

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2日)

置賜の伝統野菜です。吉田さんは、県内の伝統野菜にこだわりの栽培を心がけています。よみかたのレシピにも掲載されています。

品目	量目	農産物産地
越川寿雄さんの人参	500g	有機
ルーツラムのじゃがいも	500g	低
小野寺孝一さんの白菜	1/2ヶ	低
北横田菅農さんの小松菜	1束	有機
堀田信宏さんのさつまいも	1包	無
山口久喜さんのちんげん菜	1束	低
吉田昭市さんの雪菜	1束	慣行
古山泰彦さんのなめこ	1袋	無
近野久美子さんの大根葉	1束	無
井土誠さんの伊予柑	1袋	低

今日のおすすめ別注品

大納言小豆 300g 450円
 和田憲夫さん、美紀子さん夫妻が農薬・化学肥料をいっさい使わずに育てた粒の大きい大人気の小豆です。もうしばらく寒い日は続きそう。お汁粉や寒天粉を加えて和のSweet。小豆粥もおいでね。

納豆 100g 180円
 粒の大きい豆のおいしい納豆です。こちらの豆は渡部利七さんが農薬・化学肥料をいっさい使用せずに育てています。

もち粉 200g 280円
 簡単もちもちお団子。きな粉をまぶしておいしく召し上がってください。

◆今日の畑情報

昨夜ほとんど雪が降らなかったため、今朝は少し落ちついた朝です。それにしても先週から本当によく雪が降りました。屋根から落ちた雪で家がうすれそうだし、道路の両脇の雪の山。迷路にでも入り込んだような気分。ただ、道路脇が田畑な分世の中救われているなあ。これが都会だったら、本当に大変なことになってますね。山形県、10年に1度の大雪だそうです。さてこの一週間、結局恒平が風邪で(インフルエンザかおそれました)おと休み。私もうつり、家にずっととじこもっていました。こうなると便利なのが干物です。家中の干物をもととしては煮物に。あとは大根・白菜・長ねぎ生活。けっこう豊かに暮らせます。くきたら少し食べきってしまったので、今年の春は多めに作るかとひそかに決意。とけない雪はないけれど、こちらの春はまだまだめようです。うす高つもた雪の下に、春のくきたらか

- ◆来週の手配(2/9日)
- 人参、玉ねぎ、キャベツ、水菜、ほうれん草、小松菜、舞たけ、赤かぶ、青かぶ
- ◆再来週の手配(2/16日)
- 玉ねぎ、じゃがいも、レタス、小松菜、ほうれん草、ブロッコリー、長ねぎ、他

あるんだよね。