



5月11日から1列また1列と
コツコツとネギ苗を植えています。
やっと11列（長さ30m）になりました。
後2~3列で終わります！

お届けの野菜 ○大根○玉葱○坊主知らずネギ○サラダセット（京水菜・赤サラダからし菜・
サラダからし菜・わさび菜・ラデッシュ）

○スナップえんどう（鎌ヶ谷の岩井農園さん） ○その他

*絹さやとスナップエンドウとそら豆が連作障害で次々と枯れていきほとんど採れません。豆類は4年、間を開けなくてはならないのに2年位しか開けてなかったようです。大々失敗でした。それで岩井農園さんから仕入れさせていただきました。

簡単レシピ ♡甘辛の豚バラ大根

材料4人分 大根1/3本 豚バラ肉150g ごま油(炒め用)大さじ1

●醤油・みりん・砂糖各大さじ2●ほんだし(顆粒)小さじ1/2●水200cc 万能ねぎ(小口切り)

1下ごしらえ・肉:3cmに切る・大根:厚さ1cmの銀杏切り・万能ねぎ:小口切り・●印の調味料を合わせる

2肉を炒める。鍋にごま油をしき、豚バラ肉を入れ、中火で炒める。

3大根を炒める。豚バラ肉に火が通ったら、大根を入れ、中火で炒める。

4味付け●印の合わせ調味料を入れて、味付けをする。

5煮込み 強火で灰汁を採りながら煮詰めて、煮汁が少し残る程度まで煮込む。

6器に盛り付けて、万能ねぎを振り掛けて出来上がり。（cookpadより）

作業日誌 おおまさり落花生の種まき、サラダ関係の種まき、ネギ苗植え、さつま芋の床づくり、
トマトの芽欠きと誘引、廃プラスチックをまとめて中央消防署に運ぶ、草刈り、耕運など。

野菜ともだちの声

♡こんにちは。21世紀の森でお弁当を食べました。森林浴ではフィトンチットのテルペンによって
気を静める働きもあるそうです。心も身体もリフレッシュしました。（あみさん）

♡サラダセットの野菜はシュンとなってしまうても40度位のお湯につけておくとシャキッとなるわね。
大根の葉の真ん中のかわいいところは生のままつまみ食いしちゃうの。高級なお店ではそこを浅漬
けにして出すところもあるって。キャベツの葉をとったら、ちっちゃいのがついていて楽しかった
わ。（おちゃめな浅さんより）

畑だより

オタマジャクシの後ろ足が出て尾が短くなり鉢の上に集まってきました。

どんどんいなくなっています。カエルになって旅立ちが始まりました。

（写真はえみさんちにもらわれたオタマジャクシです。）

6/2 (木) 葱、かぶ、人参など

一苦手の野菜や傷みがあって取り替えて欲しい野菜がありましたらご連絡いただくと助かります。

