



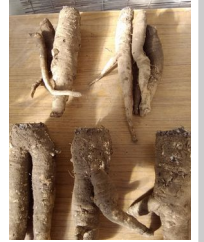
たべくら農園だより



いよいよ今シーズン最後のおたより更新となりました。今年も本当にありがとうございました！昨年は私の妊娠経過の関係で急きょ12月半ばで宅配終了となり、今シーズンこそはと2月まで続ける気満々でいたのですが、冬の主要野菜が思いもよらぬ不作のため年内で終了となってしまいました。本当にごめんなさい。

たべくら農園は開園して丸6年となりました。まだまだ経験や技術不足でこんな事態になるのかと思いつつも、周りの農家さんに聞いても、やはり近年農業がやりにくくなっていると感じている人が多いようです。長雨・豪雨・日照りなどの極端な気象現象が増え、全体的に気温が上がり、温暖化をひしひしと感じます。いつもなら今頃は居ないはずの青虫が、今も畑で葉物を食べて生き延びています。

有機農業だけが温暖化の影響を受けている訳ではなく、農薬を使う慣行栽培も同じで、漁業や畜産業にも影響は出ています。今は溢れる食べ物も、いつか食べられなくなるかも…。それでもこれからも野菜を作り続けたいし、届けたい。農家としてできるのは、すぐには止まらぬ温暖化と向き合い、現状に合った栽培方法を見出すこと。地球で無理なく人が暮らせる持続可能な農業を目指し、試行錯誤しながらではありますが、これからも精一杯努力してまいります。皆様、これからもたべくら野菜を食べて応援よろしくお願ひいたします。1月末からは来春用の苗作りが始まります。皆様も来春までどうぞお元気で過ごし下さい。



いびつだけど
美味しい
大浦太ごぼう

今回のお届け内容

2019. 12. 16 - 12. 29

※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

SM
共通

- 長ねぎ : 秋冬の長ねぎは火を入れるととっても甘い
- 玉ねぎ : 粘土質の土で育った甘くて旨みの強い玉ねぎです
- にんじん : 獣害等で小さめにしか育ちませんでした、にんじんらしい味わいです
- ごぼう : 股に分かれているものも多いので、よく洗って土を落として下さい
- 小松菜 : 通年作ってる小松菜も寒締めで一番美味しい季節です
- キャベツ : 小ぶりになってきましたが、甘みのあるキャベツです
- かぼちゃ : 緑白皮のカボチャも熟成して甘みがのってきました

M
のみ

- カブ : 秋冬のカブは甘みあり。煮ると崩れやすい品種なので生食がおすすめです
 - じゃがいも : ホクホク系のきたあかり。熟成して旨みがのってます
 - ちぢみ菜 : 小松菜とタアサイの合いの子の柔らか葉物。小松菜同様、万能に使えます
- ※キャベツ・かぼちゃ 増量

お野菜
こぼなし
小話

すうっと長いごぼうからすると、いびつで短い大浦太ごぼう。千葉の伝統野菜で、繊維質が少なく柔らかです。太くなると中にすが入りますが、とても柔らか。煮込むと更に柔らかくなり、高級な京料理にも使われます。きんぴらごぼうもおすすめです。



農園からのお知らせ

来シーズンの野菜セットは、Sセットは5月中頃、Mセットは6月初め頃より再開予定です。日が近くなりましたら、メールまたはお葉書でお知らせいたします。

普段Mセットご利用でも初めだけSセットで欲しいという方は、3月末頃までにご連絡下さい。来シーズンは年2回払い方式も導入します。詳細は改めてご案内いたします。来シーズンもよろしくお願ひいたします。

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/>