



# たべくら農園だより



蒸し蒸しとした梅雨らしい日が続いています。ズッキーニ続き、インゲンやきゅうりといった夏野菜も続々と収穫が始まっています。たべくら野菜の中で一番人気といっても過言でないトウモロコシも今月中頃には収穫が始まる予定です。他の野菜より甘みの強いトウモロコシは様々な動物に狙われるため、電気柵で囲いネットで覆わなければまず収穫すらできません。また虫もつきやすく本当に栽培が大変な作物。それでも宅配セットをご購入くださっているお客様に喜んでいただきたくて、毎年作っています。

大玉トマトもまもなく収穫が始まり、今週末が最後の春野菜セット、いよいよ夏野菜本番となります。春のセットは葉物が多くボリューム満点で使い切るのに苦労されることもあったかもしれません。一方、夏野菜はコンパクトで使いやすいものが多いので、夏野菜の時期だけ隔週でなく毎週発送に、SでなくMセットにしたい等のご変更も大歓迎です。またその日の収穫量に余裕があった場合のみですが、トウモロコシやトマト等を通常のセットに追加増量することもできます。詳しくは下記をご覧ください。ご注文お待ちしております！



この時期ズッキーニは1日150本も穫れます

## 今回のお届け内容

2019.7.1 - 7.14

※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



- カブ : 虫の多い季節となり、状態の悪い葉は切り落としてます、ごめんなさい
- 大根(短径) : 四賀の土の特性で辛みが出やすいため、苦手な方は火を通して使って下さい
- 人参 : 味の濃い人参です
- 小松菜 : シャキシャキ美味しい万能野菜
- 葉ねぎ : 刻んで麺類や冷奴などのお薬味に、味噌汁、炒め物に入れても
- キャベツ : 火を通すととっても甘いキャベツです
- ズッキーニ : 油多めで白い部分が透き通るまで蒸し焼きでよく炒めると美味しい
- モロッコインゲン : スジなし平さや。煮込み料理や炒め物、ゆでてゴマ和え、素揚げも美味



- きゅうり : 甘みがあってちゃんときゅうりの味のするきゅうりです
  - 玉ねぎ : みずみずしいので生食も◎。乾燥処理がまだのため、長期保存は出来ません
  - レタス : バリバリした食感のロメイン系レタス。シーザーサラダや炒めても美味
  - 茎ブロッコリ : 茎がごりごり美味しいブロッコリ。ゆでてブロッコリ同様お使い下さい
- ※キャベツ大きめ、小松菜増量

## 農園からのお知らせ



※ トウモロコシのみ、またはトウモロコシと  
その他野菜を詰合せにしてギフト発送も承ります。  
お中元にもぴったり。詳しくはお問合せ下さい。

夏野菜シーズンの野菜セットには、トウモロコシ収穫期にS2~3本・M3~4本、その他下記の野菜は収穫終了まではほぼ毎回入りますが、ご希望で追加も可能です。お客様のセット発送日2日前までにメール又はお電話でご予約下さい。当日の収穫量に余裕があった場合にお申込み順で承ります。また、野菜により収穫開始・終了時期が異なりますのでご注意下さい。ご注文の際は、①80サイズ箱に入る分だけで調整する(総量5kg以内)、②追加送料がかかっても構わない(100サイズ箱で+160~220円程度)、のどちらかをお選び下さい。

- ・トウモロコシ1本 120~150円(贈答用は秀品、家庭用は少々難あり品も含む、収穫開始~8月上旬)ノ
- ・きゅうり1袋3本 150円(~9月末)ノ
- ・なす1袋3本 150円(~10月中)ノ
- ・ミニトマト1袋 200円(~10月下)ノ
- ・大玉トマト1kg750円 一部キズ有650円(3kg以上各50円引、~8月中)、1袋400g 300円(2~4玉、~10月上)

たべくら農園 古家豊和・節子 〒399-7411長野県松本市中川1861 TEL/FAX 0263-87-4560  
tabekura.nouen@gmail.com <http://tabekura.com/> Facebook・Instagramもやっています

- 全ての作物において農薬・化学肥料を一切使用せず、有機農法で栽培しています
- おたよりバックナンバーはこちらからご覧いただけます → <http://tabekura.com/backnumber/>