



こだわり夢畑

= 月刊 = よしむら農園だより

2020年4月号

2020/4/1

発行



オーガニックC C
114-040



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(よしむら農園で検索して下さい)
/ホームページからもご覧になれます。

☆2月に種まきをした「夏野菜」の苗が順調に育っています。トマト、茄子、ピーマン、バジルなど。
早いものでは6月頃から収穫・出荷が始まります。
♪ほ場では今が主役の春野菜が収穫の時期です。春キャベツ、新玉ねぎ等が春の日差しを一杯に浴びて育っています。



新玉ねぎ



春キャベツ畑



春キャベツの苗



トマトの苗



なすの苗



ピーマンの苗



バジルの苗

<4月の主な野菜>

冬野菜の本番です。寒さにより冬野菜本来の味が深まります。よしむら農園では味は勿論、彩りや希少性を意識した品目も心掛けていますので、是非お楽しみください。

葉茎菜類：小松菜、水菜、ほうれん草、ルッコラ、ミックスベビーリーフ
グリーンリーフレタス、レッドリーフレタス、玉レタス、ロメインレタス
春キャベツ、ブロッコリー、キャベツ（寒玉）、パクチー

根菜類：ニンジン、大根、新玉ねぎ、赤玉ねぎ
あやめ雪かぶ、白かぶ、ラディッシュ

<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。
- ・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。
- ・レタス類：レタス本来のうま味が詰まっています。サラダは定番ですが、ロメインレタスはシーザーサラダでどうぞ。
- ・春キャベツ：柔らかくて、甘みがあります。お勧めはサラダ等生食ですが、色々な料理に合います。

根菜類

- ・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）：表面が赤紫と白のツートンカラーで大変綺麗です。
肉質も緻密で優しい味です。サラダやソテーでどうぞ。
- ・新玉ねぎ：辛くない種類の玉ねぎです。スライスして生でどうぞ。
- ・赤玉ねぎ：表面が赤紫の玉ねぎです。サラダなどの彩りにスライスしてどうぞ。

<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3km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。