



たべくら農園だより



『春の災難』

大変ご無沙汰しておりますが皆様お元気でいらっしゃいますか。昨年は突然の宅配休止に本当にご迷惑、ご心配をおかけいたしました。無事に1月末に男の子を出産し、男児2人、毎日わいわい賑やかです。

さて今シーズンも宅配セット再開の運びとなりました。まずはSセットから。計画では5月の連休明けから再開予定でしたが、暖かな3月から一転、寒い春となり野菜の生育が遅れています。そして4月末には遅霜が、5月連休明けにも氷点下となり、かなりの作物がダメージを受けてしまい今年の春は大波乱。せっかく芽を出したジャガイモが凍り、植えたトウモロコシも枯死、このままでは春だけでなく夏野菜もピンチ！お客様に再開日をお伝えしたものの、本当に宅配セットを始められるのかすら心配な日々でしたが、なんとか今日を迎えることができました。

心配も尽きませんが、今年も使いやすい定番野菜を中心に、食べて元気になれるお野菜をお届けしたいと思います。今シーズンも頑張りますので、どうぞよろしく願いいたします



6kg 背負って作業中
筋トレ状態です

今回のお届け内容

2019. 5. 13 - 5. 26

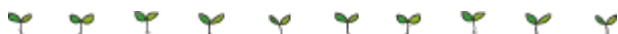
※見た目難あり等のB級品が入る場合は
出来る限り増量サービスしてお届けしています



- 大根 : 四賀の土の特性上、辛みが強くなるので、生の場合は皮をむいて下さい
- カブ : 大根やカブは、葉に栄養を取られないよう、実と切り離して保存下さい
- 葉玉ねぎ : 玉部分は生でスライスサラダ、緑の葉は刻んで甘味噌炒めがおすすめ
- 小松菜 : 小さめですが旨みあり。2袋分入ってます
- チンゲン菜 : 寒さに当たったため、見た目が若干悪くごめんなさい。味は◎です
- サニーレタス : 穫れたての美味しさ。葉を外し、洗ってよく振り水気を切ってお使い下さい
- ラディッシュ : スライスしてサラダの彩りに、甘酢漬けで箸休めにしても



※春のセットは葉物が多いため、使いきれない場合はゆでて下処理し、ラップにくるんで冷凍することもできます。解凍はレンジか自然解凍で。多少冷凍前より柔らかくなります。冷蔵保存の際は袋のまま冷蔵庫に立てて入れると、曲がりくく長持ちします。



カブの旬は春と秋。秋のカブも甘くて美味しいですが、春のカブはとってもみずみずしい甘さが特徴なので、ぜひ生で味わってみて下さい。スライスしたりくし切りにして、甘酢漬けや塩もみするのがオススメです。



農園からのお知らせ

※大切なお知らせもございますので、この欄は
毎回ご一読下さいますようお願いいたします。

昨シーズンの未清算分のあるお客様は、5月分と一緒に請求となります。5月最終配送便に同封の請求書・納品書・領収書等をご確認下さいますようお願いいたします。