



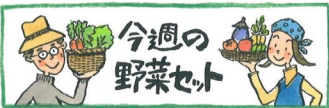
2008年 1月 第4週  
 週間ニュース  
 vol.180 2007.01.22 tue



〒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](mailto:nomi1@orange.ocn.ne.jp)



20日、日曜日の西日本新聞のトップ記事。「温暖化対策『日本、先進国で最低』日本の温暖化対策の進ちょく状況は先進国の中で最下位、世界の排出量上位七十カ国の中でも六十二位と最低レベル・・・」(世界銀行の評価)。各国が石炭よりも二酸化炭素の排出量の少ない天然ガスや石油への転換を進めているのに、日本は逆に、電力の自由化によって、安価な石炭を使う火力発電が増加、削減対策進まず。規制緩和や自由化を最優先に掲げた政治・経済政策の結果。「温暖化防止」「環境にやさしい」などと美辞麗句の裏で利益追求最優先。「再生紙のエコ偽装」とどこまでも止まりがない。温暖化防止は、みんなの課題。口先だけの「温暖化防止」では、世界に恥ずかしい。この記事の隣に、「海自給油『米が用途検証拒否』新テロ対策特別措置法に基づく海上自衛隊のインド洋での給油活動について、日本政府が要求した使徒の検証の明文化を米政府が拒み、給油に関する取り決め文書である日米の交換公文に盛り込まない・・・」と。衆院で57年間の禁を破って強行可決したことに説明はつくのか。その場凌ぎでは済まされない。それでいいのか。・・・ここに、あまり重い内容は書かないように心がけているのですが、あまりにも腹が立つ、情けなかったので書いてしまいました。書けば書くほど様々なことが想起されるので、このくらいで止めます。一番大事なものは、真摯であること。大きなことでなくて良いから、自分で出来ることを1つ1つやること。それが、一番強いことだと信じてたい。



来週29日(火)は第5週で、野菜セットは休みです。

生産者	野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬	下の6品目です。
のうみ	春菊 無 / ブロccoli 無 / 小大根 無 / 小かぶ 無 / 大ねぎ 無 / かつお菜 無 /	

今回は雨のため、野菜が泥だらけだったので、洗いました。冷たかった！ブロッコリー・・・大きく大きく成長しました。食べきれずに、ご近所、友人に手伝ってもらっています。夏用に冷凍保存も始めます。沸騰して20秒ザルで素早く水切り・冷まして冷凍。ブロッコリーは花粉症にもよい！小大根・・・やっとならぐまで大きくなりました。2本セットです。1本は、生でサラダやおろしに、甘くて美味しいですよ。葉もしっかりしています。かぶ・・・穴。ナメクジやダンゴムシがかじりました。緑の布団(草)に囲まれて虫も元気なようです。葉にもミネラルやビタミンが豊富に含まれています。大ねぎ・・・小さな大ねぎです。寒で葉が少し痛んでいますが、風味タップリのねぎに育ちました。後1回で終わりです。かつお菜・・・北九州では、正月のヒーロー野菜ですが、今回で終わり。



刻みの多い中葉春菊

葉の大きな大葉春菊




## 春菊 キク科



秋の高温と乾燥で、苗作りが遅れ、やっと収穫です。左の写真のように、今年の中葉と大葉を混植しています。香りが強いのでアクも強いと思われていますが、本当はアクの少ない野菜です。この香りに春菊の美味しさが凝縮しています。ミネラルも食物繊維も豊富！

鍋物によく使われますが、是非、生でサラダにしてみてください。豊富なビタミンも損なわず、いただくことができます。北九州には、大葉で刻みのないローマという特別な春菊があります。ふく料理には、だいたいこのローマが欠かせません。次のシーズン(秋)には、このローマをお届けできるようにしたいと思います。

冷蔵庫にキャベツが眠っていませんか？  
**とても簡単！キャベツの温サラダ**  
 美味しく沢山のキャベツを頂くことが出来ます。ちょっとハーブを使ったサラダ。  
 材料：  
 キャベツ(好きなだけ)、ベーコンちくわ、かまぼこ  
**ドレッシング** オリーブオイル50cc、レモン汁25cc  
 (なければ酢)、ニンニク2片、  
 生タイム 軽く一握り(なければ市販の粉タイム)、塩、黒こしょう  
 ニンニクとタイムを細かく刻み、上の調味料を混ぜ、ドレッシングを作る(塩多め)  
 作り方：  
 キャベツの葉から芯ははずし、手で食べやすい大きさにちぎる。芯は包丁でスライス、大きめのボールに入れておく。  
 ベーコンを細切りにし、フライパンにオリーブオイルを入れカリカリに炒める。この時、塩こしょうを入れ、しっかり味をつけておくこと。火を止めたところで、スライスしたキャベツの芯を入れ、混ぜる。  
 キャベツの入ったボールに を油ごと入れ混ぜる。  
 その中に、よく混ぜたドレッシングを、味を見ながら入れ混ぜ合わせる。油と酢でキャベツの葉が半透明になってきたら食べ頃です。味は、ドレッシングで調整してください。温サラダですが、冷めても美味しいサラダです。沢山作り置きできます。  
 味のポイントは、タイム、ニンニクです。




### 新春タケノコ掘りと漬物教室

2月16日(土) 9:00集合

午前中・・・タケノコ掘り(竹林の片付けも)

午後・・・漬物教室

参加費：昼食代を含めて1000円

雨天の場合は、午前中から漬物教室