

信州四賀 -しが-



たべくら農園だより



お日様が恋しい！お盆過ぎから晴れ間が少なく、夏とは思えぬ涼しさで、ナスやキュウリ、トマトなどの夏野菜の実のなりがとっても控えめです。太陽の力は偉大だなどつくづく思います。

最近の農業の世界はかなりハイテクです。種や農薬を撒くドローン、草取りAIロボット、土を使わぬ植物工場、気温や湿度などを自動で調整できるハウス…。日進月歩で今も技術は進化し続けています。どんどん人の手間が減り、効率よく沢山の農作物を生み出せるようになっていきます。ただ設備に莫大なお金が掛かるので、実際に使われているのはまだまだ一部ですが、食糧が安定生産できることは安心ではありますよね。

でもいくら技術が進歩しても、育てている相手は植物なので、光合成をするために光が必要です。太陽ほどの強い光エネルギーは他にはそうそうなく、欠かせない存在です。たべくら農園は、ハイテク農業とは全く無縁な世界にありますが、微生物たっぷりの土と、おいしい水と空気に恵まれて、今年はちょっと控えめな太陽ですが、元気な野菜が育っています。天候に左右されるアナログ農業ではありますが、その時々ならではの味わいを感じられるのは豊かで幸せなことだなぁと思います。少しずつ秋の野菜も始まってきました。季節の移ろいとともに、初秋の味、お楽しみいただけたら嬉しく思います。 節子



春秋が旬のレタス
お届け中
(農園主の豊和です)

今回のお届け内容

※訳あり品は出来る限り増量サービスしてます
※MセットはSM共通品目の一部を増量しています



- オクラ : 天ぷらに、湯がいて刻んでおひたしに、スープに入れても見た目よし！
- ナス : きゅっと引き締まった秋ナスで、煮びたしや揚げなすも。傷ありは増量中
- きゅうり : ちゃんと味のするきゅうり。乱切りで塩あえ、スティックにして味噌マヨも◎
傷あり・極端な曲がりなどの訳ありは1本増量の4本入りでお届けしています
- ズッキーニ : 生でスライスしてナムル、浅漬け、トマト煮・カレー、衣を付けてフライにも
- カボチャ : ねっとり系の栗かぼちゃ。カボチャサラダや天ぷら、ソテー、煮物などにも
- サニーレタス : ふわふわ柔らか、生食向け。焼肉や肉味噌を包んで食べるともりもり進みます
- モロッコインゲン : 平さやスジ無し。煮物の他、ひき肉と炒めたり、くたっとゆでて胡麻和えに。
どんなお料理でも、よく火を入れてくたっとさせた方が美味しい野菜です



- トマト : ミニまたは大玉。気温が下がり小玉多めですが、味はぎゅっと詰まっています
- 茎ブロッコリ : 普通のブロッコリ同様にお召し上がりください。収穫始めは茎が短めです
- 玉ねぎ : 粘土質の土でじっくり育った玉ねぎは火を入れるととっても甘い



秋のモロッコインゲン始まりました。夏は素揚げに塩！がイチオシでしたが、涼しくなってきたので煮込み料理も食べたい気分。お届けしている品種はくたっと煮えるのに煮崩れしにくいので、厚揚げや油揚げと一緒に、出汁・醤油・砂糖・みりん・酒など各ご家庭の味で和風の煮物に。他の夏野菜と一緒に洋風トマト煮込みもよく合います。



農園からのお知らせ

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は1点ずつ確認しておりますが、内部の傷みは外見ではわからない場合もございますので、お気付きの点が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/>



LINEでもお休み・変更連絡承ります