

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 (9月22日)

品目	量目	農薬状況
自社農場。じゃがいも	500g	無
伊藤邦彦さんの玉ねぎ	1袋	低
堀田信宏さんのさつまいも	1袋	無
有坂泰志さんのレタス	1ヶ	低
深田友章さんの小松菜	1袋	無
近野久美子さんのなす	1袋	無
小林和香子さんの枝豆	1袋	無
渡部いげさんのピーマン	1袋	無
高橋弘道さんのミニトマト	1袋	低
大石ひろ子さんのわらび漬	1袋	天然

今週のおすすめ別注品

菊 (農薬・化学肥料不使用)

この菊も四季のうつろいを感じさせてくれるものの一つですね。そのままさっとゆでて、

くるみめえやおひたしに、ほうれん草やホバツのおひたしに混ぜて食べるのもおすすめです。

秋ですね。

たんぼん葉 } 150g (農薬・化学肥料不使用)

つくた煮を手づくりしてみたいかたは、白いご飯がすすみます。

かめびししょう油

900ml

900円

喜界島のきび砂糖

1kg

480円

◆今日の畑情報 わらび漬

頭と元を外してお召し上がり下さい

稲刈りに秋の収穫、そして台風、まさに嵐のごとく一週間で過ぎていきました。

今までサラサラのところ、今度は大雨、置賜の中でも、下流の地域では

田んぼにまで水があがったそうです。コシカリ等はだいぶたおれたところが出てきました。

我が家は白芋もちの収穫が終わっていたので、かなり気持ち良かったです。本当に終わって

いて良かった。稲刈り直前に田んぼに水があがるのはさげたい話ですが、これ位で終わる

のたから幸せな話ではないかと、置賜は本当に恵まれたところです。

さて、台風とともに我が家には立命館大学の女子学生が2人農業体験にやってきました。

ひげすら枝豆の袋づめをしてもらったのですが、連れてきた先生に言わせると、気づきを増やしたい

雨のため

ことでした。それにしても何を食べてもおいしい。おいしい。いたいたい。いつも何を食べているんだと気になりました。おいさを知るということ

◆来週の子定 (9/29発)

人参、玉ねぎ、大根、枝豆、ちんねん菜、水菜、菊、ミニかぼちゃ、他

◆再来週の子定 (10/6発)

人参、じゃがいも、ホバツ、ごぼう、小松菜、さつまいも、春菊、りんご、他