



こだわり夢畑

= 月刊 = よしむら農園たより

2018年6月号



ホームページ
<http://www.yoshimuranouen.com>

よしむら農園では化学農薬、化学肥料や除草剤を使わず、土器川のきれいな伏流水で
”安全で美味しい旬の野菜”を栽培しています。よしむら農園は有機JAS認証農園です。

You can taste the difference!(ひと味違います!)

よしむら農園の今

5月で夏野菜の定植も一段落しました。ミニトマト、なす、カボチャなど。これからしばらくは梅雨のシーズンですが、恵みの雨を受けて生育してくれることでしょう。

=====

農業に身近に触れてもらうために、カボチャの苗植え体験イベントを実施しました。近隣の小学校1～3年生を対象に、共同事業として、四国アイランドリーグ（野球）の「オリーブガイナース」（ホーム；香川県）の選手にも参加いただき、和気あいあいとした賑やかな農業体験イベントとなりました。カボチャを植えた後は、よしむら農園のスタッフでナチュラルリストの指導で、畑の周辺や土の中に



定植された夏野菜の苗



農業体験イベント



< 6月の主な野菜 >

梅雨シーズンですが、夏野菜が徐々にお目見えです。きゅうり、春じゃがいも、玉ねぎ、インゲンなどの野菜が出荷開始です。レタスなどの春冬野菜は今月で終了です。

小松菜、ミックスベビーリーフ、スイスチャード、リーフレタスグリーン、リーフレタスレッド、玉レタス、春キャベツ、玉ねぎ、ニンジン、じゃがいも（男爵系、レッドムーン）きゅうり、インゲン、ミニトマト 等です。

< 食べ方のヒント >

ベビーリーフ：人気のベビーリーフミックス。サラダにも、どのようなお料理にも合います。

リーフレタス：レタス本来のおいしさ満載。食感も良く、サラダには欠かせません。

玉レタス：日本でレタスといえばこれ。みずみずしく、シャキシャキ感が魅力です。

春キャベツ：美味しさを生食で味わって下さい。

きゅうり：果汁が多く、食味の良いきゅうりです。

じゃがいも：肉質は緻密で、皮ごと食べられます。男爵系とレッドムーンの2種類があります。

玉ねぎ：辛みが少なく生食でも食べられます。普通玉ねぎと赤玉ねぎがあります。

< よしむら農園のこだわり >

よしむら農園ではいくつかの特徴（こだわり）をもって安全で美味しい野菜をお届けしております。

1. 栽培に使う水は「地下水」です。

農園のすぐ横を流れる「土器川」の伏流水（地下水）を使っています。

2. 苗から自家栽培です。

一般の購入苗はどうしても化学肥料や農薬を使っています。そこでよしむら農園では苗から自家栽培。

3. 有機肥料も出来るだけ使う量を少なくしています。

トラクター作業



農園横の小川
(水源は伏流水)

香川のシンボル
「さぬき富士」

