



2008年 6月 第4週

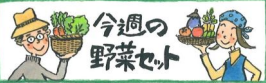
週間ニュース

vol.197 2007.06.24 tue



雨です。アジサイが美しい季節です。雨上がりの水滴がよく似合う花です。花言葉は「移り気」です。花の色が、いろいろに変わるからでしょう。酸性土壌だと青に、アルカリだと赤っぽい花になります。ところで、フランスの花言葉では、「元気な女性」となっています。アジサイは毒植物だということは、意外と知られていません。花や葉、根に青酸毒を含み、嘔吐や痙攣などを起こします。注意！注意！ 山アジサイによく似たアマチャをご存知でしょうか。4月の花祭り(仏事)に、この葉を煎じた甘茶がふるまわれます。葉が楕円形で縁に赤身があり、山アジサイは葉が厚く光沢があることで見分けられますが、ある本には、葉を噛んで甘いのがアマチャ、そうでないのが山アジサイとありました。あぶない！アジサイの毒には気をつけましょう。毒があるから「元気な女性」ではありません。「忍耐強い愛情」という花言葉もあります。

地震のあった岩手県一関には、「みちのくあじさい園」という花園があります。美しい花が咲いているでしょうか。



クール便でお届けします

| | |
|------|---|
| 生産者 | 野菜 無 - 無農薬 / 減 - 減農薬 下から5品目 |
| のうみ | 小松菜漬 無 / ピーマン 無 / なす 無 / 青ジソ 無 / モロヘイヤ 無 / 芋の茎 無 / |
| しげずみ | トマト 減 / ほうれんそう 無 / 青ジソ 無 / |
| ふかまち | きゅうり 減 / |

お願い、クール便でお届けしていますが、届いたらすぐに冷蔵庫に入れてください。一度冷やしているため、そのままでは痛みがはやくなることがあります。

小松菜漬・・・たくさん虫がつきました。葉がボロボロです。でも、捨てるのが勿体ないので、漬け物にしました。虫も一緒に入っているかも知れませんが、よく洗ってください。

〒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



青ジソ・・・気温の上昇と雨でどんどん大きくなっています。香味高い柔らかい葉をいただいています。

芋の茎・・・皮を剥かずに調理できます。ごま油でサッと炒めるのが美味しい。これから晩秋まで楽しめます。

ピーマン、なす・・・一番成りの実です。三番成りくらいになると、量も増えてきます。ピーマンは、パプリカを含めて4種類、なすは5集類です。



夏野菜いろいろ

まだまだ量が少ないのですが、夏野菜が揃い始めました。トマト、なす、ピーマン類、きゅうり、紫蘇、パジル、芋の茎、ズッキーニ、つるむらさき・・・ゴーヤやインゲンモツルをグングン伸ばしています。大豆も、空気中の窒素を一生懸命吸収しています。梅雨が上がり、夏本番です。それまで、もう少し。みんな、元気に育つことを祈るばかりです。

簡単料理 トマトのジュレ

ジュレとはゼリーのこと。電子レンジで出来るシンプルレシピです。

トマトの皮を湯むきし、縦くし形にザク切りします。ボールに入れ、電子レンジ(500w)で5分加熱(トマト300gで)。冷まし、冷蔵庫で冷やします。ガラスの器に盛って、いただきます！ 何も加えなくても、トマトに含まれるペクチンという炭水化物で少し固まります。



徒話 山ブドウの続き・・・

普通のブドウは1本の樹で実を着けますが、山ブドウは雌雄異株なので、雌株にしか実が着きません。北海道から送っていただいた株の雌雄を確定するのに3年かかりました。写真のように見事な実が成りました。日に日に大きくなっています。雄株の葉は、大きく色が濃い。雌株の葉は、柔らかく繊細な感じ。やっとここまで分かりました。秋の稔りを楽しみに！



赤米の草取り7月26日

午前9時、若松区竹並の重住農園

らきょう漬け講座をしました。

今年は漬け汁を、富士酢と きび砂糖に変えました。 後日詳報

