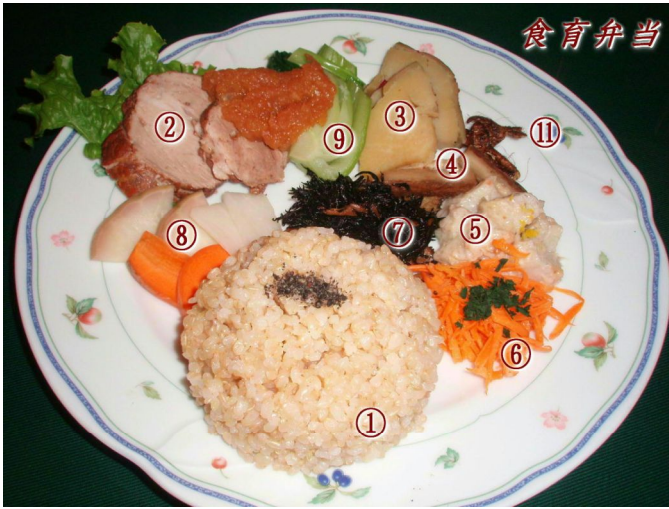




2007年 11月 第4週
 週間ニュース
 vol.174 2007.11.27 tue



〒807-0081 福岡県北九州市八幡西区小嶺3-16-8
 tel 093-612-2647 fax 093-612-2653
<http://nomi-farm.com> mail: nomi1@orange.ocn.ne.jp



24日(土)、農園の野菜を使っていたらいた黒崎のレストラン・パームスプリングス(山田さん)で、佐世保・大地といのちの会代表 吉田俊道さんの「食べて学ぶ」食育講演会がありました。パワフルな吉田さんの食育のお話は、大変内容が充実していました。そして、それ以上にパームスプリングスの山田さんの料理(食育弁当:写真参照)は素晴らしいかったです。すべて生産者が分かっている無農薬野菜で、「3分づき玄米ご飯」「耶馬溪黒豚の紅茶煮りんごソース」「さつま芋のうま煮」「ごぼうの梅干煮」「里芋のとも和え」「にんじんの梅酢サラダ」「ひじきと成長点の蒸らし炒め」「大根とにんじんの漬け物」「チンゲン菜の成長点」デザート「かぼちゃのパネイェット」など、美味しいだけでなく健康的な調理がされていました。「里芋の皮の揚げ物」には感動しました。野菜の皮や芯、根まで使いきる「食べ物さんありがとう」という真摯な姿勢は、生産者も学ばなければならないと思いました。パームスプリングスの皆さん、ありがとうございました。

パームスプリングスのホームページ <http://palmsprings1983.com/>



袖こしょう やまと育種野菜研究会
 名称: 農産物塩漬付類
 原材料: 青とうがらし・塩(福岡県産)
 内容量: 50cc 塩(沖縄県産99%-2)
 賞味期限: 別に記載
 保存方法: 冷蔵庫に保存 <http://nomi-farm.com>
 製造者: のうみ農園(能美俊夫)
 北九州市八幡西区小嶺3-16-8 TEL:093-612-2647

生産者	野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬 下の5品目です。
のうみ	大根菜 無 年中ねぎ 無 / 袖こしょう 無 /
しげずみ	ブロッコリー 減 / 大根 減 (双葉の時期に殺虫1回)

年中ねぎ・・・60年以上 我が家に伝わっている伝統的なネギです。種ではなく、株で増やします。刻んで薬味に、茹でてスタに、炒め物に、いろいろ使えます。

ご希望の方には、株を差し上げます。ご連絡ください。

袖こしょう・・・(上のラベル参照)農園で作る加工品のヒット商品です。

姉妹品に「ねり赤こしょう」があります。どちらともウガラシを塩(シママース)漬け、熟成したものを使います。「袖こしょう」は、完熟袖をさらに塩漬け熟成しているところが、の我が家の特徴です。刺身、うどん、そば、汁物の薬味としてだけでなく、肉料理、漬け物など、いろいろな料理にお使い下さい。ねり赤こしょうは次の機会に！

収穫祭も終わり、本格的な冬支度が始まります。今週末は、もう12月。駆け足で、正月の準備。毎年のことです。

収穫祭の折、ツルムラサキの種で紅いうどんを作りました。染料としての新たな発見です。



楽しく冬を過ごしましょう！



今週の野菜

大根菜

アブラナ科

去年は、大根菜を10月の第4週に、お届けしました。今年は、1ヶ月遅れの11月になってしまいました。最近の冷え込みを思うと、いつまでも暑かった秋のことを忘れてしまっていますが、本当にあの頃は暑かったのです。季節の巡りが1ヶ月遅れているようでした。そのため、いろいろな秋冬野菜の種まきが遅れてしまっています。畑には、この春、大根の花を咲かせ、そのこぼれ種から芽を出した大根と新たに種を播いた大根の2種類が育っています。こぼれ種の方が、少し成長が早いようです。育ちやすい環境になると芽を出すからでしょう。時期に合っていないと、冠水したり、被いをして温度を下げたりなど大変です。やっぱり旬が大事ですね。来週まで大根の間引き菜(大根菜)を入れます。12月中旬頃から、大根としての収穫が始まります。今回、一緒に届けている大根は、若松の姉(重住)が育てたものです。時期が早かったため、双葉の時期(9月はじめ)に弱い殺虫剤を1回使用しています。

大根のゴマ炒め和え

材料: 大根菜、芥子、アゲ、ごま油、うすくち醤油
 作り方: 3~4cmに切った大根菜をごま油でサッと炒めます。そこに、芥子と細かく切ったアゲを入れ炒め、最後にうすくち醤油で味を調べて出来上がり！根まで頂ける美味しい1品です。



12月23日(日) リース、しめ飾り、門松作り
 10時 農園倉庫集合 参加費1000円

前日の22日(土)午後、里山で材料集めをします。時間のある方は、13時に農園に集合してください。

お歳暮や年始の届け物に、 のうみ農園の加工品はいかがですか！

袖こしょうセット(袖こしょうとねり赤こしょう、赤黒米)¥1000。
 梅干セット(梅干とらっきょう、干したけのこ)¥1000。
 漬け物セット(粕漬と梅干orらっきょう)¥1000。

以上プラス送料で送ります。ご希望の方はご連絡下さい。

