こだわり夢畑

＝月刊＝よしむら農園だより

２０２１年８月号

2021/8/1　発行

オーガニックＣＣ
114-040

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。
＜有機農業は環境に優しい、持続可能な農業です＞

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

ホームページhttp://www.yoshimuranouen.com
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

インスタグラムやっています（よしむら農園で検索して下さい）

♪夏野菜が本格化しました。写真はトマトの露地・放任栽培で、結構珍しい作り方です。順調に生育し、沢山のトマトが実っています。
♩軽トラを買い替えました。前の軽トラは１８年間お世話になりました。ありがとう！
♫有機栽培の指導に行っている、香川大学有志の学生によるオーガニックガーデンプロジェクトで夏野菜が実りはじめました。この日はプロジェクトのご招待を受け収穫祭。短時間ですが交流をしました。

トマトの
露地・放任栽培

香川大学の
オーガニックガーデンプロジェクト

軽トラ更新
（18年ぶり）

＜８月の主な野菜＞

葉茎菜類：エンサイ、モロヘイヤ、バジル、つるむらさき、大葉

果菜類　：ミニトマト、なす、きゅうり、ゴーヤ、ピーマン、甘長とうがらし
　　オクラ、ミニカボチャ、バターナッツ（かぼちゃ）

根菜類　：サラダごぼう

＜食べ方のヒント＞

葉茎菜類

・大葉・バジル：香草本来の香りと味がはっきりとしています。
・モロヘイヤ：アラビア語で「王様だけのもの」という意味をもつモロヘイヤは、まさに王様が独り占めしたくなる高い栄養価を誇ります。
・つるむらさき：栄養価の高い夏野菜です。

果菜類

・きゅうり：よしむら農園のきゅうりは”一味違います”。きゅうりは美味しいんだと実感頂けると思います。
・トマト：一般的な品種ですが、食味・糖度は例年ご好評を頂いています。
・なす：柔らかくてみずみずしいなすです。どのようなお料理にも合います。
・甘長とうがらし：とうがらしと名前が付いていますが辛くはありません。炒めたり、煮浸しにしたりと料理の幅を広げてくれます。
・かぼちゃ：内部の色が一般の慣行農法に比べて濃い（黄色）です。味は勿論”一味違います”。

根菜類

・サラダごぼう：余り固くない、柔らかなごぼうです。普通のごぼうと同様の調理が出来ます。

＜よしむら農園のこだわり＞

よしむら農園ではいくつかの”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３ｋｍに位置します。

農園横の土器川
（香川県唯一の一級河川）「土器川」の
伏流水を栽培に用いています。