



こだわり夢畑

= 月刊 = よしむら農園だより

2019年9月号

2019/9/1

発行



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!)

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

Instagramやっています/ホームページからもご覧になれます。

◇9月は、夏野菜が少しづつ少なくなり秋冬野菜が収穫できるまでの端境期になります。一方、秋冬野菜の準備が本格化する時期でもあります。レタス(香川県は冬レタスの栽培が盛んです)やキャベツなどの秋から初夏に向けた野菜のシーズンインです。農作業も、それら野菜の苗つくりと苗を植えるための畑の準備に追われます。

夏草が生えている畑を耕し(夏草を鋤込んで土づくりに利用します)、野菜植えるための「畝」(野菜のベッド)を作り、草が生えないよう、畝の表面に「マルチ」というポリフィルムを敷きます(栽培が終われば撤去します)。◇並行して「苗づくり」も一気に最盛期になります。育苗専用のハウスで次々と種まきをし、早いものは9月に入ると、準備した畑に植えていきます。レタス等収穫が始るのは、10月中旬頃からです。



畝を作り、マルチを展張した畑



夏草を鋤込んだ畑



育苗ハウス苗
(これから増えてきます)
写真はレタス、キャベツなど



<9月の主な野菜>

9月は夏野菜がほぼ終了し、秋冬野菜はこれから、という端境期です。このような時期、よしむら農園では一般的には出回りの少ない「葉物野菜」に力を入れています。

葉茎菜類：小松菜、サラダヨウサイ、モロヘイヤ（さぬきのヘイヤ）、ヨウサイ（エンサイ）、ミックスベビーリーフ、つるむらさき
果菜類：オクラ、かぼちゃ、ズッキーニ、枝豆、四角豆、なす、ゴーヤ
根菜類：サツマイモ（ペにはるか）、玉ねぎ、サラダごぼう、ニンニク

<食べ方のヒント>

葉茎菜類

- ・小松菜：葉物野菜の定番です。栄養価が高く、色々な料理に使えます。
- ・ヨウサイ：空心菜です。鉄分が多く、炒め物などに合います。
- ・サラダヨウサイ：いわゆる「空心菜」ですが、炒めたりしなくとも生食できる柔らかい食味です。
- ・モロヘイヤ（さぬきのヘイヤ）：生食の出来る新品種です。是非お試しください。

果菜類

- ・なす：品種は最もポピュラーな「千両」、どのようなお料理にも合います。
- ・オクラ：栄養価の高い野菜です。様々な料理が楽しめます。赤オクラは加熱すると緑になりますので、サラダのトッピング等、生食がおすすめです。

根菜類

- ・サラダごぼう：生でも食べられるごぼうです。勿論、加熱調理もOK。
- ・玉ねぎ：サラダとしてもおすすめです。
- ・サツマイモ（紅はるか）：大変甘く、焼き芋やふかしイモに最適です。

<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。



農園横の土器川
この「土器川」の
伏流水を栽培に用いています。