

うまがんべえ

- 渡部農園通信 - No.28

2012

8

ふるさとたまたまてばこ



品温の下がっている朝のうちに収穫し、みずみずしさを保ってお届けします。今月よりお届けです。

・たまたてん (10種) ¥2,100
送料別途 ¥ 700

たまねぎ・とうもろこし

発送受付中!



とうもろこしは、ゴールドラッシュという強甘種を栽培しています。お盆前後が最盛期ですので、一旬を逃さないよう、ご予約をお待ちしています



・玉ねぎ ¥250/キロ
・とうもろこし ¥120/本

FAX又はメールで受け付けております。

Fax 0241-67-2786

e-mail info@disc-village.com

農園レシピ

No.28



炊き込みたまねぎご飯

「材料」
・玉ねぎ 1~2個
・にんじん 1/2本
・しめじ 150g
・シーチキン 1缶
・白米 (もち米) 4合
・コンソメ 適量
・バター 20g

「作り方」

- ①材料の具材を細かく刻む。
- ②コンソメを水に溶く。
- ③炊き込みご飯の水加減で炊飯する。

炒飯にもなる具材ですね。ひと手間かけて玉ねぎを透き通るくらいに炒めておくと甘味が増します。ご飯が残ったら卵で包んでオムライスに!! (づま)

農繁期です



子どもたちも夏休み、忙しいこの時期は子どもたちも大きな戦力です。

「農園今後のスケジュール」

今月の予定

8月4日 ぶち農

8月5日 ディスクゴルフわいわい版

8月7-10日 筑波大学夏令宿

8月14-16日 道の駅しもごう対面販売

8月26日

会津オープンディスクゴルフ大会 (協賛)

うまがんべえ第28号です。

みなさん、タマネギはいかがでしょうか? タマネギは古来滋養強壯の野菜として知られており、ピラミッドを作れたのは労働者がタマネギを食べていたからという説もあるくらいです。今年の夏は渡部農園のタマネギで乗り切ってください! 湿気が多い今年の夏は要注意です。私たちの体の60%は水ですが湿気は体の免疫機能を低下させます。野菜たちも同じで特に稲のいもち病が心配です。稲のガンとも言われるいもち病は湿気が大好きなので、畦の草刈りをして風通しを良くして湿気を飛ばしています。一方、畑の野菜はというと湿気はありますが雨が降らないので大きくなるスピードはいまいちながら、水分が少ない分甘みが増します。お陰様で、野菜の詰め合わせセット”ふるさとたまたまてばこ”が好調です。今月開催の農園体験”ぶち農”でも甘くておいしい野菜が食べられます。土にまみれ、収穫した野菜を食べると自然と笑顔になりますね。都令が悪く8月4日にお越しになれない方は遠慮なくご連絡下さい。都会で疲れた皆さんを自然がリフレッシュしてくれますよ。(とか)

スタッフそれぞれが日々心に留め置いている言葉です。毎月一つ紹介していきます。

【8月の言葉】

足る心を知る