



2008年 7月 第2週

週間ニュース

vol.199 2008.07.08 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



ナスの異常花



梅雨が明けました。そして、アジサイの季節も終わりました。梅雨が明けた日の夕方、カナカナカナ とヒグラシ(蝸)が初めて鳴きました。夏本番です。そして、昨夜は七夕。織姫と牽牛は会えたでしょうか。

夏と云えば・・・

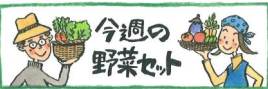


ミーンツ 蝉の声が聞こえてきそう！

右の写真はヒマワリですが、下の写真は？ヒント:この時期の花



これは何でしょう？



今週の野菜セット

お願い
クール便でお届けします

届いたら、冷蔵庫に入れてください。

生産者	無 - 無農薬 / 減 - 減農薬下から6品目の組み合わせ
のうみ	なす 無 / ピーマン 無 / オクラ 無 / モロヘイヤ 無 / 青ジソ 無 /
しげずみ	トマト 減 / きゅうり 減 /
ふかまち	きゅうり 減 / 枝豆 無 /

よくある質問・・・「青ジソが入っていないんですが・・・？」すみません。ここに説明している野菜が全て入っているわけではありません。この中から、6品目の野菜の組み合わせです。ご理解下さい。

ピーマン・・・今年のナスは6週類ですが、ピーマンは3種類。普通のピーマンとパプリカ(赤、橙、黄、緑)、黄緑の長いバナナピーマンの3種。バナナピーマンは、唐辛子の風味がありますが、辛くありません。パプリカは、色がつくの2ヶ月かかります。今は、緑のまま・・・

トマト・・・ハウスですが、梅雨の間も元気に実ってくれました。完熟すると割れ目が入りやすいのが弱点。ピューレやトマトのジュレを沢山作って冷凍しました。

きゅうり・・・梅雨明けの気温の上昇と共に、ガンガン育っています。真夏穫りの苗の定植もしました。四葉キュウリです。8月には、収穫できそうです。我が家では、大きく育てた(1本で500g以上)キュウリを好みます。大きいのが、また美味しい。お楽しみに！



枝豆・・・深町さんの枝豆です。葉付きです。いろいろ調べてみると、葉付きの方が鮮度や栄養を保てるようです。韓国に、枝豆の若葉のでキムチがあると聞きますが、作り方が分かりません。どなたかご存知？

モロヘイヤ・・・気温の上昇と共に、大きく育ってくれることを願っています。まだまだこれから。夏に強い、エジプトの野菜です。柔らかい葉と茎を摘んで、袋詰めしています。そのまま調理OK 沸騰したお湯の中に、塩を一撮み入れ、モロヘイヤを10秒茹で、サッと上げザルで冷やす。ざく切りにし、ごまを添え、醤油で頂く。簡単！

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。刻んで薬味に、またちょっと塩もみして、ご飯を包んでも美味しいですよ。赤ジソもあります。必要な方は、ご連絡下さい。



なす ナス科

梅雨が上がリ、6種類のナスが勢揃いしました。黒陽、長崎大長、丸なす、米なす、赤なす、鹿児島白なす。どれも個性豊かで美味しいですね。いろいろな組



み合わせで、お届けしています。ところで、上と右の写真は、ナスの異常花です。ナスの株が若く、旺盛なころに見られる花です。秋、枝を切り戻したときにも見られます。勢力が旺盛な時期に、写真のような異常な雌しべと雄しべをもった花が咲くことがあります。実るとグローブのような実をつけます。若い頃は、みな、繁殖力が活発なんですね！！？

皆さん、ナスのどんな食べ方を何通り知っていますか？していますか？

焼きナス、ナスの天ぷら、ナスの田楽、マーボナス、ナスの漬け物、蒸しナス、ナスの炒め物、ナスのドリアン・グラタン、ナスの挽肉はさみ焼き・・・とても調理中の広い野菜です。こんなのどうです！？ナスを斜め輪切りにし、さらに細切りにする。オリーブオイルでアンチョビー(かたくちイワシの塩辛)を炒めほぐす、そこに細切りナスを入れ、炒めて出来上がり。高知四万十の友人に教わりました。四万十では、アユのウルクを使います。



7月26日の赤米の草取り中止
ジャンボタニシが雑草を食べてくれました。
雑草の様子をみて、8月に草取りをするかも知れません。
次の予定は、8月2日(土) 葉山の森、下草刈りです。
とってもきつい、真夏の下草刈りです。チャレンジ！？

我が家で飲んでる **カルロスさんのコーヒー紹介**
1袋 200g 800円 農園で取り扱っています。
水巻町ウインドファーム販売のブラジルの有機無農薬コーヒー豆です。

