ねぎ	500g	無
寺島一朗の太根	1本	無
長谷川英一の菊	1袋	無
吉田秋男の春菊	1束	無
渡部基司のレタス	1ヶ	低
渡部レダのほうれん草	1束	無
武田佳子 } 渡部隆夫 } 里いも	1袋	無
和田憲夫の長ねぎ	1束	無



置賜の干物料理はいかがですか?

茎立干し 100g 350円

うす皮丸なす干し 100g 350円

煮物にかけない、無農薬栽培秘伝豆づくりにます。

打ち豆 100g 250円

【もどし方】、【食べ方】

鍋に水を入れて、さっと洗った茎立干し、なす干しを入れ、やわらかくなるまでゆでるだけ。2-3回ゆでると良いです。特に茎立菜は元の部分がやわらかくなるまでゆでましょう。できあがったら2-3cmに切って、油あげ、かまぼこ、人参 etc と煮ればはらばらい打ち豆も加えて煮かたしにしてみてください。なす干しは油あげや印巻、うち豆、油を入れてしょう油で煮てください。置賜の郷土料理を自宅でお楽しみ下さい。

今日の畑情報

遠くの山が雪化粧。昨日、今日とずいぶん寒いですね。

今までがあたたかかっただけに、この寒さがこたえます。

でもこの寒さにあたって、ほうれん草などはぐんぐんとおいしくなっています。

さて、畑情報からは少しはすれませんが、週末母が所属するボランティア団体が主催するパネルディスカッションでコーディネーターをすることになりました。お題は「生きかゝを求めて～新お宝は人に聞く」 都会から高島に

移住されてきたいわゆる「Iターン」の方々と、高島の魅力だったり、Iターンの苦労だったり、それぞれ生きかゝについてお話を聞きます。職歴も、高島在住歴も違う方達のお話はかなり楽しそう。先週だったか、打ち合せがあったのですが、暮らしていると見えなくなってくることには、と気づかされて、ここでの暮らしをもっと楽しもうと思えて、コーディネーターという役割はちょっと憂うつですが、この出会いには感謝だけなめ。

ある方は高島に来た当初、よく「たびの人」と言われたそうです。その言葉自体は疎外感を感じさせますが、

▼来週の子定(1/4箱)

じゃがいも、玉ねぎ、白菜、ほうれん草、青菜、ブロッコリー、かぼちゃ、かぶ、他

▼野菜園の子定(1/4箱)

じゃがいも、人参、ごぼう、長ねぎ、カリフラワー、小松菜、レタス、柿、他

時々旅人の感覚で冷える場所を感じて見ることとても有意義だと思う訳です。ではまた来週。