



2008年 6月 第2週 特別号

週間ニュース

vol.194+ 2007.06.10 tue



今週の野菜セットは、休みました。しかし、先月の第4週も休み、2、4週の皆さまには、連続して、野菜をお届けできないことになるので、今回特別に、2、4週だけ野菜をとっていただいている皆さまに、野菜セットをお届けします。


先週の週間ニュースを同封しますが、今回の野菜の内容は、先週とは違い、今回限定です。

左の写真は「八重咲きドクダミ」です。久留米の林業センター近くの千光寺というアジサイ寺の庭で見つけました。調べてみるとありました。新種でないのが残念！他にも、葉の色が紅いカメレオン_ドクダミなどがあり、変種の1つでした。

今日から雨、いよいよ梅雨入りでしょうか。螢もまだまだ飛んでいます。



珍しい八重咲きドクダミを見つけました。



今週の野菜セット

クール便でお届けします

特別号

生産者	野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬	下の6品目
のうみ	赤玉ねぎ 無 / ステムレタス 無 / 切り干し大根 無 /	
しげずみ	トマト 減 / 小松菜 無 /	
深町	きゅうり 減 /	

赤玉ねぎ・・・サラ玉、早生、晩生の玉ねぎが終わり、先週収穫後、陰干した赤玉ねぎをお届けします。

切り干し大根・・・2月、最後の冬大根を千切りし、1ヶ月塩漬けし、3月の早春の陽光で干し上げました。

小松菜・・・虫がついていたので洗っています。
調理前に、もう一度洗ってください。

トマト、きゅうり・・・生育初期に1回、殺菌剤(ダコニール剤1000倍希釈液)を使っています。

ステムレタス・・・中国からきた「山くらげ」は、このステムレタスの茎を裂いて干したものです。中国に何度か行きましたが、下葉をむしり茎を束にしたものを市場などで売っているのをよく見かけました。これが「山くらげ」だというのは、後で知りました。中国ではポピュラーな野菜です。
葉は苦味が強いので、あまり使わないとされていますが、食べてみると、苦味はそれほどでもありません(私だけ?)。葉を少しつけていますので、試してください。

さて、食べ方です。茎を炒めて食べるのが良いようです。
茎の皮を、ピーラーでいねいに剥きます。包丁でやると削りすぎになります。注意！この茎を、厚めの斜めそぎ切りにします。
フライパンに ごま油を入れ、切った茎をサッと炒め、塩で味を調べて出来上がり。

このレタスを初めて育てました。虫にも強いようです。
今回だけの限定お届けです。

