



# たべくら農園だより



今年の秋は暖かく、ここ松本市でもつい先日までは日中30℃近くまで気温が上がる日が続いていました。野菜は夏と秋の切り替え時期となり、セットの中身も夏野菜と秋野菜が入り混じっています。

実は今年、秋冬分の大根が全滅しました。原因はダイコンサルハムシという直径3ミリほどの黒い虫による食害です。体は小さいけれど大食漢で、発芽したての大根の芽を全て食い尽くされてしまいました。こんなことは初めてで大ショック、今シーズンは大根無しの野菜セットとなってしまう、お客様にも申し訳ない限りです。他にも掘り上げたジャガイモの3分の1以上が虫喰いで使えない状態だったり、長梅雨の影響が特定の虫の発生が多く、苦労させられています。ちょっとした天候の差で吉と出るか凶と出るか、自然相手の農業はそこが難しい所です。失敗を教訓に、いかにその土地に合った栽培方法を見出すか。その過程は自然と共存している実感があり、農業の一番の面白さとも思います。そんな悠長なことを言っているのも多品目栽培ならではの、調子の良い野菜もあるのが救いです。これから新しい秋野菜がどんどん収穫時期を迎えます。秋の味覚、美味しく召し上がって下さいね。



細かい目の網で覆い虫から葉物を守ります

## 今回のお届け内容

2019.10.7 - 10.20

※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



- 小松菜 : シャキシャキ美味しい万能野菜
- 葉大根 : 大根とは別の、葉っぱを食べるための葉大根品種です。食べ方は下記へ
- カブ : 葉っぱは炒め物等に、玉は浅漬けや煮物等に。秋のカブは甘みがあります
- ピーマン : 緑のピーマンまたは完熟の赤ピーマンが入ります。赤は甘酸っぱい味
- なす : 強風や乾燥で傷があるものも。気になる方は部分的に皮をむいて下さい
- トマト : ミニトマトまたは大玉トマトが入っています。寒さで甘みが増しています
- ズッキーニ : トマト煮込みや衣を漬けてフライに、油やチーズとも好相性
- じゃがいも : キタアカリ種。ホクホク系なのでコロケ、芋サラダ、お味噌汁にも



- オクラ : ゆでて細かく刻んで粘りを出し、鰹節 & 醤油を混ぜてご飯や麺にのせても
  - カボチャ : 良い色に熟成しています。カボチャサラダやソテーもオススメ
  - 玉ねぎ : 火を入れるととっても甘い。もちろん生でもOKです
- ※なす・トマト増量



普通の大根の葉は毛があるものも多く、食味が悪いこともありますが、葉大根は葉を食べるために作られた品種なので、美味しくいただけます。赤い色味を生かし、軽くゆがいておひたし・ゴマ和え・ナムルに。細かく刻んで炒め物に。鰹節やきざみ揚げを加えて炒めたり、桜えび等加えて甘辛味付けでふりかけに。お味噌汁に入れても。



## 農園からのお知らせ