



みんなで育てた赤米で  
酒を仕込んでます

4月7日  
出麹

無法松酒造

習慣になっていたユースを2週も休み  
ました。野菜が少なくなり、苦労して  
います。今回お届けする野菜は、3月  
はじめに播種した「ほうれん草」「レ  
タス」やこの「とう立ちの時期」を  
遅く生き残った「春菊」「春キャ  
ベツ」そして、旬の「たけのこ」です。  
日曜の夜から、大雨が続いています。  
雨が上がったなら、野菜の収穫をしよ  
うと構えていたのですが、雨の止む様  
子がありません。仕方なく、  
昨日の夕方、大雨の中、  
真っ赤な合羽を着て、  
キャベツを収穫し、

ドロドロになりながらタケノコを掘りました。(さすがプロ?)

今週は休まないぞと根性込めて頑張りました。

ところで今、酒の仕込みをしています。「どぶろく」  
ではありません。昨年育てた赤米を、小倉の無法松酒造  
の協力を得て、正真正銘の清酒にしています。

自酒プロジェクトです。今日も仕込みに行きます。  
素人も仕込み作業に参加させてくれる無法松酒造の  
寛大さに感謝しています。出来上がりは、5月2日。

ホームページに、随時様子を報告していますので、  
ご覧下さい。出来上がった酒の販売も計画中!

まだまだ雨が降り続いています。



美味しいお酒にな～れ!

自酒づくり



麹、うまい!

自酒づくり



私のお酒!

自酒づくり

酒の仕込みに  
集まっています。  
皆さんです。  
楽しそうです!



夜まで、頑張ってます!

自酒づくり

<その3>

環境にいい「くらし」してますか

今回は休みます



生産者 野菜 無農薬 / 減農薬 以下の6品目  
のうみ キャベツ 無 / わけぎ 無 / 春菊 無 / たけのこ 無 /  
" ほうれんそう 無 / サラダセット 無 /



キャベツは、花が付き始めたものがあるかもしれませんが。花も美味しい!  
春菊、あと1週間くらいで花が咲きそうです。今期最後の春菊です。  
たけのこ。大雨の中、大急ぎで掘ったため、キズが入ってしまいました。  
でも、そのままお届けします。ドロドロの私の姿を思い浮かべてください。  
サラダセット / リーフレタス数種とハーブ(ディルとパセリ)のセットです。

今週の野菜と料理

キャベツ &  
サラダセット(リーフレタス+ハーブ)



美味しい春キャベツです。成育が遅れ、  
半ば諦めかけていたのですが、元気に育ちました。感謝!  
キャベツの栄養などは、何度か書きました。今回は、今一番美味しい  
食べ方を紹介します(そう思っている)。

サワークラウト風 熱々キャベツ

大きな鍋にたっぷりのお湯を沸かします。その中に、キャベツを1玉、  
そのまま入れて茹でます。(柔らかくなるまで)そして、煮上がったら、  
熱々のままザックリと切り、サラダセットに入れている「ディル」の葉と  
混ぜ、塩か好みのドレッシングで頂きます。そのままでも美味しいです。  
春一番の食べ方です。

お知らせ

下の畑にいます

農園&里と山の会



タケノコが出始めました。旬です。「タケノコ掘り」などの行事は  
企画しませんが、希望があれば、随時受け付けます。  
夏野菜の苗作り、畑の準備などの作業もあります。  
身体を動かし、健康な汗をかきませんか!ご連絡下さい。



キャベツの花  
もうすぐ咲きます