



たべくら農園だより



冷え込みが厳しくなってきました。農園のある旧四賀村は、朝方は氷点下まで下がり、霜が降りるようになりました。この時期は野菜を霜から守るため、不織布の薄いお布団を一枚掛けています。それでも葉が少し黄みがかってしまうほどの冷え込みですが、自分自身が凍らないために糖を蓄えた葉物野菜は、甘みや旨みがギュッと詰まり、一年で一番美味しくなる季節です。

さて、大変残念なお知らせですが、今年の宅配セットは年内いっぱい発送終了させていただきます。例年、厳冬期の12月半ば以降は、貯蔵した根菜類とハウス栽培の葉物野菜をお届けするのですが、今年は貯蔵野菜が軒並み不作で年明け分が不足しています。以前お伝えしたように大根が虫害で全滅、白菜も同じ虫に食い荒らされ、人参は長雨による雑草繁茂と鹿の食害で大きく育たず、ジャガイモは掘って見たら半数が虫喰いで使えず、玉ねぎは長梅雨の中の収穫で傷みが早く…。原因は不運な自然条件が重なったためではありますが、対処が早ければ、栽培管理に時間を掛けられれば挽回できたことも多く、悔やまれます。いつもお野菜を楽しみにしてくださっているお客様には本当に申し訳ない気持ちで一杯ですが、来シーズンは再び夫婦2人体制に戻って、余裕をもって畑に取り組める予定ですので、どうかご容赦いただければと思います。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



薄い布一枚でも
あるとないとでは
大違いなんです

今回のお届け内容

2019.11.18 - 12.1

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



- カブ : 秋のカブは甘みがあります
- キャベツ : 大きめもしくは小2個入り。たっぷり使って下さい
- 長ねぎ : 火を入れると甘みが出ます
- さつまいも : 低温乾燥に弱いため、冷蔵庫は避け、10℃以上の場所で保存してください
- 水菜 : 湯がいてナムルやおひたし、お鍋に入れても
- 小松菜 : 使いやすいシャキシャキ食感の万能野菜
- ラディッシュ : スライスして塩少々、砂糖と酢1:1で甘酢漬けに。サラダに混ぜて彩りに



- チンゲン菜 : 肉厚なので炒め煮、クリーム煮などにも
 - じゃがいも : ホクホク系のきたあかり品種
 - レタス : ぱりぱり食感のロメインレタス。サラダの他、レタス炒めも美味しいです
- ※キャベツ・さつまいも 増量



おかずにも、おやつにもなる簡単サツマイモ料理。薄めの乱切りにしたサツマイモを多めの油で炒め、全体的に油がなじんだら蓋をして中弱火で5~10分くらい火が通るまで蒸し焼きし、お好みで塩こしょうして出来上がり。最初に表面に焦げ目がつくまで焼いてから蒸し焼きにすれば、カリッとして大学芋風にもなります。



農園からのお知らせ

今年は冬野菜の不作により、今シーズンの野菜セットは12月28日(土)発送分をもちまして終了とし、年明けの発送はございません。2ヶ月毎支払いの方は、12月最終回に10~12月分まとめて精算いたします。

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/>