



こだわり夢畑

=月刊=よしむら農園たより

2018年12月号

2018/12/1 発行



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
TEL 0877-98-0186
FAX 0877-85-7815
MAIL info@yoshimuranouen.com

よしむら農園の今

先月(11月)中旬より秋冬野菜の収穫、出荷が本格化しました。今年の秋は暖かいため生育も良いようです。また、深刻な害虫被害も今のところは見受けられません。

=====
＜料理教室＞ 丸亀市内にあるお取引先の量販店(グランデリーズ飯山)で、よしむら農園の野菜を使った料理教室が開催されました。参加者はほぼスペース一杯の25名ほど。お取引先のイベントチームにより”有機農産物”の美味しい食べ方や特徴などが紹介され、参加者の方も堪能された様子でした。



ブロッコリー畑と
追肥作業の様子



キャベツ畑と
キャベツ

レタス畑と
リーフレタスグリーン



グランデリーズ飯山
よしむら農園の料理教室



根菜類
左上：ミニ赤大根
右上：大根
左下：ジャガイモ
右下：かぶ



< 12月の主な野菜 >

野菜の美味しい季節です。よしむら農園では露地主体で、多くの種類の、美味しい野菜を栽培しています。

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、カリフラワー、ブロッコリー、キャベツ、
ニンジン、大根、色大根（紅芯大根、桃ほっぺ、ミニ紫大根）、白かぶ、あやめ雪（白かぶ）、
ジャガイモ（出島、アンデス）

< 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。

あやめ雪（白かぶ）：肉質が緻密で優しい味です。サラダやソテーでどうぞ。

ジャガイモ：よしむら農園のジャガイモは、他の野菜同様皮をむかなくても大丈夫です。

< 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。

