



たべくら農園だより



『本格始動』

今週からMセットも発送再開です。昨シーズンは突然の宅配終了に、皆様には大変ご迷惑をおかけいたしました。申し訳ございません。おかげさまで無事に出産し、男児2人で毎日にぎやかに過ごしています。

さて、この春の寒の戻りの影響を受けて生育が遅れていた、茎ブロッコリーの収穫も始まり、ようやくMセットに入れる品目が揃いました。毎年セット販売をお休みしている3~4月は、日に日に暖かくなり春の訪れを感じる半面、野菜は種まきから収穫まである程度の期間が必要なため、一番収穫物が少なくなる時期です。ハウスの小松菜等は厳冬期も収穫を続けますが、露地では3月下旬から菜花の収穫が始まり、続いてGW頃にはサニーレタス。そして5月に入ると急速に色々な野菜が穫れ始め、上旬に葉玉ねぎ、中旬に葉物色々、下旬にスナップエンドウや茎ブロッコリーと続きます。今年は全体的に2週間ほど遅れていますが、これからどんどんと増えていく収穫物の勢いに追い越されぬよう、私達も全力疾走です!



我が家の息子たち

今回のお届け内容

2019.6.3 - 6.16

※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

SM
共通

- カブ : 玉は甘く柔らか。葉っぱは炒め物や菜飯、お味噌汁等に入れて使えます
- 大根 : 四賀の土の特性で辛みが出やすいため、苦手なら生の時は皮をむいて下さい
- 小松菜 : 大きめですが茎もシャキシャキ柔らか
- 水菜 : 生育が進み生だと硬めなので、おひたしなど、火を入れて使ってください
- 葉ねぎ : 刻んで麺類や冷奴などのお薬味に、炒め物に入れても
- チンゲン菜 : 肉厚なので炒め煮も◎
- 茎ブロッコリー : 茎がこりこり美味しいブロッコリー。ゆでてブロッコリー同様お使い下さい
- 玉レタス : 甘みが自慢の玉レタス。オイスターソース炒めも美味しいです

M
のみ

- サニーレタス : 洗ってよく水気を切ってお使いください
 - 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
 - 新玉ねぎ : 若穫り玉ねぎ。芯も食べられますが、硬い場合は取り除いて使ってください
- ※大根・葉ねぎ・小松菜 増量

野菜料理の
豆知識

茎ブロッコリーはタイ料理でおなじみのコリコリ触感の葉野菜「カイラン菜」と皆さんおなじみ「ブロッコリー」の掛け合わせの野菜です。食感が美味しいのでゆでる他、炒め物や天ぷらにしても美味しくいただけます。



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。