



こだわり夢畑

= 月刊 = よしむら農園たより

2018年11月号



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。

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

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

香川県丸亀市飯山町東小川725
〈お問合先〉
☎0877-98-0186
FAX 0877-85-7815
MAIL info@yoshimuranouen.com

よしむら農園の今

先月(10月)は秋冬野菜の植付けがピークでしたが、並行して夏野菜の撤収が行われました。撤収したナスやオクラの茎葉は機械で細断してチップにし(写真下)畑にトラクターで鋤込みます。これらは良質の有機物として土の中の微生物のエサになります。このように手間は掛かりますが、有機農業にとって大切な作業は丁寧にを行います。

=====

中央の写真は近くの山頂よりの眺望です。よしむら農園は中央のさぬき富士の左手前にあります。(少し分かり難いのですが)さらに、その左側を土器川が流れ、奥には瀬戸内海が広がります。(島が沢山ありますので陸との区別が付き難いですね。概観をお楽しみください。)



レタス畑



ニンジン畑

農園の南にある標高300メートルの山頂より眺めた丸亀平野。中央が讃岐富士、その左手前によしむら農園があります。



大根



収穫が終わったオクラの茎葉をシュレッダーで裁断しています。この後、畑に鋤込みます。他の作目でも同じような作業を行います。



細断されたオクラの茎葉



ジャガイモ

< 11月の主な野菜 >

11月は秋冬野菜が本格化します。

露地ものではレタス等の葉茎菜類や、ニンジン・大根など根菜類も登場。

ミックスベビーリーフ、小松菜、ケール、スイスチャード、大葉春菊、わさび菜、大根菜
リーフレタスグリーン、リーフレタスレッド、玉レタス
ニンジン、サツマイモ（紅はるか）、大根、色大根（紅芯大根、桃ほっぺ、ミニ紫大根 等）
白かぶ

< 食べ方のヒント >

小松菜：小松菜本来の味が楽しめます。また、柔らかく、生でもおひたしでも大変美味しいです。

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。

ケール：スムージーに最適です。サラダとしてもOKです。

スイスチャード：赤、黄、白、オレンジなどの彩り鮮やかな野菜です。炒めてパスタのトッピングなどに。

レタス類：レタス本来のうま味が詰まっています。サラダは勿論ですが、お鍋もお薦めです。

ニンジン：皮ごと調理できます。ジュースにするとその美味しさが一層はっきりとしてきます。

大根：肉質が緻密で、大変美味しい大根です。どのようなお料理でもその品質が際立ちます。

サツマイモ：根強いファンがいる紅はるかです。甘みが強く、焼いても、ふかしても、様々な料理に合います。

< 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。

有機肥料でも使い過ぎは良くありません。通常の栽培方法よりも少ない肥料の使用量に抑えています。

トラクター

”さぬき富士”を背景に
トラクター作業



さぬき富士

香川のシンボル”さぬき富士”
農園の北側に位置します。

標高は422m
一時間ほどで登れます。



農園横の小川

水源は農園の横を流れる
「土器川」の伏流水

この伏流水を井戸で汲み上げて
栽培に使っています。

