



信州四賀 たべくら農園だより

有機栽培、無農薬?? vol.2

有機 (=オーガニック) 野菜とは、農薬や化学肥料を使わずに育てた野菜のことを言います。なので、たべくら農園の野菜は「有機栽培」ではあるのですが、日本には有機 JAS 認証制度というものがあってその認証を受けなければ「有機」という表記をしてはいけないことになっています。これは消費者がより安心して買い求められるようにと、2001年に農林水産省が定めた制度で、生産者には詳細な生産記録書類の提出と毎年の検査が義務付けられています。

一見、良い制度のように思われますがこれがなかなか厄介で、年間ウン十数万円の登録費用と検査員全員の宿泊費やら交通費なども農家が負担するなど、非常にお金のかかる制度なのです。加えて、農薬はNGのはずなのに一部農薬は使用が認められており、本当の意味での有機ではないのが現状です。

そんな制度に多額のお金を払って野菜の価格を上乗せするくらいなら、美味しい野菜をお手ごろ価格で皆様に届けたい! もっとたくさん食べて欲しい!

と思い、当農園では有機 JAS 認証はとっていません。

その代わりに「特別栽培農産物」という農水省の定めるガイドラインにのっとって農薬と化学肥料の使用量を表記する方法で、有機栽培である旨を表示しています。

たべくら農園のオレンジ色のシールは、そのため
【続く】

◎ 今週の一枚 ◎



ずらっと、ししとう

● 今週のお届け内容 ●

【S・M 共通】

- きゅうり : シンプルに塩和えや、味噌を添えて丸かじり
- ナス : 蒸しナスや味噌炒めに。虫食いあるため増量中
- 大玉トマト : 生でも加熱しても味がしっかりあってとっても美味
猛暑のため少々難ありなので増量してます
- トウモロコシ : お店でも大人気! 即完売のあま〜いモロコシです
- 甘長 : 丸焼きにして焦げ目が少しいたら醤油でどうぞ
- 空芯菜 : 中が空洞の空芯菜は炒めるとシャキシャキ
- モロッコインゲン : ヘタだけ落とせば筋取りいらずの柔らかインゲン

【Mのみ】

- ズッキーニ : 淡白なのでどんな料理にも。油と相性バツグン!
- モロヘイヤ : 軽く茹でて刻んで、納豆と一緒にネバネバ丼に
- 葉付きにんじん : 軸は硬いので取って、葉はかき揚げや炒め物にも
- ミニトマト : トマトベストシーズン到来。甘くなってきました

◀味噌マヨ モロッキウ>

材料 : きゅうり・モロッコインゲン・味噌&マヨネーズ 各適量

作り方 : きゅうりは皮を数本ひき、5mm程度の輪切りに、モロッコは2~3分茹でて1.5cm程度に切る。お好みの量の味噌とマヨネーズを1:1の割合で混ぜて和えたら出来上がり。モロッコインゲンの甘さと味噌マヨのこったり味がよく合います。お好みでトマトをのせれば、彩りも◎。

