

野菜ともだち通信

No.1011 2025/12/25 (木) あらき農園 TEL080-1366-8984



今日お届けする丸系ハツ頭は埼玉県で選抜育成された品種です。皮むきが楽でホクホクした食感で甘みが強いです。ハツ頭は親芋を中心に子芋が四方八方に広がったような形が名前の由来で、「八」の字が末広がりなので縁起がよいとされています。
*新聞紙に包み、風通しのよい10°C~15°Cの冷暗所（玄関や床下）で保存すると数週間から数か月持ちます。

丸系ハツ頭の親

お届けの野菜 ハツ頭（3品扱い）・三浦大根・ひとみ人参・葱（大きいラディッシュはおまけです。）

簡単レシピ ◆ハツ頭の白煮…お正月と言えば縁起のよいハツ頭。里芋とは違うほくほく感がいいですね。皮をむいて食べやすい大きさに切ってひたひたの水に入れて煮ます。煮たらだしの素をお湯でといで入れ（ぬるぬるの汁なのでとけやすいように）砂糖を入れて煮ます。仕上げにお好みの量の塩を入れて煮てでき上がりです。

砂糖と正油で煮てもおいしいです。みそ汁でも大丈夫ですよ。（滝沢さん）

◆三浦大根とにんじんの紅白なます

<材料>三浦大根(千切り)500g にんじん(千切り)200g 塩大匙1 砂糖大匙1.5 酢大匙4

<作り方>①千切りした三浦大根とにんじんをボウルに入れ、塩をふり水分を出す。

②酢と砂糖をまぜて水気を切った三浦大根とにんじんと合わせる。

③②を盛り付けたら完成

(三浦市農業協同組合より)



ハツ頭の子ども

保存…葉は根本から切り落とし、新聞紙で包み風通しのよい冷暗所に立てておきます。2週間から1ヶ月持ちます。

主な作業 キャベツ・ブロッコリーの定植、寒さでやられてしまう春菊をハウスに移植、ハウスのパプリカの片付け、風で片側がはがされた防虫ネットをかける、草取りなど。

畑だより Y君の手紙

11月末に職業体験に来た中学2年生のY君からお礼の手紙が届きました。（抜粋）



りふちゃんの手作りリース

「仕事の大変さや野菜の気持ちを考える事の大切さに気づかされました。職場体験前までは農業の大変さはあまりわかりませんでしたが、この職場体験をきっかけに野菜を探るまでの時間がわかったのでもっと食べものに感謝し、食べ残しを減らしていくこうと思いました。（中略）今後の人生で農業をやるとはまだ分かりませんが 先日おそわった事、収穫の仕方・苗の植え方を忘れずに 農業の仕事に関わったら頑張って色々な人に野菜を食べていただける様になります。」

・Y君のまっすぐな心と優しさのこもった手紙をいただいて嬉しくなりました。（あらき）

1/8（木）大根・小松菜・里芋・ねぎ・かぶ等

野菜の傷みや苦手な野菜なので別の野菜にとのご要望がありましたらご連絡ください。

今週で年内最終になります。今年もお世話になりました。ありがとうございました。

どうぞよいお年をお迎えください。