

ようこそ畑へ

2012年7月9日(月)12日(木)

【寛記】

「今年も、野菜がおいしいですね。」「水菜が美味しかったです。」
「タアサイは家族は食べないけど、私は大好きなので一人で食べました。」

「私が野菜の袋を持っていると、息子が『伊達さんの野菜?』と聞いてきました。」

「感激の美味しさでした。」

「こんなに美味しいサニーレタスは食べたことがありません。」

野菜をお届けした時に、野菜の感想をいろいろと聞かせていただきました。メールで、伝えてくれた方もいました。

ファーム伊達家の農業は、食べ手と作り手が直接つながる農業です。こうしていろんな声を直接聞かせてもらえるのは、本当にありがたいと、楽しいことです。

4月以降はひたすら畑に通い、畑を耕し、種をまき、苗を植え、草を取る毎日でした。畑での作業は忙しくも楽しいものですが、週に2回の配達が始まると、また違った楽しみが増え、農業をする楽しみが増える感じがします。この楽しさ、ありがたさが、僕が農業を続けて行く力になっています。

もちろん、まだまだ改善すべき点はあると思いますので、率直な御意見も聞かせてもらえると嬉しいです。

畑ではズッキーニ、さやえんどう、きゅうりの花が咲き始めました。来週以降、お届けが始まると思います。

雨が降って、暑くなって、野菜も草もどんどん伸びてきます。日毎ににぎやかになっていくファーム伊達家の畑に、ぜひ、御家族で遊びにいらしてください。

配達曜日変更のお知らせ（月曜日受け取りの方）

7月16日（月）→**17日（火）**

伊達家の食卓

【レタス】【サニーレタス】

今週は、玉レタスとサニーレタスの2種類をお届けすることになりそうです。レタス手巻きのチャンスです。ツナ、ひき肉を炒めたもの、納豆、刺身など手巻き風にして食べると、どんどん食べられます。

また、しゃぶしゃぶ風にさっと湯がいて、レタスしゃぶしゃぶも美味しいです。

【ラディッシュ】

先日、会員さんから美味しい食べ方を教えていただきました。

ラディッシュを洗って葉つきのまま、縦半分に切り、弱火でフライパンで焼きます。軽く焦げ目がついたら、火を止めてバターとポン酢を少し入れて、ラディッシュとからめます。辛みが抜け、甘みが増して美味しいです。

【水菜】

今、市販されている水菜は、その多くが水耕栽培なのだそうです。伊達家の畑の土で育った水菜を楽しんでください。（「畑の土で育った」とわざわざ言うのは、なんだか不思議な感じがしますが・・・）

味噌汁に入れると、おだしが出ておいしいです。ナムル（ごま油、塩または醤油、白ごまで和える）もおいしいです。

【さやえんどう】自家採種（12日（木）にはお届けできるかもしれません。）

「仏国（フランス）大さやえんどう」という品種です。メノビレッジの畑で2年、豊滝で7年、毎年、種を取り続けてきました。伊達家に来て10年目のさやえんどうを、どうぞ楽しんでください。順調ならば、1か月ほど収穫が続きます。

ゆでてマヨネーズ、バター炒め、味噌汁などで楽しんでください。

【大根菜】

あげと一緒に味噌汁もおいしいです。

【春菊】自家採種

「伊達家の春菊は苦くないねー。」との声をいただきます。苦みがないので、生のままちぎってチラシ寿司にまぜていただきました。

ファーム伊達家・写真コレクション

皆さんこんにちは。7月に入りますます気温が高くなりましたね。
このコーナーの人気も気温のようにあがっている頃でしょう（笑）。



カボチャ畑の様子です。この苗を植えるのを手伝っただけに成長が楽しみです。
※僕の影です。心霊写真ではありません（笑）。

ズッキーニの株です。ズッキーニはとにかくうまい！
この一言だけです。



前川金時という豆です。まだ小さくてかわいいですよ。

ジャガイモ（キタアカリ）の花です。白っぽい花で、星型です。イモに花が咲くということを御存じない方もいるのでは？



他にもこんな畑の写真が見たい！

という要望がありましたら父か母 以上、長男のコーナーでした！！
までお申し付けください。