



たべくら農園だより



先週は11月とは思えぬ暖かな1週間でした。前号のおたよりに書いた玉ねぎ植えは、この暖かさに後押しされ良くはかどり、無事におよそ1万5千本の苗を植え終わりました。これから玉ねぎは畑で極寒の冬を耐え抜き、来年6月に収穫期を迎えます。今年最後の大事な仕事が終わり、私たちも安心して冬を迎えられそうです。

たべくら農園は夫婦2人が基本形ですが、忙しい時期は半日だけお手伝いスタッフに入ってもらっています。隣村に住む木工作家「ささなき道具店」の福ちゃんはもう6年も手伝ってくれているベテランさん。それに加えて今年は松本市内でカフェ「ヤマベボッサ」を営む増田さんご夫妻、農園のご近所に住むグラフィックデザイナー「五加意匠」の文子さんも週末にお手伝いいただき、皆さん本業をお持ちながらも頑張って下さって、本当に頼もしい限りでした！また、玉ねぎ植えは援農(野菜をお礼に農作業を手伝ってもらうボランティア)の方も来てくれて、今年はいつになく農園が賑やかで楽しかったです。農業をしていると何日間も誰にも会わないで過ごすなんてこともざらで、行き詰ってしまうことも…。生態系だけじゃなく、人の多様性も大事だなと実感しました。皆様も農業にご興味ありましたら、いつか農園に援農にいらしてくださいね。 節子



ちげぎのように細い玉ねぎ苗も来春には丸々と太ります

今回のお届け内容

2020. 11. 23 - 12. 6

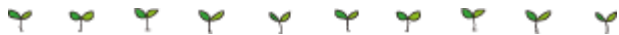
※訳あり品は出来る限り増量サービスでお届けしています
※水洗いして袋詰めすると傷みやすい葉物に関しては、土つきのままにしています。洗ってお使い下さい

SM
共通

- キャベツ : お好み焼きなどにたっぷりどうぞ。特大のものは1/2カットでお届けします
- カブ : 葉っぱや茎も柔らかく美味しいので、刻んで炒めたり、汁物に入れても
- 赤水菜 : 生でサラダやナムルに、お鍋に入れたり加熱しても紫色が残るので映えます
- 小松菜 : シャキシャキ美味しい万能野菜
- 大根 : 短め品種。みずみずしく、生でも煮ても炒めても美味しくいただけます
- にんじん : 生育遅れていましたが大きくなってきました。生でも美味しくいただけます
- ブロッコリー : 通常のブロッコリー、または、茎が長く食感の良い茎ブロッコリーが入ります

M
のみ

- カボチャ : 緑白皮のカボチャも熟成して食べ頃になりました
 - 玉ねぎ : 粘土質の土でじっくり育った甘く旨みのある玉ねぎです
 - 長ねぎ : 緑の葉部分も刻んで炒め、砂糖と味噌でさらに炒め、ねぎ味噌にして箸休めに
- ※MセットはSM共通品目の一部を増量してお届けしています

お野菜
こぼなし
小話

根菜の旨み凝縮！たっぷり食べれるオープン焼き。大根、人参、カブ、玉ねぎなどの根菜を一口サイズの乱切りにし、油少々、塩コショウで和え、耐熱皿に平たく並べます。220~250℃で20分~じっくり焼いて、お好みのかたさになるまで火が通ったら出来上がり。オープンにお任せなので、他の料理をしながら作れる便利な一品です。



農園からのお知らせ

年末年始の発送について

本年中は12月27日(日)着分をもって終了、翌年は1月6日(水)着分より発送再開いたします。

隔週お届けの方は年末年始をまたぐ週のみ3週間後のお届けとなります。お客様別の詳しい日程は今後のおたよりでご案内いたしますので、今しばらくお待ちください。

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
- 虫の混入や傷み腐り等には細心の注意を払い1点ずつ確認しておりますが、何か気になる点などございましたらご遠慮なくご連絡下さい
- おたよりバックナンバーはこちら → <http://tabekura.com/backnumber/>

お休みや追加注文等
LINE@からも承ります