



こだわり夢畑

= 月刊 = よしむら農園たより

2019年4月



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

この時期、夏野菜の育苗がピークです。トマト、なす、ピーマンなどが初夏の出番（畑への植付け）に向けて順調に生育中。温度、水やり、通風などが管理のポイントです。

＜地域の紹介；金丸座＞

天保6年（1835年）に建てられた、現存する日本最古の芝居小屋として知られています。毎年4月には「四国こんぴら歌舞伎大芝居」と銘打って歌舞伎興行が行われます。今年も4月6日より、中村勘九郎、中村七之助、市川中車さんなどの出演で開催されます。人気があるのでチケットは入手し難いのですが、小屋の中は江戸時代にタイムスリップしたような雰囲気で一見の価値があります。



ピーマン



夏野菜の育苗ハウス



なす



スイスチャード



きゅうり



トマト



金丸座と四国こんぴら歌舞伎



< 4月の主な野菜 >

初夏の味が加わってきました。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、ほうれん草、水菜、ケール、パクチー、わさび菜、ルッコラ、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、ブロッコリー、春キャベツ、大根、白かぶ、あやめ雪（白かぶ）、新玉ねぎ、ラディッシュ

<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。

わさび菜：特有の（マイルドな）辛みがありますが、サラダや肉料理などの付け合わせなどに適しています。

ケール：スムージーに最適です。サラダとしてもOKです。

レタス類：レタス本来のうま味が詰まっています。サラダがおすすめです。

春キャベツ：柔らかく美味しいキャベツです。サラダなどでどうぞ。

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、グリルでどうぞ。

新玉ねぎ：優しい味です。辛みが少ないので生食がおすすめです。

<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。



耕耘

”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3 kmに位置します。



農園横の小川

農園の横を流れる
「土器川」の伏流水