



霜の朝(12/7)

畑に着くと真っ白な霜！
3日前にも少し降りましたが
この日はたっぷり！
例年より遅い大霜でした。
今年は暖かな秋だったということですね。

お届けの野菜 ○人参 ○紫大根 ○茎ブロッコリー○ほうれん草 ○チンゲン菜 ○ロマネスコ1/2

＊ロマネスコ…甘味と歯ごたえがあります。フライパンで強火で2分蒸し茹でし、サラダやパスタ・ピクルスで。

＊青パパイヤはおまけです。霜が降りる前にすべて収穫しました。小さめですが使ってくれと嬉しいです。

皮を剥いて千切りにし、水にさらしてからウィンナーや豚肉と炒めてだし汁・みりん・醤油で煮ます。。

簡単レシピ 紫大根の甘酢漬け

材料 【4人分】紫大根500g ☆調味料砂糖大さじ3 塩小さじ1/2 酢50cc

1.紫大根は皮をむいて縦4等分に切り、切り口を下にして横5mm幅に切る(いちょう切り)。

2.保存袋に紫大根、☆を入れて揉み込み、冷蔵庫で半日～1日おく。

ポイント 漬け込む時間が長い程、色鮮やかに仕上がります。（DELISH KITCHENより）

作業日誌 坊主知らず葱に追肥し枯れ草を敷いて土寄せする、そら豆とスナップエンドウの補植、
青パパイヤの収穫、春菊をハウスに移植する、八頭の収穫、里芋の貯蔵穴掘り等。

12月の絵本 紹介して下さるのは、市川市立国府台小学校、第一中学校、
国府台病院院内学級で読み語りをしている「赤とんぼ」の田中さんです。



いもさいばん

文：きむらゆういち

絵：たじまゆきひこ

講談社

「ばあさん みてみる このおいも。ことしのいもは さいこうじゃ」大喜びのおじいさん。

ところが、おじいさんが大切に育て、畑で立派に大きくなったと喜んでいたさつまいもが、盗まれてしまいます。

夜の間にだれかがこっそり盗みにくるのです。畑にかかしをたてても、わなをしかけても、落とし穴をつくっても、おいもはどんどん減っていきます。

いもどろぼうはいったい誰！？

前半まではなぞかけが楽しい展開ですが、後半、動物とのやり取りが始まるとにわかに深い話になっていきます。丹精込めて畑を耕し、おいもに水をや
ったおじいさんは動物をどろぼう扱いします。だけど、キツネ、サル、シカ、ノネズミ、モグラ、ウリボウ、イノシシたちの言い分にドキッ！

「いもは つちの なかで じぶんで そだったんじゃ ないのけ？」

「そう、あめ ふって たいよう あびて そだったはずや」

「それとも あめや たいようも にんげんが つくったって いうのけ？」

「だいたい にんげんがはたけなんかつくって ひとりじめするのが まちがってる」

人間中心の世界に生きる私達に、投げられた一石のよう どっちがどろぼう？ 誰がどろぼう？ 答えはあるのでしょうか？

（作者お二人のユーモアとやさしさがにじむ力強い作品です。田島征彦さんの絵は生命力あふれるダイナミックさに溢れています）

＊田中さん、細井さん、1年間12冊の素敵な絵本を紹介してくださってありがとうございました！

12/19（月） 里芋・大根・白菜・ほうれん草等 野菜の傷みや代えて欲しい野菜がありましたらご連絡いただけると助かります。

年末年始のお知らせ

年内は12月26日（月）まで。年明けは1月9日（月）からの配達です。よろしくお願いします。