



信州四賀 たべくら農園だより

長雨の影響

最近ようやくお日様が顔を出してくれる日が多くなりました。約20日間に渡って続いた雨降りも、どうにか終わったようでほっとしています。信州ではこの時期収穫期を迎えているブドウやリンゴ農家が長雨と台風の影響で大打撃を受けています。果樹農家は1年に1度しかない収穫期に被害を受けると、その年の収入が一気に消えてしまうので本当に大変です。多品目で育てている野菜農家はその点、収穫期が分散されているのでまだ良いのですが、たべくら農園でも今回の長雨の影響が出ています。

一番心配なのが大根です。秋冬用に毎年8月末に大量に大根の種を播くのですが、発芽後の9月頭に例年にならぬ異常な高温と強い日差しが続き、弱ってしまったところを虫に襲われました。数が激減してしまったので播き直しをしたかったのですが、長雨でどうにもならず、雨が止んだ時には大根を播くには時既に遅し。かろうじて少しは生き残っていますが、ちゃんと大きく育ってくれるかどうか…。秋冬の大根は甘みがあって美味しく個人的にも大好きな野菜なので、非常に残念です。今年はちょっとさびしいですが、大根はお届けできたとしても数回程度となりそうです。

それから小松菜やほうれん草などの葉物も、雨の間に播けなかったのが痛手です。秋は1日の遅れが1週間の遅れにつながるため、適期を逃さず種を播く必要があります。でもこちらは、保温資材を掛けるなどしてなんとか挽回し、秋冬通して途切れることなくお届けできるよう最善に努めます。早く大きくなあれ！

夫婦2人とも長野で農業研修をしてきてはいますが、同じ長野でも場所が違えば土質も気候も違い、同じやり方でうまくいくとは限りません。ましてや毎年気象条件も異なるため、農業は本当に難しいものです。でも美味しい野菜を届けたいという思いは変わらず、皆様に楽しんでいただけるようこれからも試行錯誤しながら頑張っておりますので、引き続き応援よろしく願いいたします。

追伸：今年は白菜が今のところ順調です。お楽しみに♪

◎今週の一枚◎



まだまだ穫れますズッキーニ

●●● 今回のお届け内容 ●●●

※見た目難あり等のB級品が入る場合は増量してお届けしています

【S・M共通】

- 黄玉ねぎ : 火を入れるととーっても甘い自慢の玉ねぎです
- じゃがいも : 皮が赤くて中は黄色。ホクホク系のアンデスレッド種
- 春菊 : 生でも食べられる、柔らかくてえぐみの少ない春菊で
- ピーマン : ちょっと肉厚で旨みのあるピーマン。隠れた人気者です
- ズッキーニ : 薄い輪切りにして塩コショウ炒めや、浅漬けも美味
- 小カブ : 今年も収穫開始！葉は状態が悪いのでカットしてます
- レタス : 緑のグリーンリーフまたは赤いサニーレタスが入ってます
- モロッコインゲン : 3分ゆでてゴマ和え等、炒め物や味噌汁にもGOOD

【Mのみ】

- 八角オクラ : 甘みがある柔らか八角形オクラ。今年はそろそろ終了です
- ラディッシュ : 生食用の野菜です。美しい赤色がサラダの彩りに
- ブロッコリー : 茎ブロッコリーの頭部分(茎短め)の詰め合わせです
- 大玉トマト又はミニトマト : 今月末で終了予定。最後の味を楽しんで

もっと食べ暮らかんたんレシピ <玉ねぎをより美味しく>

- どんな料理にも使いやすいくて便利な玉ねぎ。四賀の粘土質の畑でじっくり育った玉ねぎは、とっても甘くて私たちもお気に入りの野菜です。我が家では毎日食卓に登場しています。今回は玉ねぎをより美味しく食べるポイントをご紹介します。
- 生食 : スライスして生で食べるなら縦ではなく横向きに切ると、水にさらさなくても比較的辛味が抜けやすく、食べやすくなります。それを酢醤油に漬け、豆腐やサラダ・魚のムニエル等のトッピングにすると、料理が更に美味しくなります。
 - 炒め物 : 7ミリ程度のくし切りにし、シャキシャキ感を残すため炒め物の最後に加えて軽く火を通します。甘みがあって食感も良い絶妙な火の入れ方がポイントです。
 - 汁物 : 味噌汁であれば最後に加えて食感を残しても、クタクッと煮込んで◎。オニオンスープはスライスした玉ねぎを弱火でじっくりあめ色になるまで炒めましょう。

